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

Žák:

- 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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.