

Slovníček

СЛОВНИЧОК

Střední odborné
vzdělávání

Пекаř

Пекар

29-53-H/01

Pekař

Пекар

Technická
a technologická
příprava

Техніко-
технологічна
підготовка

fysiologie výživy – trávicí
soustava, metabolismus živin

фізіологія харчування –
травна система, обмін
поживних речовин

výživa, druhy výživy, výživové
hodnoty, živiny

харчування, види харчування,
харчова цінність, поживні
речовини

pravidla správné výrobní
a hygienické praxe

правила належної
виробничої та гігієнічної
практики

bezpečnost potravin,
alimentární náklady

харчова безпека, харчові
захворювання

systém kritických bodů
(HACCP)

система критичних точок
(HACCP)

pekařské suroviny a výrobky

хлібобулочні інгредієнти
та вироби

příprava surovin, normování
surovin

підготовка сировини,
нормування сировини

suroviny – druhy surovin,
vlastnosti, chemické složení,
skladování

сировина – види сировини,
властивості, хімічний склад,
зберігання

rámkové technologické
postupy (RTP)

рамкові технологічні
процедури (РТП)

technologie přípravy kynutých
těst

технологія приготування
дріжджового тіста

kvasný proces – zrání těst
a kynutí výrobků

процес бродіння –
дозрівання тіста
і розквашування виробів

kynutá těsta – žitná, pšeničná,
žitnopšeničná

дріжджове тісто – житне,
пшеничне, житне пшеничне

pec, kynárna

піч, розстоечна шафа

technologické postupy výroby

технологічний порядок

běžných pekařských výrobků	виробництва звичайних хлібобулочних виробів
běžné pečivo – rohlíky, housky, veky; chleba	звичайна випічка – рогалики, булочки, кришки; хліб
jemné pečivo – bábovka, vánočka, závin, roláda, koláče	ніжна випічка – бабовка, паска, струдель, рулет, тістечка
příprava náplní, plev	приготування начинок, топінгів
výroba perníků, výroba sucharů	виробництво пряників, виробництво печива
dělení, tvarování, plnění těst dohotovování – ruční, strojové	ділення, формування, начинка, обробка тіста – ручна, машинна
teplná úprava těst a hmot – pečení, smažení	теплова обробка тіста і матеріалів – випікання, смаження
výtěžnost hotových výrobků	вихід готової продукції
způsoby hodnocení jakosti výrobků, smyslové hodnocení	методи оцінки якості продукції, органолептична оцінка,
vady chleba a běžného pečiva	дефекти хліба та звичайної випічки
zásady prodeje pekařských výrobků	принципи продажу хлібобулочних виробів

Výroba a odbyt

Виробництво та продаж

potravinářský průmysl	харчова промисловість
potravinářský provoz	харчове виробництво
výrobní linky, výrobní zařízení	виробничі лінії, виробниче обладнання
balicí a expediční zařízení	пакувальне та транспортне обладнання
skladovací zařízení	складські приміщення
dopravní zařízení	транспортне обладнання
výrobní operace	виробничий процес
provozní evidence	оперативні записи

obsluha strojů a zařízení	експлуатація машин і устаткування
čistění a sanitace potravinářského provozu	очищення та санітарна обробка харчових підприємств
odpadové hospodářství	поводження з відходами
ochrana životního prostředí	охорона навколишнього середовища
balení, označování, etiketace a expedice potravin	пакування, маркування, маркування та відправлення харчових продуктів
zásady osobní a provozní hygieny	принципи особистої та виробничої гігієни
prodej pekařských výrobků	продаж хлібобулочних виробів

