## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Dělení poživatin, alimentární nákazy

#### Kód modulu

29-m-2/AL35

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

odborný teoretický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

29 - Potravinářství a potravinářská chemie

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

66 - Obchod

#### Komplexní úloha

#### Obory vzdělání - poznámky

29-51-E/01 Potravinářská výroba

29-51-E/02 Potravinářské práce

29-53-H/01 Pekař

29-54-H/01 Cukrář

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-H/01 Kuchař-číšník

66-51-H/01 Prodavač

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul vysvětluje dělení potravin z různých hledisek. Zabývá se definicí, příčinami, příznaky, prevencí a léčbou alimentárních nákaz a intoxikací.

#### Očekávané výsledky učení

V RVP pro obor vzdělání 29-51-E/01 Potravinářská výroba nebo 29-51-E/02 Potravinářské práce jsou tyto výsledky vztahující se k modulu:

* popíše rozdělení poživatin, objasní význam a rozdíl mezi potravinami, pochutinami a nápoji;
* uvede příklady cizorodých látek v potravinách, způsoby kontaminace a vliv na zdraví člověka;
* vysvětlí možnosti vzniku nákazy z potravin, její nebezpečí a prevenci.

Žák:

* Charakterizuje pojem poživatiny
* Vysvětlí význam potravin, nápojů a pochutin pro člověka
* Vysvětlí dělení potravin z hlediska původu
* Vysvětlí dělení potravin z hlediska funkce ve výživě člověka
* Vysvětlí příčiny vzniku alimentárních nákaz a intoxikací
* Uvede příznaky, komplikace a prevenci alimentárních nákaz a intoxikací
* Charakterizuje jednotlivá alimentární onemocnění

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

Poživatiny

* potraviny
* pochutiny
* nápoje

Dělení potravin podle původu

* potraviny rostlinného původu
* potraviny živočišného původu

Dělení potravin podle funkce ve výživě

* potraviny energetické
* potraviny stavební
* potraviny ochranné

Alimentární nákazy a intoxikace

* definice alimentárních nákaz
* příčiny alimentárních nákaz a intoxikací
* příznaky alimentárních nákaz a intoxikací
* komplikace alimentárních nákaz a intoxikací
* prevence alimentárních nákaz a intoxikací
* léčba alimentárních nákaz

Alimentární onemocnění

* žloutenka typu A
* kampylobakterióza
* salmonelóza
* listerióza
* botulismus

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

Strategie výuky:

* Výklad, popis a vysvětlování
* Diskuse
* Práce s učebnicí a odbornou literaturou
* Práce na počítači s přístupem k internetu
* Názorně-demonstrační metody:
  + PowerPointová prezentace
  + Ukázka potravin rostlinného a živočišného původu
  + Obraz potravinové pyramidy

Učební činnosti žáků:

* Sledují při výkladu PowerPointovou prezentaci a provádějí do ní poznámky
* Zapisují na základě předcházející znalosti a zkušenosti potraviny rostlinného a živočišného původu
* Uvádějí příklady potravin energetických, stavebních a ochranných
* Vyhledávají na internetu definici pojmu lidská poživatina
* Seznamují se s pojmy potraviny, pochutiny a nápoje
* Dle výkladu charakterizují pojem alimentární nákazy a intoxikace
* Vyhledávají na internetu alimentární onemocnění, zapisují jejich příznaky, léčbu a možnost preventivních opatření
* Uvádějí komplikace alimentárních nákaz a intoxikací

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

Doporučuje se zařadit do 1. ročníku

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Ústní zkoušení

Písemné ověřování vědomostí

Aktivita ve vyučovací hodině

#### Kritéria hodnocení

Definovat pojem poživatiny

Vysvětlit význam potravin, nápojů a pochutin pro člověka

Vysvětlit dělení potravin podle původu a uvést příklady

Vysvětlit dělení potravin podle funkce ve výživě

Uvést příklady potravin energetických, stavebních a ochranných

Definovat alimentární nákazy

Uvést příčiny alimentárních nákaz a intoxikací

Popsat příznaky alimentárních nákaz a intoxikací

Charakterizovat komplikace alimentárních nákaz a intoxikací

Vysvětlit prevenci alimentárních nákaz a intoxikací

Uvést léčbu alimentárních nákaz

Charakterizovat alimentární nákazy

#### Doporučená literatura

#### 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 Ivana Košková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.