



HOVORME O JEDLE 2023 METODICKÝ LIST

Denná téma: Cukry, tuky, soľ

Vyučujúci: Mgr. Martina Michalová

- Cieľ, zameranie aktivity** - skupinky žiakov 9.A a 8.A prezentovali, diskutovali so žiakmi 14 tried I. stupňa problematiku konzumácie cukrov, tukov a solí v potrave a ich pozitívne a negatívne účinky na ich zdravie, naučili sa veľa nových vedomostí: ako sa vyrába cukor, aké choroby vznikajú pri nadmernom príjme týchto živín, venovali sa stavbe a významu cukrov, tukov a solí
- Vyučovací predmet** - prvouka, prírodoveda, biológia, chémia
- Pomôcky**
postery, prezentácie v PowerPointe, interaktívna tabuľa, vzorky: cukrov, tukov, soli; pracovné listy, ovocie a zelenina
- Príprava** – téma pre žiakov 8.A a 9.A bola zadaná 2 týždne pred samotnou realizáciou, žiaci si sami volili prezenčnú formu, odkonzultovali s vyučujúcou biológie a chémie
- Postup / Realizácia**
 - Zadanie úlohy pre žiakov - **odborníkov 8.A a 9.A** – pripraviť si hodinu tak, aby prijateľnou formou naučili a odprezentovali žiakom I. stupňa danú tému
 - Odprezentovať danú tému na hodinách formou výkladu - rozhovoru, spojením s praktickými ukážkami a úlohami pre žiakov
 - Priblížiť a hovoriť o danej problematike: pozitívne a negatívne účinky na telo človeka, význam kvality nad kvantitou živín
 - Priblížiť aj chemické zloženie cukrov, tukov a solí ; význam cukrov, medu vo výžive človeka, ako aj výrobu cukru



6. **Zhrnutie** – Žiaci 8.A a 9.A pekne spracovali a odprezentovali svoje projekty, výsledkom ich práce bola :

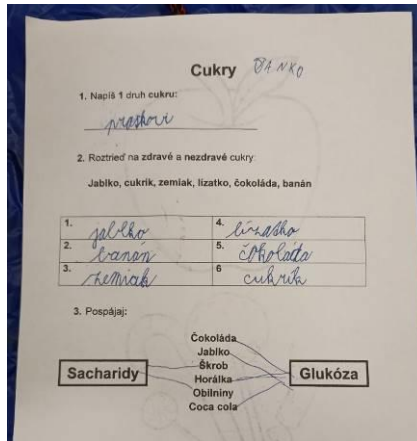
- hlavne spokojnosť ako reagovali žiaci, aké mali vedomosti, čo sa nové sa žiaci naučili
- vzájomná diskusia so žiakmi I. stupňa bola veľmi aktívna
- zamyslenie sa nad spotrebou cukrov, tukov a solí
- hlavne spomenuli negatívne účinky na náš organizmus
- nevyhnutnosť konzumácie týchto látok.

V závere vyslovili staré porekadlo v rámci výživy: „z každého rožka troška“.

7. Prílohy

CUKRY:





TUKY:



SOL:

