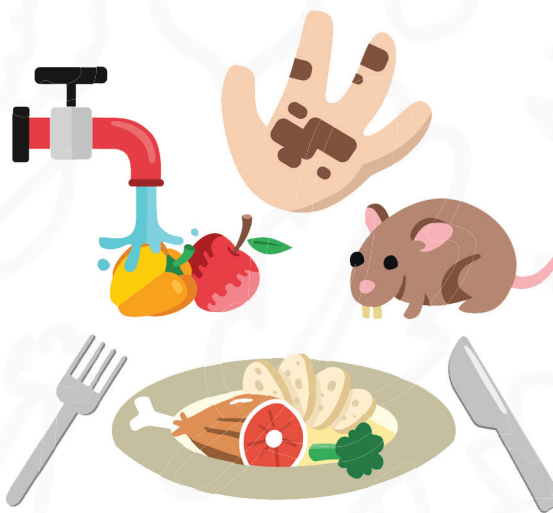


06  
**Tematický celok**

**HYGIENA POTRAVIN**



## Ciele:

- žiaci získajú praktické informácie v súvislosti s hygienou potravín spojenou s bežným životom,
- žiaci aplikujú osvojené vedomosti na podporu svojho zdravia.

## Žiaci na konci tematického celku dokážu/budú vedieť:

- dodržiavať správne hygienické postupy pri manipulácii s potravinami,
- správne uskladniť rôzne potraviny v chladničke i mimo nej,
- odlíšiť potraviny čerstvé, trvanlivé, pokazené,
- nájsť na obale tabuľku zloženia potravín a prídavné látky,
- posúdiť dátum spotreby konkrétnych potravín podľa jeho vyznačenia na obale,
- dodržiavať správne hygienické návyky v súvislosti s prevenciou ochorení.

## Žiaci na konci tematického celku budú poznať pojmy:

- hygiena, hygienické návyky;
- potraviny, trvanlivé potraviny;
- nečistoty, baktérie, plesne, jedovaté látky;
- zloženie potravín, tabuľka zloženia potravín, dátum spotreby, prídavné látky;
- manipulácia s jedlom;
- prevencia ochorení, prenášač ochorenia.

## Tematický celok HYGIENA POTRAVÍN má 4 časti (vyučovacie hodiny):

1. Skladovanie potravín
2. Čistenie potravín
3. Zloženie a trvanlivosť potravín
4. Hygienické návyky

## Na každú vyučovaciu hodinu je vypracovaný:

- Metodický list pre učiteľa
- Prezentácia pre učiteľa
- Pracovný list pre žiaka



Učiteľ



Žiaci



Úloha



Inštrukcie  
pre učiteľa



Otázky  
učiteľa pre  
žiacov



Dobrovoľná  
domáca  
aktívita

# Skladovanie potravín

27. vyučovacia hodina



**Žiaci na konci vyučovacej hodiny dokážu/budú vedieť:**

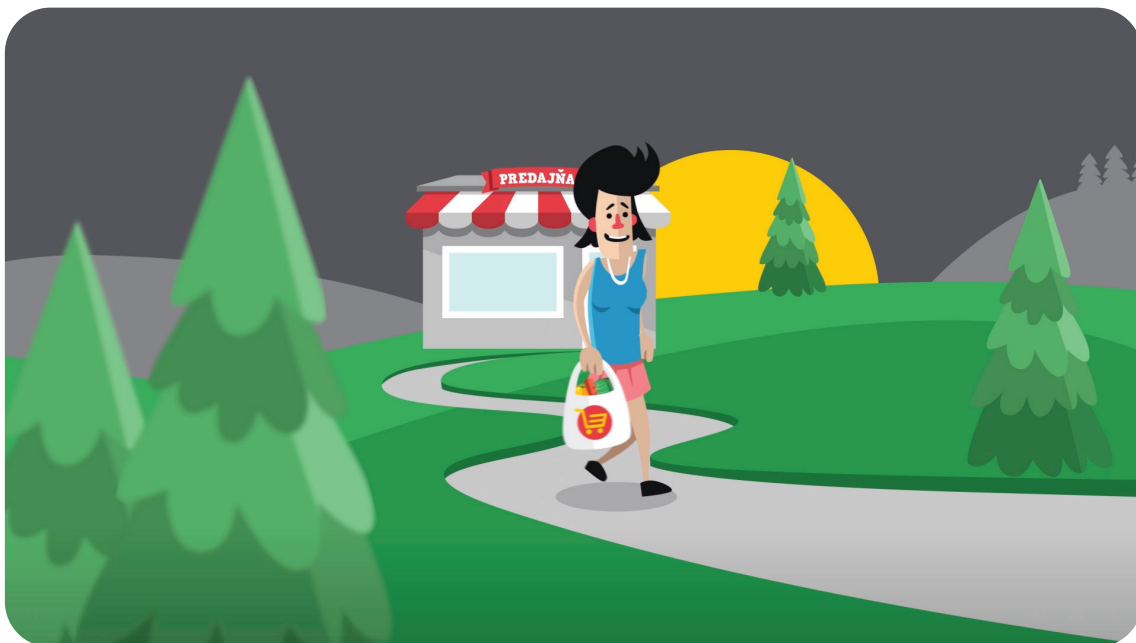
- dodržiavať správne hygienické postupy pri manipulácii s potravinami,
- sformulovať význam správneho skladovania potravín,
- správne uskladniť rôzne potraviny v chladničke i mimo nej,
- odlíšiť potraviny čerstvé a trvanlivé.

