



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.