



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název projektu:

VOŠ Uničov – Vzdělávací programy dle potřeb
praxe

Registrační číslo: CZ.1.07/2.1.00/32.0071

Zařízení provozoven

Prezentace ke zkušenostem z pilotní výuky (KA
04)

Tento vzdělávací program byl podpořen
finančními prostředky Evropského soc. fondu EU
a státního rozpočtu České republiky

ZAŘÍZENÍ PROVOZOVEN

Vypracovala : Mgr. Jarmila Popelková



CHARAKTERISTIKA PŘEDMĚTU

- ◉ Výuka probíhá formou seminářů.
- ◉ Studentům jsou prezentovány ukázky jednotlivých zařízení prostřednictvím odborných knih, časopisů, moderních učebních technologií a internetu.
- ◉ Součástí výuky je exkurze zařízení provozovny veřejného stravování.

OBSAH MODULU

1. Optimální technické vybavení odbytového stravování
2. Zařízení výrobních středisek
3. Stroje pro mechanické zpracování surovin (loupací stroje, hnětače, šlehače, kutry...)
4. Zařízení pro tepelné zpracování jídel a nápojů (varná pole, kotle, vařiče, smažící pánve, grily...)
5. Váhy (použití, druhy, parametry)
6. Zařízení pro udržení správné teploty jídel a nápojů (termoboxy, termoporty)

7. Stroje pro výrobu teplých nápojů (espresso kávovary, zařízení pro výrobu čaje...
8. Chladicí a mrazicí zařízení (boxy, skříně, vitríny)
9. Bezpečnost práce a ochrana zdraví při práci (pravidla BOZP, povinnosti pro zaměstnance a zaměstnavatele, požární ochrana)
10. Mycí stroje
11. Velkokapacitní zařízení (automaty na tepelnou úpravu pokrmů, konvektomaty)
12. Odbytová střediska - druhy a vybavení
13. Prodejní a zábavné automaty
14. Sanitace v gastronomii

SKRIPTA

- ◉ Pro modul byly studijní materiály zpracovány do skript dle jednotlivých kapitol uvedených v obsahu - celkem 15 kapitol.
- ◉ Skripta obsahují 93 stran.
- ◉ Na konci každé kapitoly jsou uvedeny úkoly a otázky k diskuzi.

KURZ V E-LEARNINGU

- ◉ Studijní materiály jsou zpracované v e-learningu.
- ◉ Studentům je studijní materiál rozdělen po jednotlivých kapitolách.
- ◉ Součástí každé kapitoly jsou kontrolní úkoly a diskusní otázky, které studenti řeší v rámci seminářů.
- ◉ U některých kapitol musí studenti řešit i případové studie.

PŘÍPADOVÉ STUDIE

Na závěr studijních materiálů v e-learningu bylo pro modul vytvořeno 10 případových studií, zaměřených na:

- ❖ vybavení provozoven veřejného stravování
- ❖ rozvržení kuchyně
- ❖ znalosti ze Zákoníku práce
- ❖ poskytnutí první pomoci v restauračním zařízení
- ❖ zajištění pokrmů pro ubytované hosty
- ❖ analýzu kritických bodů v kuchyni
- ❖ vybavení cvičné kuchyňky na hotelové škole

K ukončení modulu musí studenti úspěšně vypracovat a odevzdat všechny případové studie.

VAZBY NA JINÉ MODULY

Modul je úzce propojen s moduly:

- Technika obsluhy a služeb
- Technika přípravy pokrmů
- Odborná praxe

VIZE DO BUDOUCNA

- ❖ Neustále sledovat nové technologie, pro přípravu pokrmů a nové trendy ve vybavení provozoven veřejného stravování.
- ❖ Průběžně aktualizovat studijní materiály o nové poznatky.

Do budoucna by se zaměřila na širší využívání LMS moodle, např. příprava baterií testů.

Děkuji Vám za pozornost

