## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Práce na prodejně a pekárně

#### Kód modulu

66-m-3/AP57

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

66 - Obchod

#### Komplexní úloha

#### Profesní kvalifikace

#### Platnost standardu od

11. 04. 2017

#### Obory vzdělání - poznámky

66-41-H/01 Prodavač

#### Délka modulu (počet hodin)

112

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

* zdravotní průkaz pro práci v potravinářství
* proškolení BOZP, PO a první pomoci na pracovišti
* proškolení osobní hygieny a hygieny na pracovišti
* absolvování školení – kritické body HACCP
* seznámení s organizačním uspořádáním prodejny
* znalost zásad manipulace jednotlivými druhy zboží
* znalost zásad skladování jednotlivých skupin zboží – zbožíznalství
* proškolení na pracovišti – práce s manipulační technikou na prodejně
* proškolení na pracovišti – práce se stroji a zařízením prodejny

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se skládá ze dvou částí.

Část 1. je zaměřena na odborné činnosti spojené s prací na úseku pečiva s vlastní pekárnou. Žák se naučí zacházet s technickým zařízením prodejny (pekárna) a dále získá znalosti a dovednosti s přípravou, vybalováním, rozlišováním a označováním pečiva na prodejně.

Část 2. je zaměřena na realizaci různých prodejních akcí na provozovně dle plánogramu s využitím propagačních materiálů; akce připravuje samostatně žák. V této druhé části se žáci seznámí s potravinářským i průmyslovým zbožím.

Zařazení modulu do konkrétního ročníku se řídí organizačně provozními možnostmi provozovny, případně dalšími pedagogicko-organizačními aspekty.

#### Očekávané výsledky učení

Vazba na RVP:

* manipulovat se zbožím v obchodně provozní jednotce

Žák:

* pracuje na úseku pečiva
  + pracuje se zařízením – pekárna
  + dodržuje hygienické standardy na úseku pečiva
  + manipuluje se zbožím, dodržuje zásady skladování
  + vyhodnocuje dodržování kritických bodů (HACCP) při manipulaci s pečivem
  + připravuje dopékané a zamrazené pečivo
  + plánuje množství, druhy pečiva k přípravě
  + pozná jednotlivé druhy pečiva
  + vybalí a označí pečivo na prodejně
* realizuje prodejní akce na provozovně dle plánogramu
  + manipuluje se zbožím na prodejně v souladu s hygienickými zásadami a dodržuje BOZP
  + pracuje s manipulační technikou
  + pracuje s textem – plánogram
  + vyskladní zboží podle potřeb prodejní akce
  + vybalí zboží
  + označí zboží
  + pracuje s propagačním materiálem
  + poradí zákazníkovi s výběrem zboží
  + dodržuje legislativu vztahující se k prodeji zboží – údaje na obalech, záruční doby, záruční list

#### Kompetence ve vazbě na NSK

66-003-H Prodavač:

* Plánování druhu a množství zásob pro obchodně provozní jednotku dle předpokládaného prodeje
* Posuzování kvality zboží
* Úprava a aranžování zboží v obchodně provozní jednotce a výkladních skříních
* Vyplňování prodejní dokumentace, příprava příslušných dokumentů v obchodně provozní jednotce
* Orientace v příslušné oborové legislativě

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Příprava dopékaného a zamrazeného pečiva

* technické zařízení prodejny
* pečivo – skladování, manipulace, příprava, druhy, plánování, označení, vybalení, nabídka

2. Prodejní akce na provozovně dle plánogramu

* manipulační technika na prodejně
* zboží – manipulace, skladování, příprava, vybalení, označení, předvedení

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Část 1 (pekárna):

Strategie výuky (pekárna)

Metody slovní

* monologické metody (popis, vysvětlování)
* dialogické metody (rozhovor, diskuse)

Metody praktické

* proškolení, předvedení, instruktáž, pozorování

Učební činnosti

Žák:

* zopakuje praktické činnosti z instruktáže
* konzultuje jednotlivé činnosti s instruktorem OV
* aplikuje teoretické znalosti do praktických příkladů (mezipředmětové vztahy)
* odhaluje případné chyby a provede nápravu

Činnosti žáka ve vazbě na výsledky učení:

1. Vysvětlí a popíše práci se zařízením na prodejně – pekárna

* bezpečně a správně manipuluje se zařízením – pekárna
* dodržuje hygienické požadavky spojené s provozem pekárny

2. Manipulace se zbožím v obchodně provozní jednotce

* skladuje pekařské výrobky na prodejně
* manipuluje s pekařskými výrobky na prodejně při dodržování hygienických standardů
* vysvětlí a popíše záruční doby u pečiva

3. Příprava dopékaného a zamrazeného pečiva

* plánuje jednotlivé druhy pečiva s ohledem na poptávku zákazníků
* rozlišuje jednotlivé druhy pečiva
* dodržuje množství, které lze připravit v jedné várce
* dodržuje zásadu FIFO

4. Vybalení pečiva na prodejně

* popíše sortiment pekařských výrobků
* vybalí, naaranžuje pečivo na prodejně
* označí pečivo podle legislativní úpravy a předpisech dané prodejny

