



VSTUPNĚ

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

Ákoly

Odborníci učitelské Cvrčovice, pracovníci organizace, Cvrčovice

Klíčové kompetence

Kompetence k učení, Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Datum vytvoření

23. 04. 2019 21:24

Děložní úroveň - Odborníci vzdělávání

8

Děložní úroveň - Všeobecné vzdělávání

Poznámka k děložní úloze

Ročník(y)

2. ročník

Účastníci úlohy

individuální, skupinové

Doporučená početní skupina

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

Oděšované výsledky učení

Účastník:

- charakterizuje pivo a jeho vlastnosti,
- charakterizuje suroviny na výrobu piva,

- popisuje v $\frac{1}{2}$ robu sladu a v $\frac{1}{2}$ robu piva,
- rozli \acute uje pivo podle barvy, zp \acute sobu kva \acute en \acute a stup \acute ovitosti,
- vyjmenuje zp \acute soby balen \acute , tr \acute n \acute druhy a obchodn \acute zna \acute ky piva a charakterizuje jeho skladov \acute n \acute a vady.

Specifikace hlavn \acute ch u \acute ebn \acute ch \acute nnost \acute \acute \acute \acute /aktivit projektu v \acute . doporu \acute en \acute ho \acute asov \acute ho rozvrhu

U \acute ebn \acute \acute nnosti \acute \acute \acute :

- u \acute se charakterizovat pivo a jeho z \acute kladn \acute vlastnosti,
- seznamuje se se z \acute kladn \acute mi surovinami na v $\frac{1}{2}$ robu piva a jejich v $\frac{1}{2}$ znamem,
- seznamuje se s v $\frac{1}{2}$ robou sladu prost \acute mednictv \acute m v $\frac{1}{2}$ kladu u \acute itele, prezentace a videouk \acute zky,
- seznamuje se s v $\frac{1}{2}$ robou piva prost \acute mednictv \acute m v $\frac{1}{2}$ kladu u \acute itele, prezentace a videouk \acute zky,
- na z \acute klad \acute videouk \acute zky vypln \acute pracovn \acute list na t \acute ma v $\frac{1}{2}$ roba piva,
- na z \acute klad \acute videouk \acute zek a prezentace vypln \acute pracovn \acute listy,
- aktivn \acute se zapojuje do v $\frac{1}{2}$ uky,
- aktivn \acute se pod \acute l \acute na vypln \acute n \acute pracovn \acute ch list \acute ,
- pr \acute b \acute \acute si osvojuje informace o pivu,
- osvojen \acute informace ov \acute \acute kontroln \acute testem.

Doporu \acute en \acute $\frac{1}{2}$ \acute asov \acute $\frac{1}{2}$ rozvrh:

1. vyu \acute ovac \acute hodina \acute prezentace (charakteristika piva, vlastnosti, suroviny, v $\frac{1}{2}$ roba sladu)
2. vyu \acute ovac \acute hodina \acute prezentace (v $\frac{1}{2}$ roba piva), videouk \acute zka Jak se va \acute sv \acute tl $\frac{1}{2}$ le \acute \acute
3. vyu \acute ovac \acute hodina \acute pracovn \acute list k videouk \acute zce Jak se va \acute sv \acute tl $\frac{1}{2}$ le \acute \acute
4. vyu \acute ovac \acute hodina \acute pracovn \acute list (Pivo 1)
5. vyu \acute ovac \acute hodina \acute prezentace (druhy piva, balen \acute , skladov \acute n \acute , vady)
6. vyu \acute ovac \acute hodina \acute pracovn \acute list (Pivo 2)
7. vyu \acute ovac \acute hodina \acute opakov \acute n \acute a upev \acute ov \acute n \acute probran \acute ho u \acute iva, obchodn \acute zna \acute ky
8. vyu \acute ovac \acute hodina \acute kontroln \acute test

Metodick \acute doporu \acute en \acute

Komplexn \acute \acute lohu lze vyu \acute \acute v teoretick \acute m vyu \acute ov \acute n \acute p \acute medm \acute tu Potraviny a n \acute poje ve v $\frac{1}{2}$ \acute iv \acute , oboru 65-51-H/01 Kucha \acute \acute \acute .