## 1. Motivácia



**Vstupné video:** využitie aplikácie NpZD\_Hygiena potravín\_SK\_aplikácia (trvanie 1:29)

2 min.



Motivačný rozhovor s využitím/bez využitia vstupného videa.

2 min.

**Odporúčané otázky učiteľa:**

Čo vás zaujalo na videu?  
Robíte niektorú zo spomenutých činností aj vy doma?  
Chodíte nakupovať potraviny spolu s rodičmi?

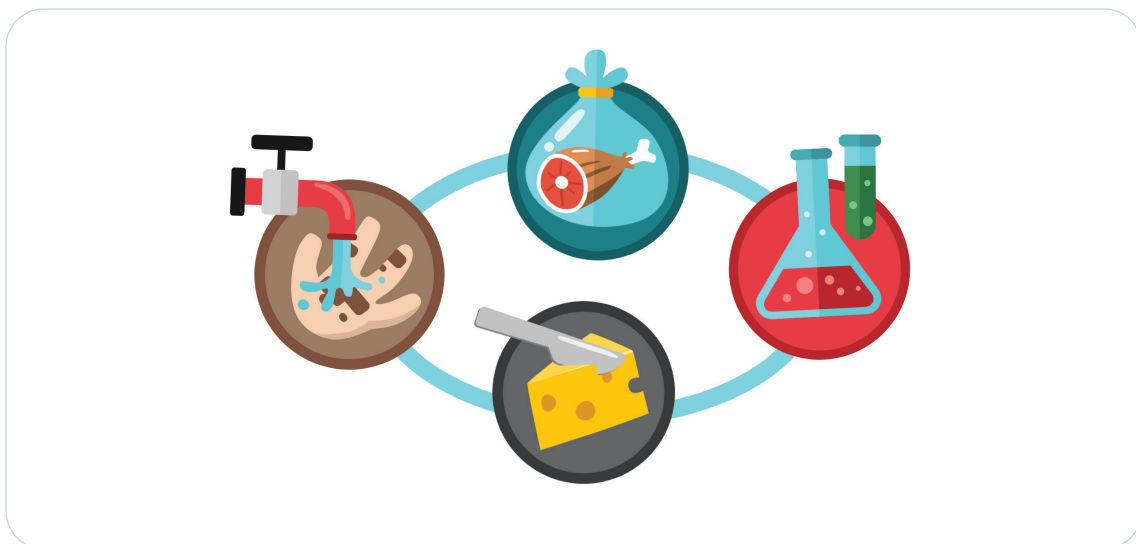
Vykladáte doma nakúpené potraviny?  
Ukladáte potraviny na ich určené miesto?  
Aký význam má správne skladovanie potravín?

## 2. Hygiena potravín

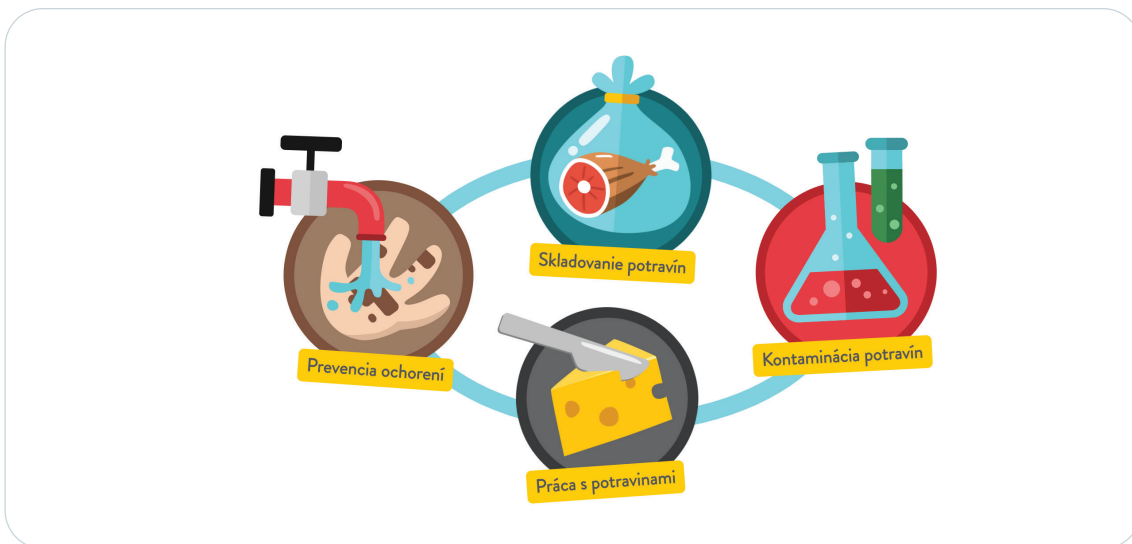


Využite obrázky z prezentácie alebo prvú scénu z aplikácie NpZD\_Hygiena potravín\_SK\_aplikácia.

