

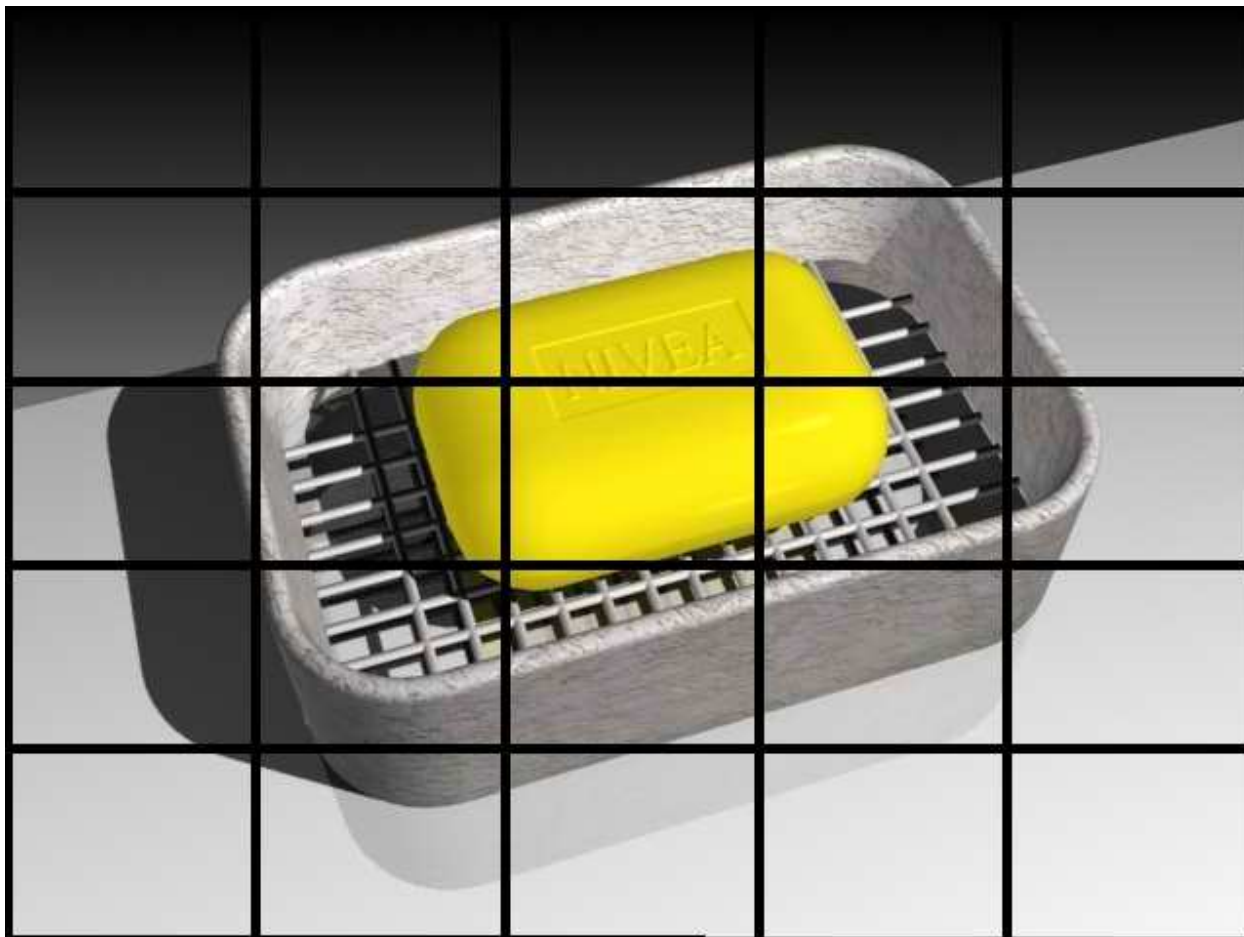
INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Název materiálu	29. Souhrnné opakování - Puzzle
Identifikátor	CZ.1.07/1.5.00/34.0597
Předmět	Obchodní provoz
Ročník	1.
Obor, Kód	Prodavač 64-51-H / 01
Anotace	Shrnutí a zopakování učiva celého tematického celku zábavnou formou přiměje žáka k zamyšlení nad jednotlivými úkoly. Součástí jsou puzzle, doplňovačka, práce s textem a otázky.
Autor	Dagmar Jandová
Jazyk	čeština
Očekávaný výstup	Samostatně složí puzzle, doplní text, a odpoví na otázky.
Klíčová slova	Hygienická pravidla, infekční onemocnění.
Druh výukového zdroje	Puzzle, doplňovačka, práce s textem a kontrolní otázky.
Typ interakce	kombinované
Cílová skupina	žák
Stupeň a typ vzdělávání	střední odborné
Věková skupina	15 - 18
Datum vytvoření	4. 1. 2013

Puzzle

Úkol:

Sestavte obrázek mýdla z jednotlivých dílů.



Doplňte do textu vhodné výrazy – dávkovačích, množství, základní, značku, účinky, mýdla, bezdotykové., kroku, moře.

Mýdlo patří bezesporu mezi potřeby osobní hygieny.

Mýdel je na trhu velké, každý z nás má svou oblíbenou či vůni.

V současnosti jsou na našem trhu mýdla tuhá a čím dál více lidí preferuje tekutá.

Jejich výhodou je zejména snazší manipulace, neboť se prodávají v tzv.

Novinkou na trhu jsou tzv. dávkovače.

S mýdly se setkáváme doslova na každém

Některé druhy mýdel mají i léčivé, např. antibakteriální mýdla nebo mýdla z Mrtvého

Úkol:

Práce s textem:

Pozorně si přečtěte následující text, po přečtení jej zakryjte a odpovězte na otázky.

Pracovníci v potravinářství musí bezpodmínečně dodržovat zásady osobní hygieny, která je základním předpokladem zabezpečení zdravotní nezávadnosti potravin. Pro zabezpečení osobní hygieny je nezbytně nutné zajistit dostatečné množství zdravotně nezávadné tekoucí teplé a studené vody, vhodné mycí a čistící prostředky, případně i dezinfekční přípravky. Pracovníci jsou povinni používat ochranné pracovní pomůcky. V průběhu práce s potravinami je nutné si pravidelně umývat ruce. Umývání rukou je třeba provádět před každým započatím práce. Během vlastní práce v kontaktu s potravinou nesmí pracovníci provádět žádné osobní či hygienické návyky, jako např. česání vlasů, utírání nosu apod. Nehty na rukou by měly být čisté a krátce zastřižené. Pracovní oděv musí být čistý, při manipulaci s potravinami je zakázáno kouřit. Na potravinářské provozovny mají přísný zákaz vstupu zvířata (psi, kočky...).

Odpovězte na otázky:

Jaká hygienická pravidla je nutno dodržovat především v potravinách?

Mají do potravinářských provozoven přístup zvířata?

Co je třeba dodržovat při manipulaci s potravinářským zbožím?

Jak předcházíme šíření infekčních onemocnění?

Jakou úpravu mají mít nehty na rukou?

Jak má vypadat pracovní oděv?

Vypracování:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Použité obrázky:

Obrázek č. 1: Mýdlo

Zdroj: <http://www.grafika.cz/old-idif/grafika/images/Mydlo.jpg>