

Správa o činnosti pedagogického klubu

1. Prioritná os	Vzdelávanie
2. Špecifický cieľ	1.2.1 Zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a prípravy reflektujúc potreby trhu práce
3. Prijímateľ	Súkromná stredná odborná škola podnikania
4. Názov projektu	Zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy na Súkromnej strednej odbornej škole podnikania Zvolen
5. Kód projektu ITMS2014+	312011Z833
6. Názov pedagogického klubu	Život EKOfirmy
7. Dátum stretnutia pedagogického klubu	23. 06. 2022
8. Miesto stretnutia pedagogického klubu	Budova školy-miestnosť odbornej prípravy
9. Meno koordinátora pedagogického klubu	Ing. Renáta Henešová
10. Odkaz na webové sídlo zverejnenej správy	www.skolapodnikania.sk

11. Manažérské zhrnutie:

kľúčové slová: platné hygienické opatrenia, odborná spôsobilosť, RÚVZ, sanitačný poriadok, HACCP

krátká anotácia:

Zasadnutie pedagogického klubu sa zameriava na oboznámenie a využitie inovatívnych metód vo vyučovanom prostredí v prepojení na prax s cieľom rozvoja kľúčových kompetencií u žiakov – praktické myslenie.

12. Hlavné body, témy stretnutia, zhrnutie priebehu stretnutia:

Téma stretnutia: „**Dodržiavanie hygienických pravidiel.**“

Právna domnenka „*Neznalosť zákona neospravedlňuje*“ (lat. *ignorantia iuris non excusat*) je vyjadrená v ustanovení § 15 zákona č. 400/2015 Z. z. (o tvorbe právnych predpisov a o Zbierke zákonov Slovenskej republiky a o zmene a doplnení niektorých zákonov) nasledovne:

„*O všetkom, čo bolo v zbierke zákonov vyhlásené, sa má za to, že dňom vyhlásenia sa stalo známym každému, koho sa to týka.*“

Z právneho hľadiska ide o zásadu (pôvodne recipovanú z rímskeho práva), ktorá znamená, že neznalosť zákona nikoho neospravedlňuje a **nevylučuje z právej zodpovednosti** za jeho porušenie. Ide teda o právnu fikciu, že každý je oboznámený s platnými a účinnými právnymi predpismi a tým si je vedomý svojich práv a povinností.

Hlavné body:

- **náplň hygiény** - udržanie stanovenej kvality životného a pracovného prostredia, štúdium vplyvu výživy, vytváranie noriem pre životné a pracovné prostredie
 - gr. *hygies* = zdravý, *Hygiea* je v gréckej mytológii bohyňa zdravia
 - je vedný odbor študujúci zdravý spôsob života z hľadiska jedinca aj spoločnosti. Vytvára pravidlá takého spôsobu života a skúma ich dodržiavanie.
 - **Negatívne faktory vplývajúce na ľudský organizmus** - zväčša vyplývajú z *rozvoja technickej civilizácie* (napr. hluk, vibrácie, ionizujúce žiarenie, chemické látky, znečistenie životného prostredia, zhoršenie kvality výživy a pod.)
 - **ÚVZSR** – cieľom hygiény životného prostredia je zlepšenie zdravotného stavu obyvateľstva vytváraním takých podmienok v životnom prostredí, ktoré zabezpečia, resp. prispejú k ochrane zdravia človeka, jeho zdravému vývoju, fyzickej a psychickej pohode. (zákon NR SR č. 355/2007 Z.z.)
 - **BOZP všeobecné zásady prevencie a povinnosti zamestnávateľa v oblasti BOZP** - https://www.slovensko.sk/sk/agendy/agenda/_bezpecnost-a-ochrana-zdravia-p/
 - **Odborná spôsobilosť** - Zákon č. 355/2007 Z. z. §15-16 https://www.ruvzzvolen.sk/new002/index.php?option=com_content&view=article&id=59&Itemid=271
 - **Sanitačný poriadok** - dokument obsahujúci všetky potrebné hygienické postupy a náležitosti pre správny postup čistenia a dezinfekcie na prevádzke. Sanitačný poriadok povieňe vyžaduje Hygiena podľa platnej legislatívy a za jej nedodržanie môžu úradu hygiény udeliť pokutu až do výšky 5 000 000 Eur.
 - **HACCP** - <https://haccpvpapraxi.sk/co-je-haccp/>
systém kontrolných (rozhodujúcich) kritických bodov, ktorý zabezpečuje zavedením preventívnych opatrení, že sa ku konečnému spotrebiteľovi dostanú zdravotne neškodné potraviny – t.j. pomáha zaručovať bezpečnosť potravín.
- H** – hazard – riziko, nebezpečenstvo, ohrozenie
A – analysisi – analýza, zistenie, preskúmanie
C – critical – kritický
C – control – rozhodujúci, kontrolný
P – points – body

- **Štátna veterinárska a potravinová správa SR** - Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku, ktorý vyrába potraviny, manipuluje s nimi a umiestňuje ich na trh je povinný dodržiavať požiadavky a

postupy uvedené v **Potravinovom kódexe Slovenskej republiky** a v osobitných predpisoch (napríklad nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002)

Každý prevádzkovateľ potravinárskeho podniku okrem prevádzkovateľov uvedených v § 39 zákona č. 39/2007 Z. z. o veterinárnej starostlivosti v znení neskorších zmien a doplnkov oznamí t.j. orgánu verejného zdravotníctva alebo regionálnej veterinárnej a potravinovej správe, každú prevádzkareň podliehajúcu jeho kontrole, ktorá vykonáva činnosť na akomkoľvek stupni výroby, spracúvania a distribúcie potravín na účely registrácie.

13. Závery a odporúčania:

Cieľom učiteľov zo zasadnutia klubu bolo, aby vedeli žiakom poskytnúť plnohodnotné informácie k dodržiavaniu hygienických pravidiel v rámci prevádzkovania jednotlivých druhov podnikania inovatívnymi metódami, metódami vyhľadávania si dôležitých informácií na platných legislatívnych stránkach, orientovaním sa v danej dokumentácii a samostatným vypracovaním napr. sanitačného poriadku v súlade so zákonom. Žiaci školy podnikania sa musia vedieť orientovať v platnej legislatíve a v požiadavkách na danú dokumentáciu potrebnú pre správny chod akejkoľvek podnikateľskej činnosti v dôsledku prevencie sankcií zo strany kompetentných úradných inštitúcií ako je ŠOI, RÚVZ, ŠVPS SR a iné.

14. Vypracoval (meno, priezvisko)	Ing. Renáta Henešová
15. Dátum	22.06.2022
16. Podpis	
17. Schválil (meno, priezvisko)	RNDr. Pavel Michalík
18. Dátum	24. 06. 2022
19. Podpis	

Príloha:

Prezenčná listina zo stretnutia pedagogického klubu