Moderné vzdelá ɓ ^ Ñ ٧ ╓ é Ñ ف é ك é

Kľúčové slová

prax, mlieko, vedomostnĻ testŇ metódy a formy vyučovacej hodinyŇ pomôckyŇ vĻkladŇ diskusiaŇ rozhovorŇ informačno-

OBSAH

ÚVOD 5
ρ CHARAKTERISTIKA ODBORNÉHO PREDMETU PRAX .....
ρ℘ρ Sĭ ĩaL: o mlieku -

ÚVOD

PRAX je odbornÝ predmet, ktorÝ integruje vedomosti získané v teoretickÝch predmetoch a rozvíja ich tvorivé uplatňovanie v praxi. Žiaci získavajú praktické zručnosti poľnohospodárskeho manažéra na strednej úrovni v súkromnÝch a poľnohospodárskych podnikoch. Zručnosti, ktoré žiaci získavajú úzko súvisia s teoretickÝmi predmetmi.

Cieľom

DodrĽiavam zásadyţ

- rozvoj rôznych učebnĻch ĤtĻlovĥ
- podpora a posilnenie dabŁ r ˳ bnm

triedy do laboratória. Veľmi pozitívne vplýva na žiakov zodpovednosť a vykonanie úloh pred „publikom" spolužiakmi".

Vybrané metódy a formy opísané v práci používam v predmete. Môžem povedať že u žiakov už roky sledujem nie strach ale radosť z predmetu, lepšie vzdelávacie výsledky,

vyučovacom procese za didaktickĻ prostriedok Ako didaktické podmienky medzipredmetové vzĩahy

zápalovĽ proces, je moĽné rôznymi metódami. V poľnohospodárskej praxi sa beĽne pouĽívajĭ nepriame metódy stanovenia počtu somatickĽch buniek. NajznámejĤia nepriama metóda je NK test. Táto metóda je zaloĽená na tomň Ľe

preventívnej funkcii sa sĭĩaĿiaci sĭstreďuje predovĤetkĻm pohmatom na kontrolu zdravotného stavuĥ tĝj̆ či dojnica nemá poranené vemeno a cecky ĥ či

Žiaci si do pripravenej tabuľky ¡Tabuľka ρ¢ zapisujĭ zoznam zistenĻch informácií podľa vopred stanovenĻch značiek: (˷

nájsĩ v

- úlohy s odpoveďami áno/nie,
- úlohy s krátkymi odpoveďami na otázky.

Pre žiakov som zvolila tvorbu testu s

ŋučiteľað

Na degustáciu ? C ? ų N ň

2.2.2 Stanovenie senzorických chýb v surovom kravskom mlieku

Sk

Pouţenie o BOZP aPO

Študenti SOŠPaSnV v Žiline vlastnoručnĻm podpisom potvrdzujĭ Ľe boli poučení o

1

19. Kríženie predstavuje

A. ? párenie zvierat toho istého plemena

B.

C. ? preruĤenie tlaku

24. Gazdovské mlieko je:

Príloha 6 Degustácia mlieka a mliečnych vĻrobkov

Degust§cią Ů

Príloha 7 Stanovenie senzorickĻch vlastností surového kravského mlieka