Příloha č. 1 – Zadání didaktické hry „Kulinářský souboj“

Didaktická hra je navržena jako skupinová výuková aktivita určená pro žáky gastronomických oborů středních odborných škol. Hra je koncipována tak, aby podporovala aktivní zapojení žáků do výuky, práci s modelovými situacemi z gastronomického provozu a upevňování odborných znalostí v oblasti hygieny práce, bezpečnosti potravin a základních principů systému HACCP. Hra probíhá formou práce na tematických stanovištích, mezi nimiž se pracovní skupiny postupně střídají.

Cíl didaktické hry

Cílem hry je procvičení a upevnění odborných znalostí žáků v oblasti hygieny práce v gastronomii, správných pracovních postupů a orientace v základních principech systému HACCP prostřednictvím aktivní skupinové práce a řešení modelových situací.

Organizační zajištění hry

Hra je určena pro jednu třídu žáků, kteří jsou rozděleni do pracovních skupin o stejném počtu členů. Optimální počet skupin je pět, přičemž každá skupina pracuje současně na jednom stanovišti. Učebna je před zahájením aktivity připravena tak, aby umožňovala plynulý přesun skupin mezi stanovišti. Pedagog zajišťuje organizační dohled nad průběhem hry, vysvětlení pravidel a kontrolu dodržování stanovených pokynů. Vlastní řešení úloh probíhá samostatně v pracovních skupinách.

Pravidla hry

Žáci pracují v předem určených pracovních skupinách a během hry se pohybují mezi stanovišti podle stanoveného harmonogramu. Na každém stanovišti řeší zadané úkoly společně a zaznamenávají své odpovědi do záznamového archu skupiny.

Hodnocení probíhá na úrovni pracovních skupin, nikoli jednotlivců. Každá správná odpověď je hodnocena jedním bodem, částečné bodování není využíváno. Nesprávné odpovědi nejsou penalizovány zápornými body.

Časový harmonogram

Hra je navržena pro realizaci v rozsahu jedné vyučovací hodiny.

- úvodní instruktáž a rozdělení do skupin: přibližně 5 minut,
- práce na stanovištích (rotace skupin): přibližně 25 minut,
- vyplnění výstupních materiálů a krátká reflexe: přibližně 10 minut.

Časový rozvrh lze přizpůsobit podmínkám konkrétní třídy a počtu žáků.

Materiální zajištění

Stanoviště jsou vybavena pracovními kartami, popisnými listy a obrazovým materiálem. Úlohy jsou koncipovány jako simulační a nevyžadují manipulaci se skutečnými potravinami. Ochutnávání ani hodnocení čerstvosti potravin nejsou součástí hry.

Způsob hodnocení

Výsledky práce skupin jsou zaznamenány do záznamových archů a vyhodnoceny na základě předem stanoveného bodovacího klíče. Bodový zisk slouží jako podklad pro vyhodnocení průběhu hry a jejího vzdělávacího přínosu, nikoli pro klasifikaci žáků.

Příloha č. 2 - Zadání ke stanovištím

Zadání ke stanovištím didaktické hry „Kulinářský souboj“

Tato příloha obsahuje kompletní zadání jednotlivých stanovišť didaktické hry „Kulinářský souboj“. Stanoviště jsou koncipována jako krátké skupinové úlohy, které navazují na obsah odborných předmětů gastronomického zaměření a jsou přizpůsobeny realizaci v rámci jedné vyučovací hodiny. Úkoly jsou zaměřeny na rozpoznávání potravin a surovin, orientaci v tradičních pokrmech, posuzování hygienických situací a práci se senzorickým vnímáním. Všechna stanoviště jsou řešena bez ochutnávání a bez technologického zpracování potravin.

Stanoviště 1 – Rozpoznání čerstvých potravin

Forma úkolu: Poznávací úloha – práce ve skupině

Zadání: Na stole je připraveno osm druhů čerstvých potravin. Jedná se o běžně používané suroviny v gastronomickém provozu.

Úkolem skupiny je:

- rozpoznat jednotlivé potraviny,
- ke každé potravině přiřadit její správný název,
- zapsat odpovědi do záznamového archu.

Organizační pokyny:

- potraviny se neochutnávají,
- manipulace je omezena na minimum tak, aby nedošlo k jejich poškození nebo znehodnocení,
- každá správně určená potravina je hodnocena jedním bodem.

Stanoviště 2 – Identifikace surovin podle popisu

Forma úkolu: Práce s popisnými kartami – práce ve skupině

Zadání: Skupina obdrží sadu karet s popisem vlastností jednotlivých surovin. Popisy mohou zahrnovat informace o původu suroviny, jejím typickém využití v kuchyni nebo základních charakteristikách.

Úkolem skupiny je:

- ke každému popisu určit odpovídající surovinu,
- zapsat název suroviny do záznamového archu.

Organizační pokyny:

- pracuje se pouze s textovým zadáním,
- u každého popisu je pouze jedna správná odpověď,
- každá správně určená surovina je hodnocena jedním bodem.

Stanoviště 3 – Tradiční pokrmy a jejich složení

Forma úkolu: Výběr správné odpovědi – práce ve skupině

Zadání: Na pracovních kartách jsou uvedeny názvy vybraných tradičních pokrmů české kuchyně. Ke každému pokrmu jsou nabídnuty tři možnosti složení nebo hlavní suroviny, z nichž pouze jedna odpovídá správné variantě.