3 min.







O čom nám hovoria tieto obrázky?



Odpovedajú, diskutujú (s usmerňovaním učiteľa).



Premietne nasledujúce vety a prečíta ich žiakom:

5 min.

1. Keď prídem domov z ihriska, som taký hladný, že hneď ako sa vyzujem, idem si zobrať niečo z chladničky a najem sa.
2. Keď mama varí, používa jeden nôž na krájanie všetkých potravín a vôbec ho pritom neumýva. Otec sa preto na ňu hnevá.
3. V sobotu ráno ideme na nákup potravín, potom sa zastavíme u starkých a obyčajne prichádzame domov až neskoro večer.
4. Potraviny ukladám do chladničky podľa toho, kde je voľné miesto, niekedy aj jedno na druhé.



Učiteľ vysvetlí žiakom, že je potrebné rozmýšľať, či sú vety správne, prípadne, čo je v nich nesprávne. Rozdelí žiakov do skupín – podľa radov, každému radu/zástupu pridelí číslo otázky.



Potichu diskutujú.



Vyzve postupne (podľa skupín a otázok) žiakov, aby odpovedali a povedali svoj názor ku každému tvrdeniu.



Je tento postup správny? Čo je na tejto vete nesprávne? Ako by sme opravili vety tak, aby naša činnosť, alebo činnosť rodičov bola správna?



Odpovedajú (s usmerňovaním učiteľa).



Správne vety:

1. Keď prídem domov z ihriska, som taký hladný, že hneď ako sa vyzujem, idem si umyť ruky. Potom si idem zobrať niečo z chladničky a najem sa.
2. Keď mama varí, používa nôž určený na krájanie mäsa a iný nôž na čistenie a krájanie zeleniny. Po očistení zeleniny si nôž umyje saponátom pod teplou tečúcou vodou, aby ho mohla ďalej použiť na krájanie.
3. V sobotu sa cestou od starých obyčajne zastavíme na nákup potravín a hneď ideme domov, aby sme potraviny uložili do chladničky.
4. Potraviny odkladám do chladničky podľa toho, kam patria. Viem, ktoré miesto je pre potraviny vhodné, aby vydržali čo najdlhšie čerstvé.



Poukáže na pojem hygiena a zdôrazní spojitosť medzi hygienickými návykmi a hygienickým postupom pri manipulácii s potravinami.



Úloha 1 v pracovnom liste

3 min.



Na pokyn učiteľa opíšu v pracovnom liste tri hygienické návyky podľa obrázkov.

Úloha 1. Prečo potrebujeme dodržiavať hygienické návyky?  
Opíš tri hygienické návyky podľa obrázkov.



---

---

### 3. Skladovanie potravín



Úloha:

2 min.



Na pokyn učiteľa žiaci správne zoradia činnosti súvisiace s nákupom.



Učiteľ opätovne zdôrazní, že ide o hygienický postup pri manipulácii s potravinami.

**Zorad' činnosti týkajúce sa nákupu od prvej po poslednú.**

- \_\_ Umyjem si ruky.**
- \_\_ Vyložím potraviny, ktoré potrebujú byť uskladnené v chladničke.**
- \_\_ Skontrolujem dátum spotreby nakupovaných potravín.**
- \_\_ Napíšem nákupný zoznam.**
- \_\_ Pozriem si zásoby potravín v chladničke aj zásoby trvanlivých potravín.**
- \_\_ Pripravím si nákupnú tašku a vrecúška na zeleninu a ovocie.**



Správne poradie:

- 1 Pozriem si zásoby potravín v chladničke aj zásoby trvanlivých potravín.
- 2 Napíšem nákupný zoznam.
- 3 Pripravím si nákupnú tašku a vrecúška na zeleninu a ovocie.
- 4 Skontrolujem dátum spotreby nakupovaných potravín.
- 5 Umyjem si ruky.
- 6 Vyložím potraviny, ktoré potrebujú byť uskladnené v chladničke.

#### 4. Využitie chladničky a mrazničky pri skladovaní potravín



Využite niektoré motivačné otázky:

2 min.

Ako doma skladujete chlieb a iné pečivo?  
Na čo slúži chladnička?  
Ktoré potraviny skladujeme v chladničke?  
Patria citróny a banány do chladničky?  
Čo myslíte, môžu zemiaky zmeniť chuť, ak sa skladu-

jú pri nízkej teplote?  
Čo doma spravíte s jedlom, ktoré na obed nestihnete zjesť?  
Načo slúži mraznička?



Využite obrázky z prezentácie alebo scénu z aplikácie NpZD\_Hygiena potravín\_SK aplikácia — klikaním na jednotlivé priehradky vyskočia informačné okná s textom. Vyzýva žiakov, aby postupne čítali text na obrázkoch.

6 min.



## Úloha 2 v pracovnom liste

2 min.



