VSTUPNÍ ČÁST

Název komplexní úlohy/projektu

Péče o pivo

Kód úlohy

65-u-3/AB43

Využitelnost komplexní úlohy

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Vazba na vzdělávací modul(y)

Nápoje – alkoholické a nealkoholické

Škola

Odborné učiliště Cvrčovice, příspěvková organizace, Cvrčovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

23. 04. 2019 21:03

Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

4

Délka/časová náročnost - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k délce úlohy

Ročník(y)

2. ročník

Řešení úlohy

individuální, skupinové

Doporučený počet žáků

1

Charakteristika/anotace

Hlavním cílem komplexní úlohy je žáky seznámit se skladováním piva, přípravnými činnostmi před čepováním piva, správným mytím pivního skla, správným postupem při čepování piva a činnostmi prováděnými s pivním zařízením po

ukončení pracovního dne. Žák se seznámí s významem a postupem při sanitaci pivního vedení. Komplexní úloha je řešena formou skupinové a individuální práce prostřednictvím videoukázek a pracovních listů. Osvojené informace jsou ověřeny kontrolním testem.

JÁDRO ÚLOHY

Očekávané výsledky učení

Žák:

- charakterizuje podmínky skladování piva,
- popisuje činnosti prováděné před čepováním piva,
- charakterizuje význam mytí pivního skla a popisuje postup při mytí pivního skla,
- vyjmenuje faktory, které ovlivňují kvalitu čepovaného piva,
- popisuje způsoby správného čepování piva a vyjmenuje možné chyby,
- vyjmenuje činnosti prováděné denně po ukončení čepování piva,
- charakterizuje význam sanitace pivního vedení a vyjmenuje činnosti, které se během sanitace provádí.

Specifikace hlavních učebních činností žáků/aktivit projektu vč. doporučeného časového rozvrhu

Učební činnosti žáka:

- seznamuje se s podmínkami skladování piva,
- na základě videoukázky vyplní pracovní list na téma skladování piva,
- seznamuje se s přípravou před čepováním piva,
- na základě videoukázky vyplní pracovní list na téma příprava před čepováním piva,
- seznamuje se s postupem mytí pivního skla a faktory, které ovlivňují kvalitu čepovaného piva,
- na základě videoukázky vyplní pracovní list na téma mytí pivního skla,
- seznamuje se s možnými postupy při čepování piva a možnými chybami, kterých je možné se dopustit,
- na základě videoukázky vyplní pracovní list na téma chyby při čepování piva a správný postup,
- seznamuje se s činnostmi prováděné denně po ukončení čepování piva,
- na základě videoukázky vyplní pracovní list na téma činnosti po ukončení čepování piva,
- seznamuje se s významem sanitace pivního vedení a činnostmi, které se během sanitace provádí,
- na základě videoukázky vyplní pracovní list na téma sanitace pivního vedení,
- sleduje videoukázky a vyplňuje pracovní listy,
- své poznatky diskutují a navzájem si opravují ve skupině,
- osvojují a upevňují si získané poznatky,
- aktivně se zapojují do vyučování,
- osvojené poznatky si ověří v kontrolním testu.

Doporučený časový rozvrh:

1. vyučovací hodina – videoukázky a vypracování příslušných pracovních listů

2. vyučovací hodina – videoukázky a vypracování příslušných pracovních listů

3. vyučovací hodina – upevnění získaných poznatků a diskuze

4. vyučovací hodina – opakování a kontrolní test

Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Způsob realizace

Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

- psací pomůcky,
- pracovní listy.

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

- pracovní listy,
- počítač s připojením k internetu,
- dataprojektor,
- plátno na promítání.

VÝSTUPNÍ ČÁST

Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě videoukázek žáci vypracují šest pracovních listů. Pracovní listy mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích. Získané poznatky navzájem diskutují.

Osvojené znalosti žáci ověří kontrolním testem formou samostatné práce.

Kritéria hodnocení

Žák splní komplexní úlohu aktivním vypracováním všech šesti pracovních listů a úspěšným splněním kontrolního testu formou samostatné práce.

Hodnocení kontrolního testu:

100 % – 91 % výborný

90 % – 81 % chvalitebný

80 % – 51 % dobrý

50 % – 31 % dostatečný

30 % – 0 % nedostatečný

Doporučená literatura

SALAČ, Gustav. *Stolničení: [učebnice pro střední školy] : [učebnice pro střední odborná učiliště]* . Praha: Fortuna, 1996. ISBN 80-7168-333-7.

ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce* . Praha: Parta, 2002. ISBN 80-7320-010-4.

BOROWIEC, PAVEL/TIZLOVÁ, Marcela. *Kniha o pivu*. Praha: Smart Press, 2017. ISBN 978-80-87049-96-9

Poznámky

Při skupinové výuce je doporučena práce ve dvojicích.

Videoukázka: Skladování piva – https://www.youtube.com/watch?v=EyFG8Qhz-oU

Videoukázka: Příprava před čepováním piva – https://www.youtube.com/watch?v=ZW9PLdl8yOI

Videoukázka: Mytí pivního skla – https://www.youtube.com/watch?v=iHGhXPY-kDw

Videoukázka: Chyby při čepování, ukázka čepování piva – https://www.youtube.com/watch?v=Kms8aFNfMbw

Videoukázka: Činnost po ukončení čepování piva – https://www.youtube.com/watch?v=Cp6_aie4i3o

Videoukázka: Sanitace pivního vedení – https://www.youtube.com/watch?v=I6tR0sMdLhA

Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Přílohy

- pl_skladovani_piva.docx
- pl_skladovani_piva-reseni.docx
- pl_priprava_pred_cepovanim_piva.docx
- pl_priprava_pred_cepovanim_piva-reseni.docx
- pl_myti_pivniho_skla.docx
- pl_myti_pivniho_skla-reseni.docx
- pl_chyby_pri_cepovani.docx
- pl_chyby_pri_cepovani-reseni.docx
- pl_cinnost_po_ukonceni_cepovani_piva.docx
- pl_cinnost_po_ukonceni_cepovani_piva-reseni.docx
- pl_sanitace_pivniho_vedeni.docx
- pl_sanitace_pivniho_vedeni-reseni.docx
- pl_kontrolni_test.docx
- pl_kontrolni_test-reseni.docx

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Lukáš Kučera. Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.