

Slovníček

СЛОВНИЧОК

Střední odborné
vzdělávání

Cukrář

Кондитер

29-54-H/01

Cukrář

Кондитер

Technická
a technologická
příprava

Техніко-
технологічна
підготовка

fyzologie 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

alimentární nákazy

харчові отруєння

pravidla správné výrobní
a hygienické praxe

правила належної
виробничої та гігієнічної
практики

bezpečnost potravin

безпе́чність харчових
продуктів

system kritických bodů
(HACCP)

система критичних точок
(НАССР)

cukrářské suroviny a výrobky

кондитерська сировина
і вироби

suroviny – druhy surovin,
vlastnosti, chemické složení,
skladování

сировина – види сировини,
властивості, хімічний склад,
зберігання

příprava surovin, normování
surovin

підготовка сировини,
нормування сировини

rámčové technologické
postupy (RTP)

рамкові технологічні
процедури (РТП)

technologie přípravy kynutých
těst

технологія приготування
дріжджового тіста

kvasný proces – zrání těst
a kynutí výrobků, kynárna

процес бродіння – дозрівання
тіста і розквашування
виробів, розстоечна шафа

technologické postupy výroby
cukrářských výrobků

технологічні процедури
виробництва кондитерських
виробів

moučníky, dorty	тістечка, торти
jemné pečivo, restaurační moučníky	ніжна випічка, ресторанна випічка
výroba perníků, zmrzlin	виробництво пряників, морозива
druhy těst a hmot – pevná těsta, linecké, listové, medová těsta, pálená hmota, šlehaná, jádrová hmota	види тіста і маси – круте тісто, листкове тісто, листове тісто, медове тісто, підсмажене тісто, збивне тісто, серцевинне тісто
příprava různých druhů těst, náplní, polev	приготування різних видів тіста, начинок, топпінгів
dělení, tvarování, plnění těst, příprava ozdob, písma	поділ, формування, наповнення тіста, підготовка орнаментів, шрифтів
dohotovování těst a hmot – prokrajování korpusů, plnění a slepování, potahování, zdobení	приготування тіста та матеріалів – нарізка тіл, начинка та обклеювання, покриття, декорування
tepelná úprava těst a hmot – pečení, smažení	теплова обробка тіста і матеріалів – випікання, смаження
způsoby hodnocení jakosti výrobků, smyslové hodnocení,	методи оцінки якості продукції, органолептична оцінка,
vady cukrářských výrobků	дефекти кондитерських виробів
obalové materiály, balicí technika	пакувальні матеріали, технологія пакування
zásady prodeje cukrářských výrobků	принципи продажу кондитерських виробів
Výroba a odbyt	
Виробництво та продаж	
potravinářský průmysl	харчова промисловість
potravinářský provoz, cukrářský provoz	харчове виробництво, виробництво кондитерських виробів
vážení a úprava surovin	зважування та підготовка сировини

příprava cukerných rozvarů a hmot – karamel, fondán, kandys, kulér a griliáš	приготування цукрових сиропів і мас – карамель, помадка, цукор-кандис, палена карамель і грильяж
balení a etiketace výrobků	упаковка та маркування продукції
skladování a uchovávání výrobků	зберігання та збереження продуктів
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 a expedice hotových výrobků	пакування, маркування та відвантаження готової продукції
zásady osobní a provozní hygieny	принципи особистої та виробничої гігієни
bezpečnost a ochrana zdraví při práci	безпека та охорона здоров'я під час роботи
prodej cukrářských výrobků	продаж кондитерських виробів
