



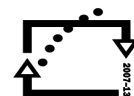
evropský
sociální
fond v ČR



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. Určeno pro práci jednotlivců.
Očekávaný výstup a klíčové kompetence	Žák rozlišuje jednotlivé druhy kvasných procesů. Ví, kde kvasné procesy probíhají, za jakých podmínek probíhají, kde se využívají.
Klíčová slova	Organická chemie, kvašení
Druh učebního materiálu	Doplňovačka s tajenkou
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

Materiál obsahuje zadání i řešení doplňovačky s tajenkou.

Pomůcky: vytištěné zadání doplňovačky

Postup: Každý žák samostatně vyplní chybějící slova v textu a vyluští tajenku. Políčka s číslem označují jednotlivá písmena tajenky.

Další varianta použití materiálu:

A. Lze použít pro skupiny žáků jako soutěž.

B. Lze použít také jako test pro prověření znalostí žáků.

Vylušti tajenku

1. Kvašení je chemická přeměna organických látek, obvykle

		10			13		
--	--	----	--	--	----	--	--

2. Za přístupu vzduchu probíhá kvašení

	7				
--	---	--	--	--	--

3. Na výrobě piva nebo např. buchet se podílí kvašení

		8							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

4. Proces, který probíhá za přístupu vzduchu – cizím slovem

	11		1			
--	----	--	---	--	--	--

5. Při konzervaci siláže či výrobě kysaného zelí se uplatňuje kvašení

12					
----	--	--	--	--	--

6. Při výrobě olomouckých tvarůžků se využívá kvašení.

	9					
--	---	--	--	--	--	--

7. Při mléčném kvašení vzniká

					6		4
--	--	--	--	--	---	--	---

--	--	--	--	--	--

8. Proces, který probíhá za nepřístupu vzduchu, nazýváme cizím slovem

	5			2				
--	---	--	--	---	--	--	--	--

9. Kvašení probíhá za účasti mikroorganismů.

14					
----	--	--	--	--	--

Tajenka:

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9
		?						

10	11	12	13	14

Vylušti tajenku - řešení

1. Kvašení je chemická přeměna organických látek, obvykle

S	A	CH	A	R	I	D	Ů
---	---	----	---	---	---	---	---

2. Za přístupu vzduchu probíhá kvašení

O	C	T	O	V	É
---	---	---	---	---	---

3. Na výrobě piva nebo např. buchet se podílí kvašení

A	L	K	O	H	O	L	O	V	É
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

4. Proces, který probíhá za přístupu vzduchu – cizím slovem

A	E	R	O	B	N	Í
---	---	---	---	---	---	---

5. Při konzervaci siláže či výrobě kysaného zelí se uplatňuje kvašení

M	L	É	Č	N	É
---	---	---	---	---	---

6. Při výrobě olomouckých tvarůžků se využívá kvašení.

M	Á	S	E	L	N	É
---	---	---	---	---	---	---

7. Při mléčném kvašení vzniká

K	Y	S	E	L	I	N	A
---	---	---	---	---	---	---	---

M	L	É	Č	N	Á
---	---	---	---	---	---

8. Proces, který probíhá za nepřístupu vzduchu, nazýváme cizím slovem

A	N	A	E	R	O	B	N	Í
---	---	---	---	---	---	---	---	---

9. Kvašení probíhá za účasti mikroorganismů.

E	N	Z	Y	M	Ů
---	---	---	---	---	---

Tajenka:

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

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Q	R	G	A	N	I	C	K	Á

10	11	12	13	14
CH	E	M	I	E