Část 2 (plánogram):

Strategie výuky

Metody slovní

* monologické metody (popis, vysvětlování)
* dialogické metody (rozhovor, diskuse)

Práce s textem – žák se naučí pracovat s tištěným plánogramem

Metody praktické

* proškolení, předvedení, instruktáž, pozorování

Učební činnosti

Žák:

* zopakuje praktické činnosti z instruktáže
* konzultuje jednotlivé činnosti s instruktorem OV
* aplikuje teoretické znalosti do praktických příkladů (mezipředmětové vztahy)
* odhaluje případné chyby a provede nápravu

Činnosti žáka ve vazbě na výsledky učení:

1. Manipulace se zbožím v obchodně provozní jednotce

* používá manipulační techniku na prodejně
* předvede manipulaci s jednotlivými druhy zboží
* popíše požadavky na skladování jednotlivých skupin zboží
* dodržuje zásady vybalování zboží – rotace zboží

2. Příprava a úprava zboží podle plánogramu

* připraví zboží podle tištěného plánogramu
* vybalí zboží podle předepsaných propozic
* označí zboží předepsaným způsobem
* využívá vhodné propagační materiály dle skupiny zboží

3. Předvedení zboží

* na požádání zákazníka předvede zboží
* poradí zákazníkovi s výběrem zboží
* popíše legislativu vztahující se k prodeji zboží (návod na použití, záruční listy, složení výrobků, záruční doby)

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník nebo 3. ročník

Zařazení modulu do konkrétního ročníku se řídí organizačně provozními možnostmi provozovny, případně dalšími pedagogicko-organizačními aspekty.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Praktický úkol – předvedení jednotlivých činností

Zkoušení se bude skládat ze splnění praktického úkolu se slovním doprovodem.

**Část 1 (pekárna)**:

* žák popíše práci se zařízením pekárna
* vyskladní požadované druhy pečiva
* pečivo umístí do pekárny a nastaví požadovaný čas a program
* rozpečené pečivo vybalí na prodejnu
* pečivo označí

Během plnění jednotlivých částí žák slovně jednotlivé činnosti popisuje. Bude se hodnotit rychlost, bezchybnost, organizace práce, dodržování hygieny a BOZP.

**Část 2 (plánogram)**:

* žák předvede práci s manipulační technikou na prodejně
* připraví prodejní místo (regál, koš…)
* vyskladní požadované druhy zboží
* vybalí zboží na prodejně podle předepsaných propozic
* označí zboží – cenovka, popiska
* využije propagační materiál určený k danému sortimentu zboží

Během plnění jednotlivých částí žák slovně jednotlivé činnosti popisuje. Bude se hodnotit rychlost, bezchybnost, organizace práce, dodržování hygieny a BOZP.

#### Kritéria hodnocení

Hodnotí se postup a organizace práce, samostatnost, aktivita, zodpovědnost, dodržování BOZP, hygienických předpisů, příprava a úklid pracoviště.

Žák musí uspět v obou částech modulu.

**Část 1 (pekárna)**:

nejvyšší počet dosažených bodů 40, splnění úkolu při dosažení minimálně 20 bodů

Źák:

* popíše práci se zařízením pekárna (5 bodů)
* naplánuje jednotlivé druhy pečiva podle potřeby poptávky, času a standardu prodejny (5 bodů)
* vyskladní a připraví požadované druhy a množství pečiva (5 bodů)
* pečivo umístí do pekárny a nastaví požadovaný čas a program (5 bodů)
* hotové pečivo vybalí na prodejnu (5 bodů)
* pečivo označí cenovkou, popiskou (5 bodů)
* dodržování bezpečnosti práce a hygienických norem (5 bodů)
* provede nabídku pečiva (5 bodů)

**Část 2 (plánogram)**:

nejvyšší počet dosažených bodů 40, splnění úkolu při dosažení minimálně 20 bodů

Žák:

* předvede práci s manipulační technikou na prodejně (5 bodů)
* vyskladní požadované druhy zboží (5 bodů)
* připraví prodejní místo (regál, koš…) na prodejně (5 bodů)
* vybalí zboží na prodejně podle předepsaných propozic (zarovnání kartonů, odstranění perforace…) (5 bodů)
* označí zboží předepsaným způsobem – cenovka, popiska (5 bodů)
* kontroluje u zboží dobu spotřeby nebo minimální trvanlivosti, označení výrobků podle platné legislativy (5 bodů)
* využije propagační materiál určený k danému sortimentu zboží (5 bodů)
* poradí zákazníkovi s výběrem zboží (5 bodů)
* dodržování bezpečnosti práce a hygieny (5 bodů)

#### Doporučená literatura

Zbožíznalství, Petr Andrle, Dr. Helmuth Schwarc ISBN 80-9021 10-3-8

#### Poznámky

Délka modulu:

* Část 1. (pekárna) 70 hodin
* Část 2. (plánogram) 42 hodin

#### Obsahové upřesnění

Spol - Spolupráce škol se zaměstnavateli

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 Projekt MOV. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.