## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Bezpečnost při práci, stroje na čištění cukrářských/pekařských provozoven

#### Kód modulu

29-m-2/AJ88

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul poskytuje žákům základní informace o bezpečnosti práce v pekařské a cukrářské výrobě, charakterizuje úrazy ohněm, chemikáliemi a elektrickým proudem. Žáci se seznámí se základními mycími stroji, myčkami přepravek, čisticími stroji, stroji na automatické mytí a zametacími stroji. Modul se zabývá významem a využitím uvedených strojů při udržování čistoty na pracovišti.

#### Očekávané výsledky učení

V RVP pro obory vzdělání 2951E/02 Potravinářské práce a 29-51-E/01 Potravinářská výroba jsou tyto výsledky vztahující se k modulu:

* popíše funkci základního strojního vybavení pro danou výrobu;
* obsluhuje jednoduché stroje a zařízení a provádí jejich běžnou údržbu;
* při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy.

Žák:

* rozpozná mechanické úrazy, úrazy popálením, elektrickým proudem a chemikáliemi, popíše první pomoc při úrazu
* uvede možná ohrožení zdraví při práci na jednotlivých strojích, např. mycích, čisticích, automatických mycích a zametacích strojích
* objasní princip funkce čisticích a zametacích strojů a jejich použití v cukrářských a pekařských průmyslových závodech
* popíše obsluhu, čištění a hospodárné využití strojního zařízení v cukrářských a pekařských provozech
* vysvětlí význam a využití moderní mechanizace při odstraňování fyzicky namáhavé práce
* zvolí vhodný druh mechanických univerzálních mycích zařízení

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci v pekařském a cukrářském provozu, bezpečnost při práci na strojním zařízení v cukrářských a pekařských provozech

Ochrana a poskytnutí první pomoci při mechanickém úrazu, úrazu způsobeným ohněm, chemikáliemi a elektrickým proudem

Stroje na čistění a mytí v pekařském a cukrářském provozu, význam strojního zařízení na čištění a mytí v cukrářských a pekařských provozovnách, např. mycí stroje, myčky, čisticí stroje, automatické a zametací stroje

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Při výuce se bude využívat:

* Výklad, popis a vysvětlování
* Diskuse
* Práce s odbornou literaturou, učebnicí a s internetem
* Názorně-demonstrační metody:
	+ Elektronická prezentace
	+ Odborná videa

Žáci:

Sledují při výkladu Elektronickou prezentaci a zapisují si poznámky

Sledují instruktážní filmy

Popisují postup poskytnutí základní první pomoci:

* při úrazech způsobených při práci se stroji – mechanické úrazy
* při úrazech způsobených při práci s elektrickými stroji a zařízením
* při úrazech způsobených při práci s chemikáliemi
* při úrazech způsobených popálením

Volí vhodná zařízení pro úklidové práce a údržbu prostor cukrářských a pekařských dílen a přilehlých prostor za použití mycích univerzálních linek, myček přepravek, čisticích strojů a automatických mycích a zametacích strojů.

Seznamují se obsluhou strojů a zařízení, nových moderních strojů a jejich významem a využitím pro udržování čistoty, hygieny a bezpečnosti na provozech cukrářské a pekařské výroby.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Modul je vhodné zařadit do 2. ročníku jako vstupní modul seznámení s problematikou strojů a zařízení.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

* Ústní ověřování znalostí
* Písemné ověřování znalostí
* Referáty a seminární práce žáků

Při hodnocení je kladen důraz na hloubku porozumění učiva, schopnost aplikovat poznatky, vyjadřování a užívání odborné terminologie.

#### Kritéria hodnocení

* Uvést možné úrazy způsobené elektrickým proudem, ohněm a chemikáliemi a mechanické úrazy
* Popsat poskytnutí první pomoci při mechanických úrazech, úrazech elektrickým proudem, ohněm a chemikáliemi
* Vysvětlit funkci strojů mycích, čisticích, univerzálních mycích a zametacích strojů
* Na obrazu/maketě popsat jednotlivé části stroje – vypnutí, zapnutí, nastavení, způsob vkládání vhodného nádobí do myčky na nádobí a vysvětlit funkci těchto částí
* Uvést příklady jednotlivých strojů: myček, myček na přepravky, čisticích strojů
* Vysvětlit, kde se využívají jednotlivé druhy strojů

#### Doporučená literatura

V. Doležal, F. Kadlec. *Stroje a zařízení pro učební obory cukrář a pekař.* Praha, Informatorium spol. s r.o., 2002. ISBN 80-86073-95-5.

Časopisy a Ročenky Pekař – Cukrář, Zpravodaj podnikatelského svazu pekařů a cukrářů v ČR

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Ivana Dvorská. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.