VSTUPNÍ ČÁST

Název modulu

Pivní gastronomie – párování piva a jídla, vaření s pivem

Kód modulu

65-m-3/AF41

Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

Typ modulu

odborný teoretický

Využitelnost vzdělávacího modulu

Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

L0 (EQF úroveň 4)

Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

Komplexní úloha

Profesní kvalifikace

Pivní sommeliér (kód: 65-037-M)

Platnost standardu od

29. 11. 2016

Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař-číšník

65-41-L/01 Gastronomie

Délka modulu (počet hodin)

16

Poznámka k délce modulu

Platnost modulu od

30. 04. 2020

Platnost modulu do

Vstupní předpoklady

Znalosti výroby piva, surovin určených pro výrobu piva, obchodní rozdělení piva

Gastronomická pravidla pro výběr nápojů k určitým pokrmům a technologii přípravy pokrmů

JÁDRO MODULU

Charakteristika modulu

Kvalifikační modul je zaměřený na základní znalosti o vlastnostech piva, vůní, chutí. Žáci se seznámí se základními pivními styly, jež jsou tříděny dle kvašení, které je využíváno během výroby piva, párováním piva a jídla, vařením vhodných pokrmů v kombinaci s pivem. Po absolvování modulu bude žák schopen určit vhodné pokrmy, které doplnění pivem s ohledem na vlastnosti (barva, chuť, vůně) piva, dále určí možnosti technologických úprav pokrmů s pivem.

Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vycházejí z odborných kompetencí definovaných v profesní kvalifikaci **Pivní sommeliér (kód: 65-037-M)**:

- Degustace piva při prodeji

Žák:

- popíše různé způsoby senzorického hodnocení piva a jejich účel
- roztřídí a uvede základní pivní styly, jež jsou tříděny dle kvašení, které je využíváno během výroby piva
- vhodně a efektivně páruje pivo s jídlem s ohledem na daný druh
- uvede nabídku vhodných potravin za účelem zvýraznění chuťových vlastností piva (sýry, pečivo apod.)
- uvede zásady při vaření s pivem

Kompetence ve vazbě na NSK

Pivní sommeliér (kód: 65-037-M)

Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

1. Vlastnosti piva
    - barva piva
    - čirost (průzračnost) piva
    - pěna
    - vůně
    - chuť
    - senzorické hodnocení piva
    - vliv pivního skla na vnímání piva
2. Pivní styly
    - české pivní styly
        - český světlý ležák
        - český tmavý ležák
        - české světlé výčepní pivo
    - evropské pivní styly
        - německé pivní styly
        - belgické pivní styly
        - anglické pivní styly
        - americké pivní styly
3. Párování piva a jídla
    - soulad piva a jídla pro slavnostní i neformální příležitosti
    - základní pravidla párování piva a jídla
    - klíčová surovina ovlivňující výběr vhodného typu piva
    - tepelná úprava ovlivňující výběr vhodného typu piva
4. Nabídka vhodných potravin za účelem zvýraznění chuťových vlastností piva
    - koření a výrazná dochucovadla
    - kombinace jídla a sýrů vhodné k nejznámějším pivním stylům
5. Vaření s pivem
    - zásady pro výběr vhodných piv při přípravě pokrmů
    - pivo a předkrmy, svačinky
    - pivo a polévky
    - pivo a hlavní chody
    - pivo a pokrmy na grilu
    - pivo a dezerty

- pivo a chléb, slané pečivo

Učební činnosti žáků a strategie výuky

Výuka probíhá v odborné učebně za využití názorných pomůcek a informačních a komunikačních technologií (PC, dataprojektor).

Ve výuce se doporučuje kombinovat uvedené metody výuky:

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s textem.

Metody názorně demonstrační:

- projekce statická a dynamická,
- názorná ukázka jednotlivých balení tržních druhů piv, etiket a pivních stylů.

Metody organizace výuky:

- frontální výuka,
- skupinová výuka,
- exkurze (pivovar).

Učební činnosti žáků:

- sleduje odborný výklad učitele
- při své činnosti uplatňuje práci s textem (učební text, prezentace) a využívá internetové zdroje
- pracuje se získanými informacemi a vybírá si, které využije pro danou problematiku
- při hledání řešení spolupracuje s ostatními spolužáky
- prezentuje a zdůvodní své výsledky před vyučujícím a spolužáky
- popíše různé způsoby senzorického hodnocení piva a jejich účel
- vyjmenuje české, evropské a americké pivní styly
- vhodně a efektivně páruje pivo s jídlem s ohledem na daný druh
- uvede nabídku vhodných potravin za účelem zvýraznění chuťových vlastností piva (sýry, pečivo apod.)
- uvede zásady při vaření s pivem

Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař-číšník, 3. ročník

65-41-L/01 Gastronomie, 3. ročník

VÝSTUPNÍ ČÁST

Způsob ověřování dosažených výsledků

Písemné a ústní zkoušení.

Samostatná práce žáků: prezentace.

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou a ústní zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí.

Ověřované okruhy:

1. Vlastnosti piva
2. Pivní styly
3. Párování piva a jídla
4. Nabídka vhodných potravin za účelem zvýraznění chuťových vlastností piva
5. Vaření s pivem

Kritéria hodnocení

Pro splnění modulu je tolerance maximální absence do 20 %.

V rámci teoretické výuky žák absolvuje písemné a ústní zkoušení a to minimálně:

- 1x písemné zkoušení
- 1x ústní zkoušení
- 1x prezentace na zadané téma

Kritéria hodnocení:

- Stupeň 1 (výborný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy. Samostatně uplatňuje osvojené poznatky a dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev je správný a přesný.
- Stupeň 2 (chvalitebný): Žák ovládá požadované poznatky, fakta, pojmy v podstatě uceleně. Samostatně nebo podle menších podnětů učitele uplatňuje osvojené dovednosti při řešení teoretických i praktických úkolů. Písemný i ústní projev mívá menší nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 3 (dobrý): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů nepodstatné mezery. Podstatnější nepřesnosti a chyby dovede za pomoci učitele korigovat. V písemném a ústním projevu má nedostatky ve správnosti a přesnosti.
- Stupeň 4 (dostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné mezery. Závažné chyby dovede žák s pomocí učitele opravit. V písemném a ústním projevu se objevují vážné nedostatky ve správnosti a přesnosti. Žák je nesamostatný a není tvořivý.
- Stupeň 5 (nedostatečný): Žák má v osvojení požadavků, faktů, pojmů závažné a značné mezery. Neprojevuje samostatnost, vyskytují se časté nedostatky při řešení zadaných úkolů a nedovede své vědomosti a dovednosti uplatnit ani s podněty učitele. V písemném a ústním projevu má závažné nedostatky ve správnosti a přesnosti.

Bodové hodnocení pro písemné testy:

100 % – 91 % výborný

90 % – 71 % chvalitebný

70 % – 51 % dobrý

50 % – 31 % dostatečný

30 % – 0 % nedostatečný

Doporučená literatura

SALAČ Gustav: *Stolničení*. Vyd. 2. – dotisk. Praha: Fortuna, 2001. ISBN 80-7168-752-9.

BOROWIEC Pavel, TITZLOVÁ Marcela: *Kniha o pivu*. Smart Press s.r.o., 2017. ISBN 978-80-87049-96-9

HORÁČKOVÁ Miluše: *Vaříme s pivem.* GEN, 2011. ISBN 80-86681-50-5

Poznámky

Obsahové upřesnění

OV NSK - Odborné vzdělávání ve vztahu k NSK

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 Vladimíra Hlaváčková.
Creative Commons CC BY SA 4.0 – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.