



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

BOZP, HACCP a hygienické předpisy v gastronomii

## Kód modulu

65-m-3/AC30

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

### Komplexní úloha

### Obory vzdělání - poznámky

65-51- H /01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

### Délka modulu (počet hodin)

12

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Jedná se o vstupní modul bez nutnosti vazby na předcházející moduly.

# JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Žák získá poznatky o zásadách a předpisech BOZP, HACCP a hygieně v gastronomickém provozu, bude veden k tomu, aby kriticky posoudil výsledky své práce a uměl 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 HACCP, 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:

- využívá poznatky při obsluze strojního zařízení v gastronomických provozech
- uplatňuje požadavky na hygienu v gastronomii a osobní hygienu
- 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)

- právní předpisy, požární ochrana
- hygienické předpisy
- první pomoc
- povinnosti kuchaře – pomůcky a nástroje
- nácvik pracovních činností spojených s přípravou výrobního střediska
- péče o potraviny

### Kritické body HACCP:

- požadavky na infrastrukturu,
- požadavky na suroviny,
- požadavky na bezpečné zacházení s potravinami (včetně balení a dopravy) – dodržování teplotních řetězců,
- zabránění křížení v provozovnách, dodržování technologických postupů, apod.,
- bezpečné nakládání s organickým odpadem,
- bezpečné postupy regulace škůdců,
- sanitační opatření,
- zajištění kvality vody,
- zachování chladicího řetězce,
- zdravotní stav zaměstnanců (zdravotní průkazy),
- dodržení osobní hygieny.

Základní povinnosti kuchaře - 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, retence znalostí a závěrečnou reflexí.

Využití specifických metod, které žákům umožňují lépe pochopit a osvojit si některé vědomosti a dovednosti. Znalost 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 se zařízením),
- 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:**

- definuje hrubou a čistou přípravu surovin,
- ovládá kontrolní body při tepelné přípravě pokrmů (teplota, tech. postupy, přeprava pokrmů, komplementace výrobků, přepravní nádoby),
- orientuje se v kontrolních kritických bodech při přípravě pokrmů studené kuchyně,
- rozpozná nebezpečí kontaminace a sledování kritických bodů při přípravě pokrmů.

**Zařazení do učebního plánu, ročník**

65-51- H /01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

1. ročník

# 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.

**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.

Je hodnoceno dodržování BOZP, hygienických předpisů, organizace práce, příprava a úklid pracoviště.

Hodnocení slovní + známkou,

Při hodnocení se uplatňuje i sebehodnocení žáka.

## Doporučená literatura

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

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

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

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

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

Délka modulu 12 hodin:

- 4 hodiny teoretický výuka
- 8 hodin praktická výuka

## 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 Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*