



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



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
- Náznorně-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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.