Na pokyn učiteľa v pracovnom liste označia potraviny, ktoré je potrebné skladovať v chladničke.

Úloha 2. Ktoré potraviny je potrebné skladovať v chladničke? Označ ich.





Úloha: Kam v chladničke patria potraviny?

3 min.

Ulož potraviny do jednotlivých priehradiek: ryby, paprika, saláma, mäso, jogurty, mrazené ovocie, maslo, mlieko.



Je veľmi vhodné upriamiť pozornosť žiakov na zmysel opakovaného používania nádob miesto použitia jednorazových igelitových vreciek.



Môže využiť scénu z aplikácie NpZD\_Hygiena potravín\_SK aplikácia. Interaktívna hra: Kam čo patrí?



## 5. Potraviny a ich nároky na skladovanie



Využite obrázky z prezentácie alebo scénu z aplikácie NpZD\_Hygiena potravín\_SK aplikácia.

5 min.

Vyzýva žiakov, aby postupne čítali text na obrázkoch. Klikaním na jednotlivé priehradky v aplikácii vyskočia informačné okná s textom.





Aký je význam správneho skladovania potravín?



Odpovedajú, diskutujú (s usmerňovaním učiteľa). Spoločne prídu k záveru, že zámerom je udržať potraviny čo najdlhšie čerstvé a vhodné na jedenie.



Úloha: Dopln vety.

6 min.

Použi tieto slová v ich správnom tvare: **splesnivieť, obal, horúce, teplota, chlebník, zelenina, zvyšky jedla, mraznička, vysušiť sa, chuť (použi dvakrát).**



Použi tieto slová v ich správnom tvare: **splesnivieť, obal, horúce, teplota, chlebník, zelenina, zvyšky jedla, mraznička, vysušiť sa, chuť (použi dvakrát).**

**Chlieb a pečivo** by sa v chladničke..... V igelitovom vrecku hrozí riziko, že chlieb ....., preto ho skladujeme zabalený v plátennej utierke v ....., **Rajčiny** radšej neskladujeme v chladničke, pretože pri nízkej teplote stratia svoju ....., **Ovocie a zeleninu** odkladáme do zásuviek v chladničke bez ....., Zemiaky pri nízkej teplote menia svoju ..... na sladkú. **Ovocie** privezené z krajín, kde je teplo a slnečno, sa skladuje pri izbovej ....., ináč stratí svoju vôňu aj farbu. **Ovocie a** ..... skladujeme zvlášť, pretože na seba reagujú, napríklad zmenia svoju chuť alebo farbu. ...., ktoré sme nevládali zjesť napríklad pri obede, môžeme zabaliť **do uzatvárateľnej nádoby** a odložiť do chladničky, kde vydržia ďalšie dva dni, alebo ich odložíme do ....., kde môžu byť dlhšie. **Do mrazničky a do chladničky** nesmieme odkladať teplé ani ..... nádoby s jedlom.



Na pokyn učiteľa žiaci doplnia vety z ponuky slov.





### Správne vety:

Chlieb a pečivo by sa v chladničke **...vysušili...** V igelitovom vrecku hrozí riziko, že chlieb **...splesnivie...**, preto ho skladujeme zabalený v plátennej utierke v **...chlebníku...** Rajčiny radšej neskladujeme v chladničke, pretože pri nízkej teplote stratia svoju **...chuť...** Ovocie a zeleninu odkladáme do zásuviek v chladničke bez **...obalu...** Zemiaky pri nízkej teplote menia svoju **...chuť...** na sladkú. Ovocie privezené z krajín, kde je teplo a slnečno, sa skladuje pri izbovej **...teplote...**, ináč stratí svoju vôňu aj farbu. Ovocie a **...zeleninu...** skladujeme zvlášť, pretože na seba reagujú, napríklad zmenia svoju chuť alebo farbu. **...Zvyšky jedla...**, ktoré sme nevládali zjesť napríklad pri obede, môžeme zabaliť do uzatvárateľnej nádoby a odložiť do chladničky, kde vydržia ďalšie dva dni, alebo ich odložíme do **...mrazničky...**, kde môžu byť dlhšie. Do mrazničky a do chladničky nesmieme odkladať teplé ani **...horúce...** nádoby s jedlom.



### Dobrovoľná domáca aktivita

1 min.

A. Ponúkni rodičovi pomoc pri vykladaní nákupu a ak treba, navrhni správne rozmiestnenie potravín v chladničke. Napiš, ktorú potravinu chcel rodič uskladniť nesprávne.

Napiš, čo si mu navrhol.

B. Odmeraj teplotu v chladničke. Zisti, aký je teplotný rozdiel medzi vrchnou policičkou a zásuvkami na ovocie a zeleninu.

Teplota v hornom priečinku chladničky je: ..... stupňov Celzia.

Teplota v spodnom priečinku chladničky je: ..... stupňov Celzia.

Rozdiel medzi teplotami v hornom a spodnom priečinku je: ..... stupňov Celzia.



