



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# 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 čištění 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 zařízeními
- 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/) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*