Komplexn \acute \acute lohu je m \acute \acute doplnit exkurz \acute do pivovaru.

Zp \acute sob realizace

Organiza \acute n \acute forma v $\frac{1}{2}$ uky \acute teoretick \acute

Prost \acute med \acute realizace \acute u \acute ebna, odborn \acute u \acute ebna

Pom \acute cky

U \acute ebn \acute pom \acute cky pro \acute \acute \acute :

- psac \acute pom \acute cky, n \acute \acute ky, lepidlo
- u \acute ebnice
- se \acute it, pracovn \acute listy

U \acute ebn \acute pom \acute cky pro u \acute itele a technick \acute vybaven \acute :

- po \acute \acute s p \acute ipojen \acute m k internetu
- dataprojektor
- pl \acute itno na prom \acute n \acute

V \acute STUPN \acute \acute \acute

Popis a kvantifikace v \acute jech pl \acute \acute \acute v $\frac{1}{2}$ stup \acute

Na z \acute klad \acute prezentace a videouk \acute zek \acute \acute ci vypracuj \acute t \acute \acute pracovn \acute listy. Pracovn \acute listy mohou \acute \acute ci vypracovat samostatn \acute , nebo ve dvojic \acute ch.

Osvojen \acute znalosti \acute \acute ci ov \acute \acute kontroln \acute testem formou samostatn \acute pr \acute \acute .

Krit \acute ria hodnocen \acute

$\frac{1}{2}$ \acute \acute komplexn \acute \acute lohu aktivn \acute m vypracov \acute n \acute m v \acute jech t \acute \acute pracovn \acute ch list \acute a \acute sp \acute \acute $\frac{1}{2}$ m spln \acute n \acute m kontroln \acute ho testu formou samostatn \acute pr \acute \acute .

Hodnocen \acute kontroln \acute ho testu:

100 % \acute 91 % v $\frac{1}{2}$ born \acute $\frac{1}{2}$

90 % \acute 81 % chvalitebn \acute $\frac{1}{2}$

80 % \acute 51 % dobr \acute $\frac{1}{2}$

50 % â€“ 31 % dostateÄ½

30 % â€“ 0 % nedostateÄ½

DoporuÄ½ literatura

Ä EBELOVÄ½, Marie. *PotravinÄ½ a vÄ½Ä½iva: uÄ½ebnice pro odbornÄ½ uÄ½ilÄ½itÄ½: obor kuchaÄ½skÄ½ prÄ½ce* Upr. 2. vyd. Praha: Parta, 2013. ISBN 978-80-7320-190-6.

PoznÄ½mkÄ½

PÄ½ skupinovÄ½ vÄ½uce je doporuÄ½ena prÄ½ce ve dvojicÄ½.

VideoukÄ½zka: Jak se vaÄ½Ä½ svÄ½tlÄ½ leÄ½Ä½k - <https://www.stream.cz/jidlo-s-r-o/10003645-pivo-1-jak-se-vari-svetly-lezak>

ObsahovÄ½ upÄ½esnÄ½nÄ½

OV RVP - OdbornÄ½ vzdÄ½lÄ½vÄ½nÄ½ ve vztahu k RVP

PÄ½Ä½lohy

- [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](#)

MateriÄ½l vznikl v rÄ½mci projektu Modernizace odbornÄ½ho vzdÄ½lÄ½vÄ½nÄ½ (MOV), kterÄ½ byl spolufinancovÄ½n z EvropskÄ½ch strukturÄ½lnÄ½ch a investiÄ½nÄ½ch fondÄ½ a jehoÄ½ realizaci zajiÄ½oval NÄ½rodnÄ½ pedagogickÄ½ institut Ä½eskÄ½ republiky. Autorem materiÄ½lu a vÄ½ech jeho Ä½Ä½stÄ½, nenÄ½-li uvedeno jinak, je LukÄ½Ä½ KuÄ½era. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) â€“ UveÄ½te pÄ½vod â€“ Zachovejte licenci 4.0 MezinÄ½rodnÄ½.