### Dobrovoľná domáca aktivita

**A. Ponúkni rodičovi pomoc pri vykladaní nákupu** a ak treba, navrhni správne rozmiestnenie potravín v chladničke. Napiš, ktorú potravinu chcel rodič uskladniť nesprávne.

Napiš, čo si mu navrhol.

**B. Odmeraj teplotu v chladničke.** Zisti, aký je teplotný rozdiel medzi vrchnou policičkou a zásuvkami na ovocie a zeleninu.

Teplota v hornom priečinku chladničky je: ..... stupňov Celzia.

Teplota v spodnom priečinku chladničky je: ..... stupňov Celzia.

Rozdiel medzi teplotami v hornom a spodnom priečinku je: ..... stupňov Celzia.



## 6. Reflexia



Využije niektoré motivačné otázky:

1 min.

Myslíte si, že už budete vedieť poradiť rodičom pri správnom ukladaní potravín v chladničke?

Čo najdôležitejšie ste sa dnes dozvedeli? Čo by ste dali na prvé miesto?



## Múdre okienko



**Hygiena**

sú opatrenia zabezpečujúce ochranu zdravia, predovšetkým dodržiavaním čistoty.

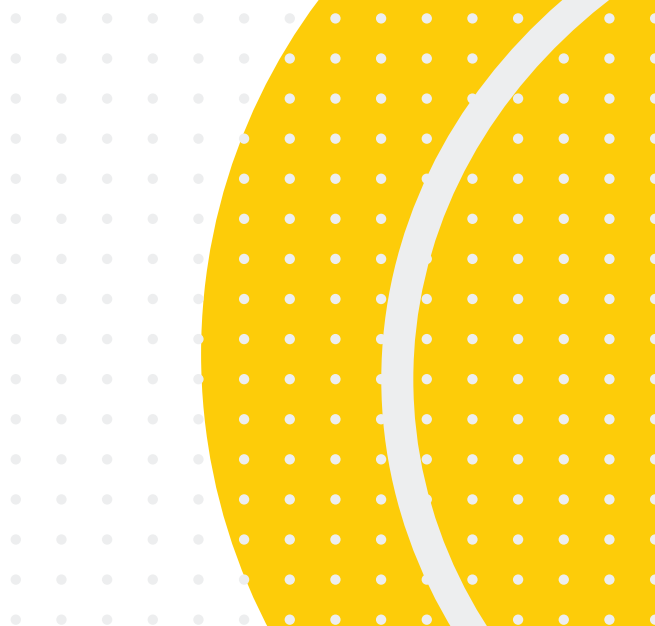
**Údenina**

je údené mäso, údený mäsový výrobok.

**Trvanlivý**

je odolný proti opotrebovaniu alebo znehodnoteniu.

**Spolu 43 minút**



# Čistenie potravín

28. vyučovacia hodina



**Žiaci na konci vyučovacej hodiny dokážu/budú vedieť:**

- odlíšiť potraviny (ovocie a zeleninu) mechanicky poškodené, hnilé, plesnivé,
- posúdiť, ktoré poškodené potraviny (ovocie/zelenina) môžeme konzumovať a ktoré nie,
- správne postupovať (z hygienického hľadiska) pri príprave ovocia a zeleniny na konzumáciu.

## 1. Motivácia

6 min.



Učiteľ rozloží na stôl/parapetnú dosku rôzne druhy poškodeného ovocia a zeleniny (otlačené jablko, červivé jablko, nahnité, hnilé, plesnivé jablko, plesnivý citrón), kefku na čistenie zeleniny, lopárik.



Plesnivé potraviny je potrebné hneď po vyučovaní odstrániť!



Praktická aktivita/motivačný rozhovor:

- Už viete, ako máte správne uskladniť jednotlivé potraviny. A čo ďalej, ako máte postupovať, keď ich chcete jesť?
- Pomáhate rodičom pri príprave zeleniny a ovocia?
- Ako postupujete pri ich čistení (vy alebo vaši rodičia)?
- Čo si myslíte, môžeme takéto jablká jesť?



Učiteľ rozdelí žiakov na tri skupiny (napríklad podľa radov v triede). Využije obrázky z prezentácie:



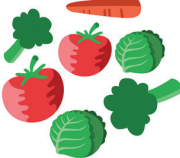


Prvá skupina diskutuje o postupe prípravy zeleniny, druhá zemiakov a tretia mäsa.



Učiteľ premietne žiakom jednotlivé položky postupu a vyzýva ich, aby postupne určovali správne poradie.



