## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název komplexní úlohy/projektu

Pivo

#### Kód úlohy

65-u-3/AB44

### 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 21:24

#### Délka/časová náročnost - Odborné vzdělávání

8

#### 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 naučit žáky charakteristiku a výrobu piva, rozdělení a skladování piva. Komplexní úloha je řešena formou skupinové a individuální práce prostřednictvím prezentace, videoukázky a pracovních listů. Osvojené informace jsou ověřeny kontrolním testem.

## JÁDRO ÚLOHY

#### Očekávané výsledky učení

Žák:

* charakterizuje pivo a jeho vlastnosti,
* charakterizuje suroviny na výrobu piva,
* popisuje výrobu sladu a výrobu piva,
* rozlišuje pivo podle barvy, způsobu kvašení a stupňovitosti,
* vyjmenuje způsoby balení, tržní druhy a obchodní značky piva a charakterizuje jeho skladování a vady.

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

Učební činnosti žáků:

* učí se charakterizovat pivo a jeho základní vlastnosti,
* seznamuje se se základními surovinami na výrobu piva a jejich významem,
* seznamuje se s výrobou sladu prostřednictvím výkladu učitele, prezentace a videoukázky,
* seznamuje se s výrobou piva prostřednictvím výkladu učitele, prezentace a videoukázky,
* na základě videoukázky vyplní pracovní list na téma výroba piva,
* na základě videoukázek a prezentace vyplní pracovní listy,
* aktivně se zapojuje do výuky,
* aktivně se podílí na vyplnění pracovních listů,
* průběžně si osvojuje informace o pivu,
* osvojené informace ověřuje kontrolním testem.

Doporučený časový rozvrh:

1. vyučovací hodina – prezentace (charakteristika piva, vlastnosti, suroviny, výroba sladu)

2. vyučovací hodina – prezentace (výroba piva), videoukázka Jak se vaří světlý ležák

3. vyučovací hodina – pracovní list k videoukázce Jak se vaří světlý ležák

4. vyučovací hodina – pracovní list (Pivo 1)

5. vyučovací hodina – prezentace (druhy piva, balení, skladování, vady)

6. vyučovací hodina – pracovní list (Pivo 2)

7. vyučovací hodina – opakování a upevňování probraného učiva, obchodní značky

8. vyučovací hodina – kontrolní test

#### Metodická doporučení

Komplexní úlohu lze využít v teoretickém vyučování předmětu Potraviny a nápoje ve výživě oboru 65-51-H/01 Kuchař-číšník.

Komplexní úlohu je možné doplnit exkurzí do pivovaru.

#### Způsob realizace

Organizační forma výuky – teoretická

Prostředí realizace – učebna, odborná učebna

#### Pomůcky

Učební pomůcky pro žáka:

* psací pomůcky, nůžky, lepidlo
* učebnice
* sešit, pracovní listy

Učební pomůcky pro učitele a technické vybavení:

* počítač s připojením k internetu
* dataprojektor
* plátno na promítání

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Popis a kvantifikace všech plánovaných výstupů

Na základě prezentace a videoukázek žáci vypracují tři pracovní listy. Pracovní listy mohou žáci vypracovat samostatně nebo ve dvojicích.

Osvojené znalosti žáci ověří kontrolním testem formou samostatné práce.

#### Kritéria hodnocení

Žák splní komplexní úlohu aktivním vypracováním všech tří 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

ŠEBELOVÁ, Marie. *Potraviny a výživa: učebnice pro odborná učiliště: obor kuchařské práce*. Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6.

#### Poznámky

Při skupinové výuce je doporučena práce ve dvojicích.

Videoukázka: Jak se vaří světlý ležák - <https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/10003645-pivo-1-jak-se-vari-svetly-lezak>

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

### Přílohy

* [ppt\_pivo.pptx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78842/ppt_pivo.pptx)
* [pl\_vyroba\_piva.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78843/pl_vyroba_piva.docx)
* [pl\_vyroba\_piva-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78844/pl_vyroba_piva-reseni.docx)
* [pl\_pivo\_1.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78845/pl_pivo_1.docx)
* [pl\_pivo\_1-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78846/pl_pivo_1-reseni.docx)
* [pl\_pivo\_2.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78847/pl_pivo_2.docx)
* [pl\_pivo\_2-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78848/pl_pivo_2-reseni.docx)
* [kontrolni\_test\_pivo.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78849/kontrolni_test_pivo.docx)
* [kontrolni\_test\_pivo-reseni.docx](https://mov.nuv.cz/uploads/mov/attachment/attachment/78850/kontrolni_test_pivo-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](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.