EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY

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.*