V priebehu aktivity učiteľ vyzýva žiakov, aby komentovali svoj navrhnutý postup a vysvetľovali, prečo je dôležité, aby uvedená položka postupu bola skôr ako iná.

| <br><b>Zelenina</b> | <br><b>Zemiaky</b> | <br><b>Mäso</b> |
|--|---|---|
| <input type="radio"/> Dat' zeleninu na tanier  | <input type="radio"/> Očistiť/ošúpať zemiaky  | <input type="radio"/> Nakrájať mäso   |
| <input type="radio"/> Umyť si ruky   | <input type="radio"/> Umyť lopárik  | <input type="radio"/> Dat' mäso na tanier   |
| <input type="radio"/> Nakrájať zeleninu  | <input type="radio"/> Nakrájať zemiaky  | <input type="radio"/> Umyť si ruky  |
| <input type="radio"/> Umyť lopárik   | <input type="radio"/> Umyť si ruky  | <input type="radio"/> Opievať mäso  |
| <input type="radio"/> Umyť zeleninu  | <input type="radio"/> Dat' variť zemiaky  | <input type="radio"/> Umyť lopárik  |
|  | <input type="radio"/> Dat' zemiaky na tanier  | <input type="radio"/> Umyť si ruky  |
|  |   | <input type="radio"/> Jest'   |

## 2. Prečo umývame zeleninu a ovocie?

Prečo je dôležité očistiť ovocie a zeleninu skôr, ako ich začneme jesť?

3 min.



Odpovedajú

(Najčastejšie/možné odpovede žiakov: aby sme neochoreli, lebo sú špinavé, lebo obsahujú baktérie, lebo sa ich dotýka veľa ľudí, lebo v skladoch po nich behajú myši, lebo sú napustené chemickými látkami.)



Zosumarizuje odpovede žiakov do dvoch bodov:

- **pretože sa na nich nachádza veľké množstvo baktérií**
- **pretože sú ošetrené chemickými látkami (proti škodcom a kvôli tomu, aby dlhšie vydržali čerstvé)**



Úloha 1 v pracovnom liste

3 min.

Úloha 1. Prečo umývame ovocie a zeleninu skôr, ako ich začneme jesť?

Označ všetky pravdivé tvrdenia.



lebo mama to tak robí

lebo sa ich dotýka veľa ľudí

lebo sú napustené chemickými látkami

aby sme neochoreli

lebo v skladoch po nich behajú myši

lebo nás to tak učia v škole

aby boli krajšie

aby sme si nezašpinili stôl

lebo obsahujú baktérie

lebo umyté majú viac vitamínov



Na pokyn učiteľa označia pravdivé tvrdenia v súvislosti s umývaním ovocia a zeleniny.



### 3. Ako umývame zeleninu a ovocie?



Použije obrázky.  
Diskutuje so žiakmi, vyzýva ich, aby uvádzali argumenty: prečo si myslia, že to, čo povedali, je správne.

4 min.



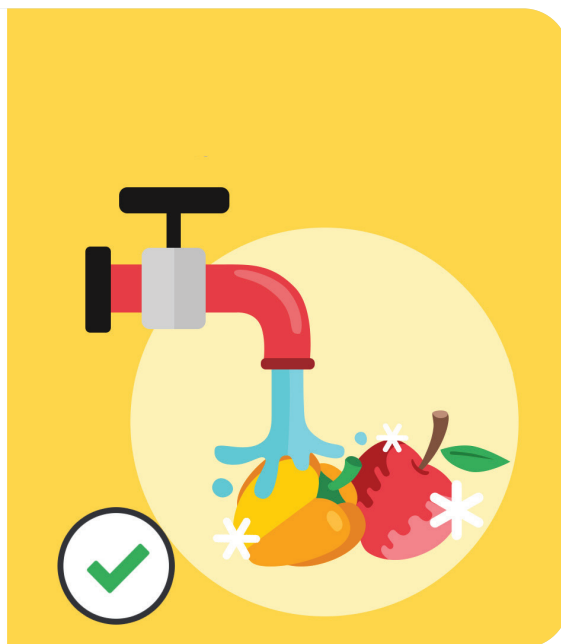
Ako správne čistíme jablko, papriku a iné podobné ovocie a zeleninu?



Pod čistou tečúcou vodou.



Prečo pod tečúcou vodou?



Ako správne čistíme mrkvu, zemiaky a inú zeleninu, ktorá bola v pôde?



Kefkou, ktorú máme určenú na čistenie potravín.



Prečo kefkou?



Táto zelenina rastie v pôde, na jej povrchu je väčšie množstvo nečistôt, ktorých sa nedokážeme zbaviť len jednoduchým umytím pod tečúcou vodou.





Úloha: Ako očistiš potraviny, skôr ako ich pôjdeš jesť?

2 min.



Na pokyn učiteľa spájajú potraviny so správnym spôsobom ich očistenia.

**Ako očistiš potraviny, skôr ako ich pôjdeš jesť?**

Spoj potraviny so správnym spôsobom jej očistenia a napíš ďalšie príklady zeleniny a ovocia, ktoré je potrebné čistiť rovnakým spôsobom.



#### 4. Ako čistíme znehodnotené/poškodené ovocie a zeleninu?

8 min.



Ukáže rôznym spôsobom poškodené jablká: jablko otláčené, červivé, nahnité, hnilé, plesnivé (prípadne ukáže alebo premietne ich obrázky).



Čím sa odlišujú tieto jablká?



Odpovedajú – porovnávajú rôzne poškodené jablká, učiteľ ich usmerňuje.



Ukáže jablko otláčené (ak nemá, ukáže obrázok).



Čo spravíme s otláčeným jablkom? Môžeme ho zjesť?



Vyzýva žiakov, aby uvádzali pre svoju odpoveď argumenty.



