



# 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](#)
- [pl\\_vyroba\\_piva.docx](#)
- [pl\\_vyroba\\_piva-reseni.docx](#)
- [pl\\_pivo\\_1.docx](#)
- [pl\\_pivo\\_1-reseni.docx](#)
- [pl\\_pivo\\_2.docx](#)
- [pl\\_pivo\\_2-reseni.docx](#)
- [kontrolni\\_test\\_pivo.docx](#)
- [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](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*