



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 přídatná 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

- ohříváče 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

Chladicí a mrazicí 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 přídatná zařízení, stroje na zpracování zeleniny, masa a těsta a uvede zásady BOZP při práci se stroji,
- uvede a charakterizuje jednotlivá zařízení pro tepelné zpracování pokrmů a nápojů a popíše jejich obsluhu,
- uvede a charakterizuje základní vybavení umývácen,
- 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 ukázkou 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 a 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
- Chladicí a mrazicí 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 zásad 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.