



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



VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii (E)

Kód modulu

65-m-2/AC20

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

Délka modulu (počet hodin)

12

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Zdravotní průkaz pro práci v potravinářství.

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žák získá poznatky o zásadách a předpisech BOZP, HACCP a hygieně, bude schopen kriticky posoudit výsledky své práce

a přijmout odpovědnost za svá rozhodnutí a jednání.

Získá základní vědomosti, dovednosti a návyky v oblasti hygieny

a bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a požární prevenci, běžné údržbě a čištění strojů v souladu s předpisy a pracovními postupy.

Seznámí se s příklady bezpečnostních rizik, nejčastějšími příčinami úrazů, s kritickými body HCCP, hygienickými předpisy stanovenými pro práci v gastronomických provozech, se sanitačním řádem a dodržováním pracovní doby a doby potřebné k odpočinku.

Seznámí se s jednotlivými prostory přípravy a varny, s výrobními cestami, které se nesmí křížit, s kontrolními body při přípravě pokrmů.

Očekávané výsledky učení

Žák:

- Bezpečně obsluhuje strojního zařízení v gastronomických provozech.
- Uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii.
- Jedná v souladu s předpisy bezpečnosti a požární ochrany.
- Využívá pomůcky a zařízení ve výrobním středisku.
- Orientuje se v systému výrobního střediska

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Rozpis učiva

- Bezpečnost a ochrana zdraví při práci.
- Požární ochrana.
- První pomoc.
- Nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska.
- Péče o potraviny.
- Hygienické předpisy - Kritické body HACCP - požadavky na bezpečné zacházení se surovinami, dodržování technologických tepelných postupů, zabránění křížení potravin, bezpečné zacházení s organickým odpadem.
- Prostředky pro úklid a sanitaci.
- Základní povinnosti pracovníků gastronomického provozu - pracovní pomůcky, jejich používání a ošetřování

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výukový cyklus je tvořen fázemi stanovování učebních cílů, aktivování dosavadních znalostí, porozumění novému učivu, udržení znalostí a závěrečnou reflexí.

Využití specifických metod, které žákům umožňují lépe pochopit a osvojit si některé vědomosti a dovednosti. Znalost bezpečné práce se stroji a zařízení pro skladování, dopravu, vážení a úpravu surovin, poskytnutí první pomoci.

Ve výuce se doporučuje kombinovat níže uvedené metody výuky.

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Metody názorně demonstrační:

- projekce poskytnutí první pomoci (základní ošetření),
- předvádění práce s pomůckami – jejich používání a ošetřování,
- předvádění předběžných úprav při zpracování potravin,
- demonstrace pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska.

Metody praktické:

- nácvik pracovních dovedností,
- pracovní činnosti,
- práce s prostředky pro úklid a sanitaci,
- učí se pracovat s potravinami a pečovat o ně.

Žák v rámci teoretické výuky:

- pracuje s platnou právní legislativou (požární ochrany, hygieny),
- seznamuje se s poskytnutím první pomoci,
- seznamuje se s povinnostmi kuchaře (pomůcky a nástroje),
- seznamuje se s pracemi spojenými s přípravou výrobního střediska,
- učí se zacházet s potravinami a pečovat o ně,
- seznamuje se s hygienickými předpisy - Kritické body (HACCP),
- učí se základním povinnostem kuchaře (pracovní pomůcky, jejich používání a ošetřování).

Žák v rámci praktické výuky:

- sleduje kritické body při tepelné přípravě pokrmů (teplota, technologické postupy, přeprava pokrmů, komplementace výrobků, přepravní nádoby).
- sleduje kritické body při přípravě pokrmů studené kuchyně (přeprava pokrmů, balení, ukládání do přepravních nádob),
- rozpozná nebezpečí kontaminace

Zařazení do učebního plánu, ročník

1. ročník předmět - Technika provozu, odborný výcvik.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Hodnocení je provedeno ústně po dokončení práce nebo v jejím průběhu. Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Písemné zkoušení je realizováno formou testu (možnost výběru odpovědi).

Žák je sledován/ pozorován a hodnocen po celou dobu provádění úkolu při:

- dodržování BOZP, hygieny,
- organizaci práce a běžné údržbě a čištění strojů,
- zajištění první pomoci, povinnosti pracovníka a zaměstnavatele při pracovním úrazu,
- sensorickém hodnocení kritických bodů.
- úklidu pracoviště po ukončení provozu v souladu s hygienickými požadavky

Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky,
- 2 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- 2 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů.
- hodnoceno je dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.
- hodnocení slovní + známkou,

Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení a individuální přístup k žákovi se specifickými poruchami učení.

Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ Hana, OTOUPAL Pavel, Technologie přípravy pokrmů, Praha, Fortuna, ISBN 8071689122.

ŠINDELÁŘOVÁ Alena, Kuchařské práce, 1. Díl, Parta, Praha, ISBN 8085989832.

Zákoník práce: zákon č. 262/2006 Sb. ze dne 21. dubna 2006. Praha.

MARTINEK, Josef. Právní předpisy požární ochrany a předpisy související: stav předpisů k 31. 12. 2011. Rožnov pod Radhoštěm: ROVS - Rožnovský vzdělávací servis, 2011.

Vyhláška ministerstva zdravotnictví České republiky č. 137/2004 Sb. ze dne 1. dubna 2004, kterou se provádějí některá ustanovení zákona ČNR č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví.

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 Dagmar Vadurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.