



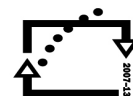
evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Šablona č. I, sada č. 2	
Vzdělávací oblast	Člověk a příroda
Vzdělávací obor	Chemie
Tematický okruh	Organická chemie
Téma	Kvašení
Ročník	8.
Anotace	Aktivita slouží k procvičení a upevnění učiva na téma kvašení.
Očekávaný výstup a klíčové kompetence	Žák rozlišuje jednotlivé druhy kvasných procesů. Ví, kde kvasné procesy probíhají, kde se využívají.
Klíčová slova	Organická chemie, kvašení
Druh učebního materiálu	Přiřazovací kartičky
Autor/vytvořeno	Mgr. Ivana Kalousková/ březen 2011

Autorem materiálu je Mgr. Ivana Kalousková,
Waldorfská škola Příbram, Hornická 327, Příbram, okres Příbram
Inovace školy – Příbram, EUpenizeskolam.cz

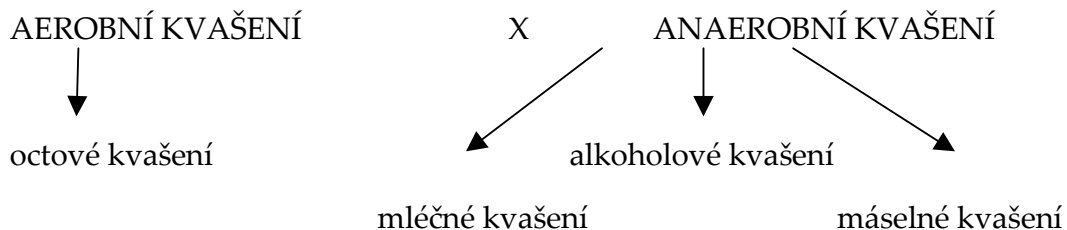
Metodický list

Pomůcky a potřeby: vytištěný materiál, nůžky

Postup práce:

1. Žáci pracují ve dvojicích či skupinách. Vytištěný materiál rozstříhají na jednotlivé kartičky.
2. Žáci přiřazují kartičky k sobě podle následujícího schématu:
 - A. Určí, které druhy kvasných procesů probíhají za přístupu vzduchu a které za nepřístupu vzduchu. Dále určí, kde se využívají či probíhají jednotlivé kvasné procesy.
 - B. Obrácený postup: Žáci určí, které kvašení probíhá či se využívá u jednotlivých produktů, případně v přírodě. Určí, zda jednotlivé druhy kvasných procesů probíhají za přístupu a které bez přístupu vzduchu.

Správné řešení:



Octové kvašení – vinný ocet, jablečný ocet.

Mléčné kvašení – kysané zelí, podmáslí, jogurty, sýry, acidofilní mléko, siláž.

Alkoholové kvašení – kynuté knedlíky, buchty, chléb, víno, pivo.

Máselné kvašení – bažiny, hnůj, olomoucké tvarůžky.