## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Skladování potravin a nápojů E

#### Kód modulu

65-m-2/AH09

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

#### 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)

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
* rozliší druhy skladů
* popíše skladování základních komodit
* vysvětlí pohyb zásob ve skladu
* definuje objednávku, přejímku zboží a výdej zboží ze skladu
* popíše inventarizaci zásob
* charakterizuje pracovní pozice ve skladovém hospodářství

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

* Hygienické, bezpečnostní a protipožární předpisy pro skladování potravin a nápojů
* Bezpečnost potravin, systém HACCP
* Sklady potravin a nápojů – rozdělení, podmínky
* Skladování jednotlivých komodit
* Základní provozní činnosti ve skladu – objednávání zboží, přejímka zboží, výdej zboží ze skladu
* Inventarizace zásob
* Pracovníci skladu

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky

* frontální výuka
* výklad, powerpointová 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
* efektivně zpracovává informace
* na základě získaných poznatků z odborného výkladu
	+ vysvětlí skladování potravin a nápojů v souladu s hygienickými, bezpečnostními a protipožárními předpisy
* na základě získaných poznatků z odborného výkladu, práce s pracovními listy, z powerpointové prezentace a odborné exkurze
	+ 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

Užší odborný základ

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

Propočet 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

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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.