STŘEDNÍ ŠKOLA, ZÁKLADNÍ ŠKOLA a MATEŘSKÁ ŠKOLA
prof. V. Vejdovského Olomouc – Hejčín, Tomkova 42, 779 00 Olomouc 9

PŘÍPRAVNÉ OTÁZKY K JZZ 2027 STROJE A ZAŘÍZENÍ III.C

1) MECHANICKÁ DOPRAVNÍ ZAŘÍZENÍ

- K čemu všemu mohou sloužit přepravní vozíky
- Uveď, jaké známe dopravníky
- Popiš pásový dopravník

2) VÁHY

- Jaké rozlišujeme druhy vah
- Popiš mechanické váhy

3) PROSÉVACÍ STROJE

- Vysvětlete, z jakých důvodů se prosévají sypké suroviny
- Uveďte příklady prosévaných surovin
- Popiš prosévací stroj

4) ŠLEHAVCÍ STROJ

- Popiš části šlehacího stroje
- Uveďte příklady, co se ve šlehači dá připravit.
- Popiš universální šlehač

5) HNĚTACÍ STROJ

- Popiš hnětací stroj, jeho části a vysvětlete princip hnětení
- Uveďte příklady těst, která se hnětou
- Uveď druhy hnětačů – podle mísidla

6) MIXÉRY

- Popiš části mixéru
- K čemu se mixéry používají v cukrářské výrobě

7) TŘECÍ STROJE - MELANŽÉRY

- K čemu slouží třecí stroje?
- Jaké hmoty se na tomto stroji zpracovávají.
- Popiš části třecího stroje a vysvětlete, jak melanžér pracuje.

8) **TABULOVACÍ STROJ - FONDÁNKA**

- Popiš tento stoj a k čemu slouží
- Jaký polotovar se v tabulovacím stroji připraví – popiš přípravu

9) **DĚLÍCÍ A ZTUŽOVACÍ STROJ**

- Popiš tento stoj a k čemu slouží
- Co jsou to kombinované dělící a tužící stroje

10) **TVAROVACÍ STRUNOVÝ STROJ**

- K čemu tento stroj složí
- Popiš strunový stroj RHEON

11) **STŘÍKACÍ STROJ**

- K čemu složí zdobící zařízení
- Popiš jeho hlavní části

12) **ROZTÍRAČ PLÁTŮ**

- Na jakém principu pracuje roztírač plátů
- Co je základní součástí tohoto stroje

13) **PLNÍCÍ STROJE**

- K čemu složí pístová plnička
- K čemu se plnící stroj používá v cukrářské výrobě

14) **DÁVKOVACÍ STROJE**

- K čemu složí dávkovače, jaké znáte druhy a na jaké suroviny je použít
- Jaké má hlavní části

15) **ROZKRAJOVAČ KORPUSŮ**

- Popiš hlavní části rozkrajovače korpusů na pálenou hmotu
- K čemu složí horizontální rozkrajovač
- K čemu složí rozkrajovač korpusů

16) **MÁČECÍ, POTAHOVACÍ STROJE A ZAŘÍZENÍ**

- K čemu slouží máčecí a potahovací stroj
- Napiš typy potahovacích strojů

17) **STROJE NA ZDOBENÍ A KONEČNOU ÚPRAVU**

- K čemu složí pístová plnička

- Jaké stroje známe na konečnou úpravu cukrářských výrobků

18) **BALÍSÍ STROJE A EXPEDICI VÝROBKŮ**

- POLOAUTOMATICKÉ BALÍCÍ STROJE
- AUTOMATICKÉ BALÍCÍ STROJE
- Vyjmenuj funkce obalů cukrářských výrobků, proč se výrobky balí
- Uveďte příklady obalových materiálu

19) **PECE A VARNÁ ZAŘÍZENÍ**

- Co je to konvektomat?
- Jaké tepelné úpravy umožňuje?
- Jak je možné ho využít v cukrářské výrobě
- K čemu složí plynová stolička
- Jaké známe pece – vyjmenuj a popiš je

20) **SMAŽÍCÍ ZAŘÍZENÍ – FRITÉZY**

- Který cukrářský výrobek připravujeme pomocí smažícího zařízení
- Popiš smažící zařízení -fritézy

21) **CHLADÍCÍ A MRAZÍCÍ ZAŘÍZENÍ**

- Vysvětli, co je to šokové chlazení
- Proč se výrobky či polotovary šokově chladí

22) **VÝROBNÍKY ZMRZLINY**

- Popište, jak probíhá výroba zmrzliny ve výrobníku, proč se směs musí míchat?
- Uveďte druhy výrobníků zmrzliny podle způsobů chlazení a podle způsobu výroby.

23) **KLIMATIZAČNÍ ZAŘÍZENÍ**

- Zařízení na vlhčení vzduchu – princip zařízení
- Vzduchové clony – kde je využijeme

24) **VÝROBNÍ LINKY – PEVNÁ TĚSTA, BĚŽNÉ PEČIVO, KORPUSY**

- Vyjmenuj výrobní linky, které známe – popiš
- Co mechanizované výrobní linky umožňují
- Popiš linku na výrobu koblihů

Zpracovala: Markéta Matoušková
V Olomouci 29. 09. 2026

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola
prof.V.Vejdovského Olomouc-Hejčín
Tomkova 42
779 00 Olomouc