



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



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 náказы 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
- kampylobakteriíza
- salmonelóza
- listeriíza
- 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 potravina
- 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 potraviny

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](#) – Uvedte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.