



Tvoríme učebné zdroje pre spotrebiteľské vzdelávanie

PLÁN VYUČOVACEJ HODINY

Autor	Bc. Ing. Ivana Solvesterová © 2019
Téma	Eliminácia kontaminácie potravín
Spojenie predmetov	biológia, chémia, obchod a služby, občianska náuka
Obsah	Cieľom politiky Európskej únie v oblasti bezpečnosti potravín je ochraňovať spotrebiteľov a zaručovať hladké fungovanie jednotného trhu. Za bezpečnosť potravín zodpovedajú výrobcovia, ale každý spotrebiteľ musí poznať aspoň minimálne zásady používania potravín.
Užitočné odkazy	https://www.youtube.com/watch?v=PqO7xwmcgKA http://www.ruvzsn.sk/dezinfekcia-ruk.pdf http://www.opotravinach.sk/sciences/view/HYGIENA%20potrav%C3%A4Dn%20-%20osobn%C3%A1%20HYGIENA http://www.opotravinach.sk/sciences/view/5%20Z%C3%81SAD%20k%20bezpe%C4%8Dnej%C5%A1%C3%ADm%20potrav%C3%A1m http://www.opotravinach.sk/foods/view/chorenia%20z%20potrav%C3%A4Dn http://www.ruvzdk.sk/?p=3603 http://www.ruvzsn.sk/pt_zss.pdf https://www.svps.sk/potravinu/informacie_p.asp https://www.webnoviny.sk/nasvidiek/chora-hovadzina-konske-maso-aj-posypova-sol-10-najvacsich-skandalov-potravin-z-polska/ https://www.webnoviny.sk/nasvidiek/na-slovensko-sa-dostalo-zhnite-maso-aj-nebezpecne-prikrmu-skandaly-nemeckych-potravin-sa-mnozia/
Indikátory rozvoja kľúčových kompetencií	Spoločenské a občianske kompetencie Schopnosť žiakov používať a zaoberať sa s vedeckými údajmi na dosiahnutie cieľa, prijatie rozhodnutia alebo vyvodenie záveru. Komunikácia v materinskom jazyku



Tvoríme učebné zdroje pre spotrebiteľské vzdelávanie

	Schopnosť žiakov jasným a koherentným spôsobom vyjadrovať názory, postoje a skúsenosti
Pomôcky:	Videonahrávka
Trvanie	45 minút
(5')	<p>Motivačná demonštrácia</p> <ul style="list-style-type: none"> - prehratie videa WHO – 5 zásad pre bezpečnejšie potraviny - ukážka správneho umývania rúk spojená s diskusiou o dodržiavaní zásad pre bezpečnejšie potraviny
(30')	<p>Myšlienková mapa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ochorenia z potravín – alimentárne ochorenia (infekcia, otrava, toxoinfekcia, intoxikácia) - kontaminácia potravín, ktorá vedie ku ochoreniam z potravín (primárna – kontaminácia prítomná priamo v potravine; sekundárna – ku kontaminácii dochádza v priebehu výrobného procesu) <p>Kooperatívne vyučovanie (4-5 skupín) – Primárna a sekundárna kontaminácia</p> <p>ÚLOHA</p> <p>Priradiť čo patrí medzi primárnu (PK) a čo medzi sekundárnu kontamináciu (SK) /vybrať z vopred definovaných možností: mikroorganizmy z chorého zvierat'a (PK), znečistená nádoba na dojenie (SK); prítomnosť Salmonelly vo vají (PK), znečistenie potraviny na prepravnom páse (SK), olovo (PK) mikroplasty v živočíchoch (PK), plasty v potravine z obalového materiálu (SK), kúsok skla v potravine (SK), kazenie vplyvom zlého skladovania (SK); základná surovina na výrobu potravín napadnutá škodcami (PK), prítomnosť ťažkých kovov v surovine (PK), prítomnosť ťažkých kovov vplyvom spracovania (SK), parazity (PK), prirodzene toxické látky v potravinách (PK), pesticídy (PK), čistiace a dezinfekčné látky (SK), toxické látky z olejov a mazadiel (SK), prídavné látky v nadbytku (SK), sekundárne metabolity mikroorganizmov (SK).../</p> <ul style="list-style-type: none"> - žiaci priradia k príkladom PK a SK konkrétne potraviny - práca v 2 skupinách, jedna skupina vytvára príklady na PK, druhá na SK - diskusia o možnostiach odstránenia kontaminácie <p>Vzájomné porovnanie výsledkov pred triedou Žiaci sa naučia poznávať a pristupovať kritickejšie k hygienickým zásadám pri výrobe bezpečnejších potravín</p> <p>Reflexia</p>



Tvoríme učebné zdroje pre spotrebiteľské vzdelávanie

<p>(10')</p>	<p><i>Spravodajské články:</i> Škandály potravín z Poľska a Nemecka Na Slovensko sa dostalo zhnité mäso aj nebezpečné príkrmy, škandály potravín sa množia.</p> <ul style="list-style-type: none">- žiaci zhodnotia situáciu a určia v ktorých prípadoch došlo ku kontaminácii a v ktorých ku klamanu spotrebiteľa,- zo škandálov vyberú prípad kedy mohlo dôjsť k otrave (rajčiny, olovené mrkvy, sušienky posypová soľ) a kedy k infekcii (kuracina so salmonelou, vajcia so salmonelou)- žiaci identifikujú riziko, ktoré z jednotlivých káz mohlo vzniknúť
--------------	--