

„Výukové centrum zpracování zemědělských produktů“

FAPPZ

v areálu ČZU

**Technologie pro gastroprovoz a degustační kuchyni VCZZP
Příloha č. 5 – Popis technologie**

1. Účel technologie

Tato část zařízení bude sloužit k pořádání kurzů zdravého stravování, podporu zdravého stravování na ZŠ a jako podpůrná technologie pro Senzorickou laboratoř.

Zároveň bude sloužit jako školní provoz k ukázce správného provozu kuchyní a vzdělávání kuchařů.

Provozy pak slouží jako experimentální pracoviště a jejich kapacita bude využívána dle potřeb ostatních částí univerzity.

2. Umístění technologie a její prostorové uspořádání

Kuchyně je umístěna na 2.NP.

Vstup pracovníků a studentů bude přes dvoranu ve 2.NP a bude přes hygienické zázemí. Pracovníci mají oddělenou část.

Zásobování a expedice tohoto provozu na 2.NP je možný pouze přes nákladní výtahy (V3 a V4) a po exkurzní lávce. S ohledem na toto se musí zohlednit dodávka technologie, tak aby odpovídala rozměrově a hmotnostně.

Vlastní zásobování surovinami pak probíhá přes výtah (V2).

Suroviny budou přednostně brány ze skladů jednotlivých potravinových provozů na 1.PP.

Suroviny pro okamžitou spotřebu jsou pak umístěny v chladicí a mrazicí sekci kuchyně.

Provoz je rozdělen na vlastní kuchyni s jednotlivými provozními úseky a čajovou kuchyňku.

3. Provoz

Provoz kuchyně je koncipován jako vzdělávací a výukový.

Tomu odpovídá umístění 6 varných ostrůvků ve středu kuchyně.

Příprava jednotlivých produktů bude probíhat v rámci kuchyně a to buď podél fasádní stěny nebo podél stěny jádra. Základní rozdělení je dle navržených technologií.

Příprava nápojů je pak situována do vlastní místnosti, kde se mohou připravit horké a studené nápoje včetně ovocných šťáv.

Výdej jídel je přes stůl s tepelným mostem, tak aby nedocházelo k vychladnutí pokrmů.

Mytí nádobí je pak umístěno vedle dveří do konzumačního prostoru.

Součástí dodávky je i vybavení provozu Senzorické laboratoře, kde bude probíhat pouze drobná úprava a příprava jídla k podání.

3.1. Ostatní

Vstupy do provozů bude přes vlastní hygienické zázemí a je vybaven vlastní úklidovou místností.

Provoz bude využíván jednak studenty a posluchači specializovaných kateder Fakulty agrobiologie, potravinových a přírodních zdrojů při výuce a praktických cvičeních nebo v rámci působnosti výukových a vzdělávacích pracovníků působících na fakultě nebo ostatními profesními specialisty, kteří se budou na ČZU účastnit kurzů a školení nebo se budou seznamovat s novými vyvíjenými technologiemi v tomto oboru.

V projektovaném provozu se předpokládá také prezentace zásad správné hygienické praxe (SHP) a demonstrace postupů správné výrobní praxe (SVP).

Veškeré prvky umísťované a navrhované do tohoto projektu, zajistí uložení surovin, přípravu pokrmů případně i nápojů v předpokládané kapacitě, požadované kvalitě a čase při dodržení platných hygienických předpisů a předpisů bezpečnosti práce.

Do provozu je možno instalovat jen taková zařízení, která prošla atesty v České republice z hlediska bezpečnosti provozu, funkční způsobilosti, odrušení, zdravotní nezávadnosti a energetické náročnosti.

4. Závěr

Tento provoz bude představovat kompletní demonstraci kuchyňského provozu.

5. Dispoziční schéma

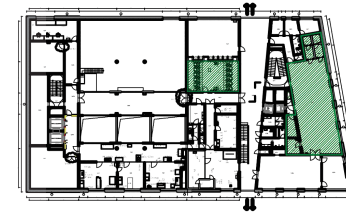


SCHÉMA UMÍSTĚNÍ
PŮDORYS 2.NP

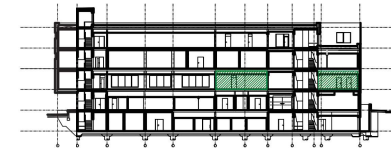
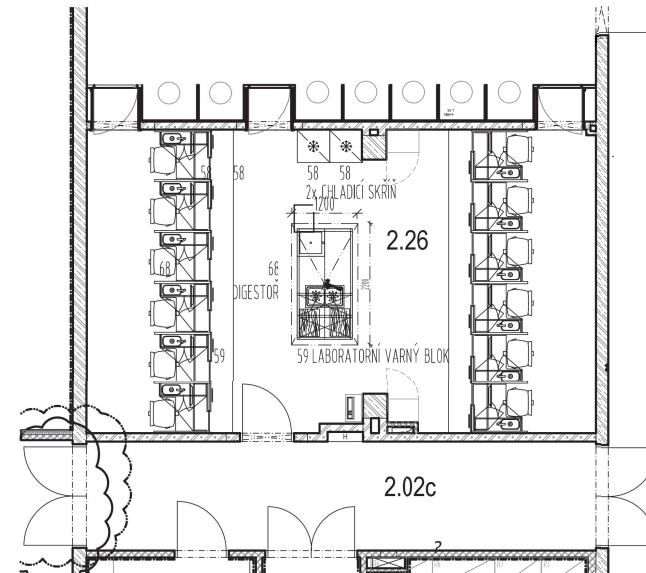


SCHÉMA UMÍSTĚNÍ
ŘEZ



VÝUKOVÉ CENTRUM ZPRACOVÁNÍ ZEM. PRODUKTŮ FAPPZ

TECHNOLOGIE GASTROPROVOZ A
DEGUSTAČNÍ KUCHYNĚ

MĚŘÍTKO: 1:100