## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Zařízení provozoven (E)

#### Kód modulu

65-m-2/AC26

#### 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)

60

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

BOZP, hygienické předpisy v gastronomii, HACCP (E)

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul navazuje na základní poznatky z oblasti BOZP, hygienických předpisů a HACCP.

Svým obsahem zajišťuje získání základních teoretických znalostí a praktických dovedností o zařízení provozoven v gastronomických provozech – výrobní a odbytová střediska, zařízení na zpracování potravin, zařízení na zpracování teplých pokrmů a nápojů, zařízení umýváren.

Žáci získají znalosti a dovednosti vedoucí ke správné obsluze a nakládání s vybavením jednotlivých provozů. Seznámí se s jednotlivými typy zařízení, s inventářem a s dalším základním vybavením provozů. Nedílnou součástí je konkrétní dodržování předpisů BOZP pro jednotlivá zařízení a hygienických předpisů pro konkrétní provozy v návaznosti na předcházející modul.

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* rozliší vybavení výrobního střediska z hlediska jeho funkce;
* popíše organizaci práce ve výrobním středisku;
* při obsluze, běžné údržbě a čištění strojů a zařízení postupuje v souladu s předpisy a pracovními postupy;
* pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku;
* uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii;
* rozliší druhy odbytových středisek, jejich vybavení;
* vysvětlí organizaci práce ve skladu, včetně evidence zásob;
* vysvětlí organizaci práce a úkoly pracovníků v odbytovém středisku;
* pracuje s inventářem a vhodně ho používá podle způsobu servisu, podávaného pokrmu a nápoje, udržuje a ošetřuje inventář.

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Výrobní středisko

* rozdělení na jednotlivé úseky,
* základní vybavení,
* inventář, použití, údržba,
* druhy skladů.

Odbytová střediska

* členění a vybavení odbytových středisek

Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygiena práce, požární prevence

* bezpečnost výrobních zařízení.

Základní vybavení výrobních středisek

* pracovní stoly
* váhy
* přepravní vozíky
* nádobí a náčiní na přípravu jídel

Zařízení na mechanické zpracování potravin

* stroje na škrabání brambor a kořenové zeleniny
* univerzální stroj a přídavná zařízení
* stroje na zpracování masa
* stroje na zpracování těsta
* jednoúčelové a víceúčelové strojky

Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů

* zařízení podle zdroje tepla a tepelné úpravy – sporáky, zařízení na pečení a smažení
* grily, rošty, rožně
* mikrovlnná zařízení, kávovary, mikrokuchyně, velkokapacitní zařízení,
* parní konvektomaty, automaty na tepelné úpravy pokrmů
* tendence v progresivním vybavování výrobních středisek

Zařízení umýváren

* ohřívače vody, mycí dřezy a stroje na mytí nádobí
* doplňková zařízení – drtiče odpadků, pásové dopravní automaty

Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple

* zařízení pro uchování a výdej
* na ohřev inventáře
* zařízení pro převoz pokrmů a nápojů
* zařízení v odbytových střediscích s obsluhou  -  desky, vozíky, skříně

Chladící a mrazící zařízení

* význam, druhy, způsoby chlazení a mražení
* druhy těchto zařízení, jejich využití a údržba
* zařízení prochlazování a zmrazování polotovarů a hotových jídel, šokovací skříně

Skladové hospodářství

* druhy skladů
* hygiena, bezpečnost
* technické vybavení

Odbytová střediska – zařízení a vybavení

* nábytek v odbytových střediscích
* technické zařízení
* prostředky pro sanitaci a údržbu
* prodejní a zábavní automaty

Ubytovací střediska – zařízení a vybavení

* vybavení ubytovacích prostorů
* administrativní a technická zařízení
* protipožární ochrana

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Modul se skládá z hlediska výuky z části teoretické a z části praktické.

Žák v rámci teoretické výuky:

