

Slovníček СЛОВНИЧОК

Střední odborné
vzdělávání

Řezník-uzenář

М'ясник-виробник
ковбасних виробів

29-56-H/01

**Řezník-
uzenář****М'ясник-
виробник
ковбасних
виробів**Aplikovaná
biologieПрикладна
біологіяfyziologie výživy – trávicí
soustava, metabolismus živinvýživa, druhy výživy, výživové
hodnoty, živiny

alimentární nákazy a otravy

anatomie a fyziologie jatečných
zvířatpřenosné nemoci jatečných
zvířatmikroorganismy, využitelné
v masném průmyslu,
nežádoucí mikroorganismy
v potravinářstvíфізіологія харчування –
травна система, обмін
поживних речовинхарчування, види харчування,
харчова цінність, поживні
речовинихарчові захворювання
та отруєнняанатомія і фізіологія забійних
тваринінфекційні хвороби забійних
тваринмікроорганізми, придатні
для використання в м'ясній
промисловості, небажані
мікроорганізми в харчовій
промисловостіTechnická
a technologická
přípravaТехніко-
технологічна
підготовкаpravidla správné výrobní
a hygienické praxe

bezpečnost potravin

systém kritických bodů
(HACCP)suroviny – druhy surovin,
vlastnosti, chemické složení,
skladovánípotravinářské suroviny
a výrobkypříprava surovin, normování
surovinправила належної
виробничої та гігієнічної
практикибезпечність харчових
продуктівсистема критичних точок
(HACCP)сировина – види сировини,
властивості, хімічний склад,
зберіганняхарчова сировина
та продуктипідготовка сировини,
нормування сировини

rámcové technologické postupy (RTP)	рамкові технологічні процедури (РТП)
skladovací zařízení	складські приміщення
výrobní linky	виробничі лінії
jatky, vybavení jatečného provozu	зabійні пункти, забійне обладнання
technologie jatečné výroby – druhy a plemena jatečných zvířat, přeprava, ustájení jatečných zvířat, veterinární prohlídka, ošetření masa a drobů jatečného opracování	технологія забійного виробництва – види і породи забійних тварин, транспорт, утримання забійних тварин, ветеринарний огляд, обробка м'яса і субпродуктів після забійної переробки
zrání masa	дозрівання м'яса
bourání, úprava a třídění výsekového masa	нарізка, обробка та сортування м'ясної нарізки
strojní zařízení bouráren	обладнання для забою худоби
technologie solení masa, masných výrobků	технологія соління м'яса, м'ясних продуктів
druhy solicích směsí	види соляних сумішей
vady solení a předsolování	дефекти засолювання та передзасолювання
výrobní operace, výrobní zařízení	виробничі операції, виробниче обладнання
technologické postupy výroby masných výrobků	технологічні процедури виробництва м'ясних продуктів
maso, masné výrobky, obaly	м'ясо, м'ясопродукти, упаковка
technologie výroby konzerv, polokonzerv – konzervace masa, masných výrobků, ryb	технологія виробництва консервів, напівконсервів – консервування м'яса, м'ясних продуктів, риби
technologie výroby tuků – těžení tuků	технологія виробництва жирів – екстракція жирів
jatečné opracování drůbeže, výrobky z drůbežního masa	зabійна обробка птиці, продукти з м'яса птиці

	<p>hodnocení jakosti masa a masných výrobků</p> <p>zásady prodeje masa a masných výrobků</p>	<p>оцінка якості м'яса та м'ясних продуктів</p> <p>принципи реалізації м'яса та м'ясних продуктів</p>
<p>Výroba a odbyt</p> <p>Виробництво та продаж</p>	<p>potravinářský průmysl</p> <p>potravinářský provoz masného průmyslu</p> <p>jatečná výroba – ustájení zvířat</p> <p>sanitní porážka, konfiskáty, odpady</p> <p>ošetření jastečně upraveného masa – zchlazování, skladování</p> <p>bourání masa</p> <p>vykostování, úprava a třídění masa pro výsek a pro výrobu</p> <p>solení masa, zmrazování masa</p> <p>balení výsekového masa, drobů, kostí</p> <p>výroba masných výrobků, balení, skladování, expedice, označování, etiketace</p> <p>tepelná úprava</p> <p>provozní evidence</p> <p>stroje a zařízení pro masnou výrobu</p> <p>obsluha strojů a zařízení</p> <p>dopravní zařízení</p> <p>balicí a expediční zařízení</p>	<p>харчова промисловість</p> <p>харчова промисловість м'ясна промисловість</p> <p>забійне виробництво – утримання тварин</p> <p>санітарний забій, конфіскації, відходи</p> <p>обробка забитого м'яса – охолодження, зберігання</p> <p>нарізка м'яса</p> <p>обвалювання, підготовка та сортування м'яса до розділки та до виробництва</p> <p>засолювання м'яса, заморожування м'яса</p> <p>упаковка м'ясної нарізки, субпродуктів, кісток</p> <p>виробництво м'ясних продуктів, пакування, зберігання, транспортування, позначення клеймом, маркування</p> <p>термічна обробка</p> <p>оперативні записи</p> <p>машини та обладнання для виробництва м'яса</p> <p>експлуатація машин і устаткування</p> <p>транспортне обладнання</p> <p>пакувальне та транспортне обладнання</p>

čištění a sanitace potravinářského provozu	очищення та санітарна обробка харчових підприємств
odpadové hospodářství ochrana životního prostředí	поводження з відходами охорона навколишнього середовища
označování potravin	маркування харчових продуктів
zásady osobní a provozní hygieny	принципи особистої та виробничої гігієни
smyslové hodnocení	почуттєва оцінка
prodej masných výrobků a masa	продаж м'ясопродуктів і м'яса