Odpovedajú, diskutujú, snažia sa argumentovať, učiteľ ich usmerňuje.  
(Najčastejšie odpovede žiakov: vyhodíme, lebo je celé nakazené, vykrojíme hnedú časť a zvyšok zjeme, môžeme zjesť, nič sa nám nestane.)



Vysvetlí, že takéto jablko stačí vykrojiť, umyť a môžeme ho zjesť.





Ukáže jablko červivé.



**Čo spravíme s červivým jablkom? Môžeme ho zjesť?**



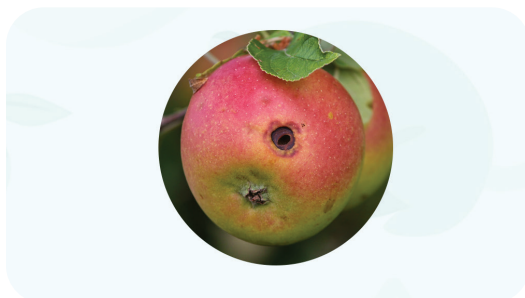
Vyzýva žiakov, aby uvádzali pre svoju odpoveď argumenty.



Odpovedajú, diskutujú, snažia sa argumentovať, učiteľ ich usmerňuje.



Vysvetlí, že takéto jablko stačí vykrojiť, umyť a môžeme ho zjesť.



Ukáže jablko nahnité/hnilé.



**Čo spravíme s nahnitým alebo hnilým jablkom? Môžeme ho zjesť?**



Vyzýva žiakov, aby uvádzali pre svoju odpoveď argumenty.



Odpovedajú, diskutujú, snažia sa argumentovať, učiteľ ich usmerňuje.



Vysvetlí, že takéto jablko by mali vyhodiť, nemali by ho jesť.



Ukáže jablko plesnivé.



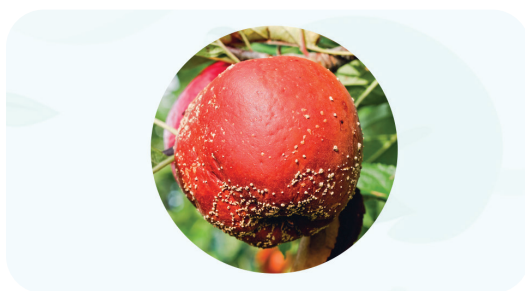
**Čo spravíme s plesnivým jablkom? Môžeme ho zjesť?**



Vyzýva žiakov, aby uvádzali pre svoju odpoveď argumenty.



Odpovedajú, diskutujú, snažia sa argumentovať, učiteľ ich usmerňuje.







## Úloha 02 v pracovnom liste: Ktoré potraviny môžeme po správnom očistení zjesť?

2 min.



Na pokyn učiteľa v pracovnom liste umiestňujú jednotlivé druhy ovocia a zeleniny na správne miesto (do koša alebo na tanier).

**Úloha 2. Ktoré potraviny môžeme po správnom očistení jesť?**  
Umiestni jednotlivé druhy ovocia a zeleniny na správne miesto (miesto a potravinu spoj čiarou).





**Táto potravina patrí do koša**



**Túto potravinu správne očistíme a môžeme zjesť**

## 5. Ako čistíme riad, ktorý používame pri príprave ovocia, zeleniny a mäsa?

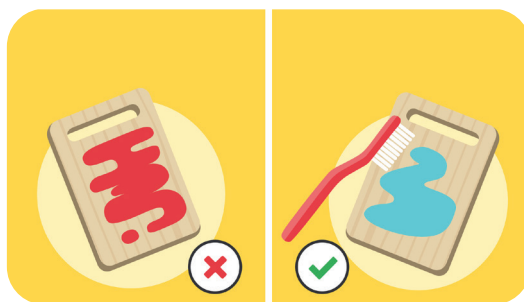
2 min.



Viete, čo je lopárik? Čo myslíte, prečo vám ukazujem tento obrázok?



Ukáže lopárik/premietne obrázok z prezentácie.



Diskutujú a vysvetľujú. Učiteľ ich usmerňuje, aby rozmýšľali v súvislosti s prípravou potravín na jedenie (ovocia, zeleniny, mäsa...) a jej hygienou.



Vysvetlí, že lopárik na krájanie ovocia a zeleniny by mal byť iný ako lopárik na krájanie mäsa.



### Ako správne čistíme lopárik?



Vždy po použití máme lopárik riadne vyčistiť – najlepšie kefkou, ktorá je určená len na túto činnosť, a saponátom na umývanie riadu. Môžu sa totiž na ňom nachádzať zvyšky ovocia, zeleniny alebo mäsa, na ktorých sa rozmnožia baktérie/plesne a môžu poškodiť naše zdravie. (Učiteľ môže v závislosti od času tému rozšíriť o používanie noža a iného riadu.)



Na záver vysvetlí, že pri príprave jedla nesmieme zabúdať ani na čistý riad, na ktorý jedlo kladieme.



Úloha: Správne alebo nepravne výroky o čistení potravín.

5 min.



