VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Skladování potravin a nápojů

Kód modulu

65-m-3/AC46

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

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

Znalost jednotlivých druhů potravin a nápojů

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Žáci získají odborné teoretické znalosti v oblasti skladování potravin a nápojů. Dílčím cílem je osvojení hygienických, bezpečnostních a protipožárních pravidel, poznatků o aplikaci a využití kritických bodů HACCP. Modul je cílen na posílení hmotné odpovědnosti žáka. Po ukončení modulu bude žák skladovat základní potraviny a nápoje dle druhu, vlastností a platných norem.

Očekávané výsledky učení

Žák

- vysvětlí skladování potravin a nápojů v souladu s hygienickými, bezpečnostními a protipožárními předpisy
- popíše zavedení systému HACCP ve skladech potravin a nápojů
- definuje pojmy sanitace, dezinfekce a deratizace
- objasní možná nebezpečí z potravin
- definuje požadavky na označování potravin a nápojů
- charakterizuje požadavky na prostory určené pro skladování potravin a nápojů
- rozliší druhy skladů
- popíše skladování základních komodit
- vysvětlí pohyb zásob ve skladu
- definuje objednávku, přejímku zboží a výdej zboží ze skladu

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy pro skladování potravin a nápojů
- Bezpečnost potravin, systém HACCP
- Sanitační řád - sanitace, dezinfekce, deratizace skladů
- Nebezpečí z potravin
- Požadavky na označování potravin a nápojů
- Požadavky na prostory určené pro skladování potravin a nápojů
- Sklady potravin a nápojů – rozdělení, podmínky
- Skladování jednotlivých komodit
- Základní provozní činnosti ve skladu – objednávání zboží, přejímka zboží, výdej zboží ze skladu
- Evidence pohybu zásob ve skladu
- Inventarizace zásob
- Pracovníci skladu

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

- frontální výuka
- výklad, powerpoint prezentace
- průběžná zpětná vazba cílená na probrané učivo
- práce s textem
- diskuze
- exkurze do reálného prostředí firmy

Učební činnosti

Žák

- sleduje odborný výklad učitele
- pracuje s textem a pomůckami (pracovní listy, prezentace)
- pořizuje si poznámky
- využívá informační zdroje především pro vyhledávání nařízení, vyhlášek a zákonů, které upravují požadavky na skladování potravin a nápojů
- efektivně zpracovává informace
- prostřednictvím odborného výkladu se seznámí s pojmy
- sanitační řád, sanitace, deratizace, dezinfekce
- na základě získaných poznatků z odborného výkladu
    - vysvětlí skladování potravin a nápojů v souladu s hygienickými, bezpečnostními a protipožárními předpisy
    - objasní principy fungování systému HACCP při skladování potravin a nápojů

    - klasifikuje možná nebezpečí z potravin
- na základě získaných poznatků z odborného výkladu, práce s pracovními listy, z powerpoint prezentace a odborné exkurze
    - definuje požadavky na označování potravin a nápojů
    - popíše označení konkrétní potraviny
    - charakterizuje druhy skladů
    - zvolí vhodný způsob k uskladnění potravin a nápojů v souladu s jejich vlastnostmi a dodržením hygienických předpisů
    - objasní pohyb zásob ve skladu
    - zpracuje objednávku, příjemku a výdejku zboží
    - charakterizuje inventarizaci zásob na skladě
    - upřesní pracovní náplně pracovníků skladu potravin a nápojů

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař - číšník

65-41-L/01 Gastronomie

1. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování dosažených výsledků zahrnuje písemné zkoušení probraného učiva formou didaktického testu.

Kritéria hodnocení

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 10 hodin výuky.

Písemná zkouška

- didaktický test

Přepočet mezi procenty správných odpovědí a známkou

- méně než 35 % - 5
- 35 % a méně než 50 % - 4
- 50 % a méně než 70 % - 3
- 70 % a méně než 85 % - 2
- správně je alespoň 85 % - 1

Doporučená literatura

Vlastní školní texty, internetové zdroje

Nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin

Vyhláška č. 137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní

hygieny při činnostech epidemiologicky závažných

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví

Zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích

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 Marta Němečková. Creative

Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.