



Predmet: Hygiena

Charakteristika predmetu hygiena

Predmet hygiene poskytuje žiakom základné vedomosti o hygiene a sanitácii v potravinárskom priemysle a o zabezpečení zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín. Žiaci sa oboznámia s povinnosťou výrobcu potravín eliminovať hygienické nebezpečenstvo z potravín, zohľadniť existenciu potravinových alergií a intolerancií na potraviny. Získajú vedomosti o spôsoboch predlžovania trvanlivosti hotových výrobkov a konkrétnych hygienických požiadavkách pri získaní, spracovaní a expedícii mlieka a mliečnych výrobkov.

Metódy, formy a prostriedky vyučovania hygieny potravín majú stimulovať rozvoj poznávacích schopností žiakov, podporovať ich cieľavedomosť, samostatnosť a tvorivosť. Uprednostňujeme také stratégie vyučovania, pri ktorých žiak ako aktívny subjekt v procese výučby má možnosť spolurozhodovať a spolupracovať.

Medzipredmetové vzťahy: mikrobiológia, suroviny, aplikovaná chémia, technológia, odborný výcvik.

Predmet sa vyučuje v 1. a 2. ročníku jednu hodinu týždenne.

Výchovno-vzdelávacie ciele a kľúčové kompetencie predmetu hygiena

Cieľom vyučovacieho predmetu hygiena v učebnom odbore 2988 H mliekar a syrár je poskytnúť žiakom súbor vedomostí, zručností, formovať logické myslenie a rozvíjať vedomosti, zručnosti a kľúčové kompetencie využiteľné aj v ďalšom vzdelávaní, odbornom výcviku a občianskom živote. Žiaci získajú poznatky o význame a vytvorení správnych hygienických návykov, ktoré sa musia nevyhnutne dodržiavať pri výrobe zdravotne neškodných potravín, aby sa predišlo nožnej kontaminácii.

Absolvent vie:

- dodržiavať základné hygienické zásady pri výrobe potravín,
- vysvetliť podstatu alergie a intolerancie
- určiť vhodné spôsoby predlžovania trvanlivosti výrobkov
- vysvetliť princípy čistenia a dezinfekcie,
- opísať uplatňovanie systému HACCP v praxi.



Obsah vzdelávania – rozpis učiva v predmete hygiena

Predmet - hygiena	
Ročník	prvý
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
Počet vyučovacích hodín za ročník	33
Názov tematického celku/Témy	Počet hodín
1. Význam hygieny a sanitácie	18
1.1 Charakteristika základných pojmov	2
1.2 Rozdelenie hygieny, všeobecná hygiena	1
1.3 Osobná hygiena	1
1.4 Hygiena v potravinárskom priemysle	4
1.5 Sanitácia v potravinárskom priemysle	1
1.6 Sanitačné opatrenia, sanitačný proces	1
1.7 Legislatívne normy hygieny potravín	2
1.8 Zdravotná a hygienická bezpečnosť potravín	2
1.9 Alimentárne nákazy	2
1.10 Parazitárne ochorenia	2
2. Spôsoby predlžovania trvalivosti	5
2.1 Predlžovanie trvalivosti hotových výrobkov	2
2.2 Predlžovanie trvalivosti v mliekarstve a syrárstve	2
2.3 Vylúčenie MO z prostredia	1
3. Alergie a intolerancie potravín	7
3.1 Význam mlieka vo výžive, význam vápnika	2
3.2 Alergie na potraviny, potravinové alergény	1
3.3 Potravinové alergény	1
3.4 Podstata potravinovej alergie	1
3.5 Neznášanlivosť (intolerancia) potravín	1
3.6 Podstata intolerancie potravín	1
4. Praktické cvičenia	3



Predmet - hygiena	
Ročník	druhý
Počet týždenných vyučovacích hodín	1
počet vyučovacích hodín za ročník	33
Názov tematického celku/Témy	Počet hodín
1. Zdravotné riziká pri výrobe potravín	5
1.1 Fyzikálne nebezpečenstvá	1
1.2 Biologické nebezpečenstvá	2
1.3 Bielkoviny – charakteristika, zdroje a potreba bielkovín	2
2. Hygienické požiadavky pri získavaní, spracovaní, balení, expedícii, predaji mlieka a mliečnych výrobkov	16
2.1 Hygiena získavania mlieka	2
2.2 Hygiena prepravy mlieka	1
2.3 Hygiena odoberania vzoriek mlieka	1
2.4 Hygiena spracovania mlieka	2
2.5 Hygiena skladovania mlieka	2
2.6 Hygiena strojov a zariadení	1
2.7 Hygiena obalového materiálu	1
2.8 Hygienické zásady predaja mlieka a mliečnych výrobkov	2
2.9 Hygiena ovčieho a kozieho mlieka	2
2.10 Hygiena miniprevádzkarní	2
3. Zabezpečenie zdravotnej a hygienickej neškodnosti potravín	12
3.1 Správna výrobná prax a jej podsystemy	1
3.2 Zaradenie HACCP v systéme hygieny požívateľov	1
3.3 Základné pojmy: HACCP, kontrolný bod, kritérium, riziko	2
3.4 Analýza nebezpečenstva a posúdenie jeho závažnosti a rizika	2
3.5 Funkcie HACCP	1
3.6 Fázy HACCP	2
3.7 Nápravnéopatrenia v systéme HACCP	1
3.8 Analýza a praktická tvorba HACCP	2