Označ ÁNO alebo NIE podľa toho, či je výrok správny alebo nesprávny.



Označ **ÁNO** alebo **NIE** podľa toho, či je výrok správny alebo nesprávny.

1. Zeleninu a ovocie umývame pred jedením preto, že sa na nich nachádza veľké množstvo baktérií. **ÁNO / NIE**
2. Zemiaky a mrkva rastú v pôde, preto majú na povrchu menej nečistôt ako iné potraviny. Umývajú sa špeciálnou kefkou na to určenou. **ÁNO / NIE**
3. Hnilé a plesnivé ovocie a zelenina patria do odpadkového koša. **ÁNO / NIE**
4. V domácnosti stačí jeden lopárik na prípravu rôznych potravín. **ÁNO / NIE**



Na pokyn učiteľa označujú správnosť alebo nesprávnosť výrokov.



Správne riešenie: 1. – áno, 2. – nie, 3. – áno, 4. – nie, 5. – áno, 6. – nie, 7. – áno, 8. – nie



Úloha 3 v pracovnom liste

4 min.



Na pokyn učiteľa riešia osemšmerovku.



Správne riešenie: **Očistiť**

Úloha 3. Vyrieš osemšmerovku.

„Keď som u starej mamy na prázdninách a prideme z lesa, vždy mi pripomína, aby som si nezapadol dôkladne umyť ruky a ..... topánky.“

Riešenie nájdeš v osmesmerovke, tvorí ho 7 písmen.

pleseň  
hniloba  
lopár  
baktéria  
jablko  
cibuľa

|   |    |   |   |   |   |   |   |
|---|----|---|---|---|---|---|---|
| b | a  | k | t | é | r | i | a |
| n | o  | ô | n | á | n | a | b |
| ô | č  | š | l | a | b | o | ň |
| ž | i  | s | v | o | d | a | e |
| j | a  | b | l | k | o | t | s |
| e | c  | i | b | u | ľ | a | e |
| d | n  | i | r | á | p | o | l |
| h | t' | a | k | f | e | k | p |

nôž  
kôš  
kefka  
voda  
obal  
jed  
banán



Riešenie: .....



## Dobrovoľná domáca aktivita

4 min.

Učiteľ zadá žiakom dobrovoľnú domácu aktivitu:



Naplánuj a zrealizuj so svojimi kamarátmi prieskum o používaní lopárika.

1. Vyber si, či budeš robiť prieskum v domácnostiach svojich spolužiakov, alebo budeš robiť prieskum medzi dospelými v škole.
2. Zarad' sa do príslušnej skupiny. V skupine si zvolíte „manažéra“.
3. Navrhni (s kamarátom alebo v skupine) jednu alebo dve otázky prieskumu.
4. Navrhni (so spoluprieskumníkmi) tabuľku, do ktorej budeš zaznamenávať svoje zistenia.
5. Zrealizuj prieskum o používaní lopárika.
6. Vyhodnoť prieskum.
7. Prezentuj výsledky prieskumu na vyučovacej hodine.



### Dobrovoľná domáca aktivita

#### Naplánuj a zrealizuj so svojimi kamarátmi prieskum o používaní lopárika.

1. Vyber si, či budeš robiť prieskum v domácnostiach svojich spolužiakov, alebo budeš robiť prieskum medzi dospelými v škole.
2. Zarad' sa do príslušnej skupiny. V skupine si zvolíte „manažéra“.
3. Navrhni (s kamarátom alebo v skupine) jednu alebo dve otázky prieskumu.
4. Navrhni (so spoluprieskumníkmi) tabuľku, do ktorej budeš zaznamenávať svoje zistenia.
5. Zrealizuj prieskum o používaní lopárika.
6. Vyhodnoť prieskum.
7. Prezentuj výsledky prieskumu na vyučovacej hodine.



Naplánujú a zrealizujú prieskum v dohodnutom termíne.



Vyhodnotí realizáciu prieskumu oboch skupín. Dohodne sa so žiakmi na ďalšej forme prezentácie výsledkov (napr. na triednej alebo školskej nástenke/paneli, v školskom časopise, v rozhlasovom okienku...).

## 6. Reflexia

- Čo si myslíte, zlepšila sa vaša práca v skupinách?
- Čo vás dnes najviac zaujalo?
- Postupovali ste doma pri príprave jedla nesprávne?

1 min.



## Múdre okienko



### **Nečistoty**

sú rôzne látky, ktoré spôsobujú znečistenie – spôsobujú, že potraviny sú špinavé, zdraviu škodlivé.

### **Jedovaté látky**

sú látky, ktoré ohrozujú naše zdravie.

### **Potraviny poškodené**

sú potraviny, ktoré môžu byť otlačené, červivé, ale aj hnilé a plesnivé.

### **Potraviny pokazené**

sú potraviny, ktoré sú zdraviu škodlivé a nemáme ich jesť/konzumovať.

### **Potraviny chemicky ošetrené**

sú potraviny, ktoré sú ošetrené chemickými látkami proti škodcom a aby dlhšie vydržali čerstvé.

**Spolu 43 minút**

