



# 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 potravin rostlinného a živočišného původu
- Uvádějí příklady potravin energetických, stavebních a ochranných
- Vyhledávají na internetu definici pojmu lidská poživatina
- Seznamují se s pojmy potravin, 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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*