* sleduje odborný výklad doplněný prezentací a praktickou ukázkou učitele,
* uvede základní členění provozů z hlediska účelu,
* charakterizuje základní vybavení výrobního střediska,
* charakterizuje kuchyňské nádobí a náčiní, uvede příklady a údržbu,
* charakterizuje jednotlivé druhy skladů výrobního střediska a uvede potraviny, které se v nich skladují,
* charakterizuje a rozdělí odbytová střediska, uvede jejich základní vybavení na úseku obsluhy,
* uvede zásady bezpečnosti a hygieny práce výrobních zařízení,
* charakterizuje univerzální stroje a přídavná zařízení, stroje na zpracování zeleniny, masa a těsta a uvede zásady BOZP při práci se stroji,
* uvede a charakterizuje jednotlivá zařízení pro teplené zpracování pokrmů a nápojů a popíše jejich obsluhu,
* uvede a charakterizuje základní vybavení umýváren,
* uvede a charakterizuje jednotlivá zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple, jejich použití, obsluhu a zásady BOZP při používání,
* určí význam chlazení a mražení potravin,
* charakterizuje jednotlivé druhy chladících a mrazících zařízení, jejich využití a údržbu,
* rozlišuje druhy skladů, jejich technické vybavení a uvede zásady hygieny a bezpečnosti práce ve skladech,
* charakterizuje a vyjmenuje zařízení a vybavení odbytových středisek,
* charakterizuje a vyjmenuje zařízení a vybavení ubytovacích středisek,
* aktivně se zapojuje do výuky, vyhledává informace v učebnici a odborných knihách a časopisech, odpovídá na průběžné kontrolní otázky vyučujícího, pracuje názornými pomůckami,
* pro osvojení učiva pracují žáci ve skupinách nebo individuálně, pravidelně si učivo opakují a uvědomují si souvislosti mezi jednotlivými obsahovými okruhy.

Žák v rámci praktické výuky:

* navazuje na teoretickou výuku a provádí praktickou obsluhu jednotlivých druhů provozních zařízení,
* napodobuje praktickou ukázku vyučujícího,
* provádí základní obsluhu a údržbu zařízení výrobního, odbytového a ubytovacího střediska,
* dodržují bezpečnostní předpisy a hygienické normy při obsluze zařízení.

Metody výuky v teoretické výuce:

metody slovní:

* monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
* dialogické metody (rozhovor, diskuse),
* metody práce s učebnicí, knihou, odborným časopisem

Metody názorně demonstrační:

* demonstrace obrazů statických,
* projekce statická a dynamická.

(ve výuce je využíván dataprojektor s připravenými prezentacemi jednotlivých druhů zařízení a vybavení)

Metody výuky v praktické výuce:

Metody praktické:

* ukázka, instruktáž
* nácvik pracovních dovedností,
* pracovní činnosti v cvičných provozech.

Základní strategií výuky je přechod od teoretické výuky k praktickému zvládnutí jednotlivých činností při obsluze zařízení. Výuku je vhodné členit z hlediska jednotlivých středisek.

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Zařazení modulu je plánováno v předmětech Zařízení provozu/Technologie a Odborný výcvik.

Ročník: I.

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení, praktické předvedení.

Praktické ověřování zvládnutí obsluhy provozních zařízení.

Ověřování probíhá ústně a písemně v rámci teoretické výuky ve vyučovacím předmětu Zařízení provozu/Technologie. Hodnoceno je odborná správnost odpovědí.  Důraz při hodnocení je v oblasti aplikace BOZP a hygieny gastronomických provozů.

V rámci výuky odborného výcviku jsou ověřovány především praktické dovednosti formou praktického předvedení žáky. Důraz je kladen na odbornou správnost obsluhy zařízení, BOZP  hygienu.

#### Kritéria hodnocení

Žák správně určí jednotlivá zařízení jednotlivých gastronomických středisek, zná jejich význam, umí je správně používat z hlediska jejich účelu, BOZP a hygienických norem.

* Základní vybavení výrobních středisek
* Zařízení na mechanické zpracování potravin
* Zařízení pro tepelné zpracování pokrmů nápojů
* Zařízení umýváren
* Zařízení pro uchování pokrmů a nápojů v teple
* Chladící a mrazící zařízení
* Skladové hospodářství
* Odbytová střediska – zařízení a vybavení
* Ubytovací střediska – zařízení a vybavení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit 80 % docházky do výuky,
* 1 x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
* 1 x písemné ověření znalostí a dovedností z navržených obsahových okruhů,
* hodnocení praktického zvládnutí obsluhy – průběžně v rámci odborného výcviku dle zásad hodnocení školy.

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými obsahovými okruhy, srozumitelnost, plynulost projevu. Při hodnocení testů je posuzována věcná správnost odpovědi. Při hodnocení praktických činností je posuzováno správnost obsluhy z hlediska provozních zásada pro jednotlivá zařízení a vybavení, z hlediska zásad BOZP a hygienických předpisů. Při hodnocení jsou používána pravidla hodnocení, se kterými jsou žáci prokazatelně seznámeni.

#### Doporučená literatura

CÓN František: Zařízení provozoven v kostce, RATIO: 2005. ISBN: 978-80-2380-867-4.

ŠEBELOVÁ, Marie a Jaromír HORNÍK. Zařízení závodů: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce. 2. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-153-1.

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