

OBSAH

Úvod.....	5
Charakteristika technologie společného stravování ve zdravotnických a sociálních zařízeních.....	6
Rozdělení kuchyňského provozu	7
Výrobní část	7
Výdejní část.....	9
Skladovací část.....	9
Bezpečnost, hygiena a organizace práce v kuchyňském provozu	10
Bezpečnost při práci.....	10
Zásady hygieny	11
Organizace práce	13
Výživa člověka.....	14
Význam výživy pro zdraví člověka	14
Fyziologie výživy.....	14
Části trávicího ústrojí.....	15
Proces trávení.....	15
Zásady správné výživy	16
Zásady dietního stravování	18
Základní pravidla hygieny výživy	20
Stravovací a pitný režim	20
Prevence vzniku onemocnění a epidemií.....	21
Potraviny	23
Základní živiny	24
Přídavné živiny	26
Biologická a energetická hodnota potravin.....	29
Způsoby zajištění kvality potravin	29
Jednotlivé skupiny potravin	34
Předběžná příprava potravin	69
Předběžná příprava potravin rostlinného původu	69
Předběžná příprava potravin živočišného původu	70
Příprava potravin používaných zasyrova	73

Základní tepelné přípravy potravin.....	77
Zařízení na opracování a zpracování potravin v kuchyňském provozu	83
Technologie přípravy základních skupin pokrmů	94
Polévky	94
Bezmasé pokrmy.....	100
Přílohy	104
Moučníky	108
Saláty.....	112
Masité pokrmy pro dietní stravování	113
Podávání jídel	117
Úklid, čištění a údržba inventáře, strojů a zařízení	120
Slovník cizích slov.....	122
Použitá literatura	124

ÚVOD

Učebnice technologie kuchyňského provozu pro 1. – 3. ročník učebního oboru pečovatelské práce by měla být nápomocna nejen žákům při studiu, ale i jejich učitelům a mistrům. Je sestavena podle osnov předmětu technologie přípravy pokrmů. Učebnice podává přehled o základních surovinách, jejich vlastnostech a vhodném použití k přípravě pokrmů. Její snahou je podat ucelený přehled přípravy stravy při dodržení zásad správné výživy, hospodárnosti, osobní i provozní hygieny.

Přeji studentům, aby teoretické vědomosti získané z této učebnice následně s úspěchem využívali v praxi.