



EVROPSKÁ UNIE  
Evropské strukturální a investiční fondy  
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

# 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, příjemku 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, příjemka 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

Přepočítání 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](#)*

