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 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*