**Praktické cvičení s využitím vlastního inventáře I. - zadání**

**Metodické pokyny:**

1. **Ve své odborné učebně prezentujte postupně žákům jednotlivé druhy inventáře podle typu pokrmů, které se mají na nich podávat:**
   1. Inventář na předkrmy
   2. Inventář na polévky
   3. Inventář na hlavní jídla
   4. Inventář na dezerty
2. **Každý žák si vybere vždy jeden druh prezentovaného inventáře, správně ho uchopí a ústně popíše jeho charakteristiku, zařazení, vhodný způsob použití a uvede konkrétní 3 pokrmy, pro které by daný inventář použil a také případně sdělí, zda je nutné daný inventář nahřát či vychladit.**
3. **Po vystřídání všech žáků pedagog promíchá všechen prezentující inventář a sám sdělí název pokrmu, pro který žádá najít správný inventář a to každému žákovi zvlášť.**
4. **Žák vybere vhodný inventář dle zadání pedagoga a svůj výběr zdůvodní a obhájí.**
5. **Na závěr rozdělí pedagog žáky do 4 týmů a jejich úkolem je rozřadit promíchaný inventář do původních skupin podle typu pokrmů, které se na nich mají podávat – viz bod 1. výše a) na předkrmy, b) na polévky, c) na hlavní jídla, d) na dezerty**
6. **Pedagog vyhodnotí práci týmů a určí způsob uskladnění použitého inventáře na učebně, žáci inventář dle pokynů uklidí.**