



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

MO-ME-N-T:

MOderní MEtody s Novými Technologiemi

Registr. číslo: CZ.1.07/1.5.00/34.0903

Šablona: III/2 Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT

DUM – Digitální učební materiál (ppt prezentace o obsahu 6 – 8 snímků, určená zpravidla pro souvislé užití v jedné vyučovací hodině)

Název tematické sady: Zařízení výrobních středisek

Vyučovací předmět: Technologie přípravy pokrmů

Autor: František Pospíšil

Seznam DUMů:

	Název prezentace (DUM)	Termín odevzdání
1.	Charakteristika výrobních středisek	
2.	Hygienická a sanitární zařízení	
3.	Zásady provozní hygieny	
4.	Rozdělení výrobních středisek a jejich charakteristika	
5.	Váhy	
6.	Pracovní stoly	30. červen 2013
7.	Dopravní vozíky	
8.	Nádobí a náčiní	
9.	Zařízení na mechanické zpracování potravin	
10.	Druhy a zdroje energií	31. srpen 2013
11.	Zařízení pro tepelné zpracování potravin	
12.	Konvektomaty	
13.	Šokéry	
14.	Chladicí zařízení	
15.	Mrazicí zařízení	
16.	Způsoby uchovávání potravin	30. listopad 2013
17.	Sklady	
18.	Čištění a dezinfekce ve výrobních střediscích	
19.	HACCP	
20.	Odborná terminologie	30. leden 2014