Úkolem skupiny je:

- u každého pokrmu zvolit správnou odpověď,
- zaznamenat zvolenou možnost do záznamového archu.

Organizační pokyny:

- skupina se musí shodnout na jedné odpovědi,
- každá správná volba je hodnocena jedním bodem,
- maximální bodový zisk odpovídá počtu položek na stanovišti.

Stanoviště 4 – Hygienické domino (pochybení a důsledky)

Forma úkolu: Přiřazovací úloha – práce ve skupině

Zadání: Na stole je připravena sada kartiček. Část kartiček obsahuje popis hygienického pochybení v gastronomickém provozu, druhá část kartiček obsahuje popis odpovídajícího důsledku nebo rizika.

Úkolem skupiny je:

- správně přiřadit hygienické pochybení k jeho důsledku nebo riziku,

- zapsat správné dvojice do záznamového archu.

Organizační pokyny:

- kartičky je možné libovolně přeskládávat,
- každá správně spojená dvojice je hodnocena jedním bodem,
- Skupina pracuje společně a odpovědi zapisuje jeden určený člen.

Stanoviště 5 – Poznej koření podle vůně

Forma úkolu: Senzorická úloha – práce ve skupině

Zadání: Na stole je připraveno osm uzavřených kořenek, z nichž každá obsahuje jiný druh koření.

Úkolem skupiny je:

- pomocí čichu rozpoznat jednotlivé druhy koření,
- ke každé kořence přiřadit správný název,
- zapsat odpovědi do záznamového archu.

Organizační pokyny:

- kořenky se neotevírají ani se z nich nevysypává obsah,
- práce probíhá pouze čichovým vjemem,
- každé správně určené koření je hodnoceno jedním bodem.

Společná organizační pravidla pro všechna stanoviště

- stanoviště jsou řešena formou skupinové práce,
- časový limit na jedno stanoviště je shodný pro všechny skupiny,
- odpovědi jsou zapisovány do záznamového archu pracovních skupin,
- ochutnávání potravin ani technologická příprava pokrmů nejsou součástí hry,
- hodnocení vychází výhradně z věcné správnosti odpovědí.

Příloha č. 3 – Bodovací klíč a bodovací tabulka ke stanovištím

Tato příloha obsahuje bodovací klíč a bodovací tabulku používanou při vyhodnocování práce pracovních skupin na jednotlivých stanovištích didaktické hry „Kulinářský souboj“. Bodovací systém je navržen jako přehledný a jednoznačný nástroj, který umožňuje rychlé vyhodnocení odpovědí v rámci jedné vyučovací hodiny. Hodnocení probíhá na úrovni pracovních skupin, nikoli jednotlivých žáků, a vychází z položkového bodování odpovědí zaznamenaných v záznamových arších, přičemž bodovací klíč odpovídá skutečnému obsahu jednotlivých stanovišť.

Obecná pravidla bodování

- každá správná odpověď je hodnocena 1 bodem,
- částečné bodování se neuplatňuje,
- za nesprávné odpovědi nejsou udělovány záporné body,
- maximální bodový zisk je dán součtem bodů ze všech stanovišť,
- bodování probíhá podle předem stanoveného klíče, který je pro všechny skupiny shodný.

Stanoviště	Zaměření stanoviště	Počet položek	Maximální bodový zisk
Stanoviště 1	Hygienická pochybení a jejich důsledky	8	8 bodů
Stanoviště 2	Manipulace se surovinami	10	10 bodů
Stanoviště 3	Skladování potravin	6	6 bodů
Stanoviště 4	Zásady systému HACCP	10	10 bodů
Stanoviště 5	Organizace pracoviště a osobní hygiena	8	8 bodů
Celkem	–	**42**	**42 bodů**

Bodovací klíč ke stanovištím

Stanoviště 1 – Rozpoznání čerstvých potravin

Každá správně určená potravina = 1 bod.

Maximální počet bodů: 8.

Stanoviště 2 – Identifikace surovin podle popisu

Každá správně určená surovina na základě popisu = 1 bod.

Maximální počet bodů: 10.

Stanoviště 3 – Tradiční pokrmy a jejich složení

Každá správně zvolená odpověď = 1 bod.

Maximální počet bodů: 6.

Stanoviště 4 – Hygienické domino (pochybení a důsledek)

Každá správně spojená dvojice „pochybení – důsledek/riziko“ = 1 bod.

Maximální počet bodů: 10.

Stanoviště 5 – Poznej koření podle vůně

Každé správně určené koření = 1 bod.

Maximální počet bodů: 8.

Bodovací tabulka pracovních skupin

Skupina	Stan. 1 (8 b)	Stan. 2 (10 b)	Stan. 3 (6 b)	Stan. 4 (10 b)	Stan. 5 (8 b)	Celkem (42 b)
A						
B						
C						
D						
E						

Bodovací tabulka slouží k zaznamenání bodového zisku jednotlivých pracovních skupin a k následnému vyhodnocení výsledků hry.

Využití bodového zisku

Celkový bodový zisk skupiny je využit jako podklad pro vyhodnocení průběhu hry, porovnání úspěšnosti jednotlivých skupin a pro další zpracování výsledků v rámci praktické části práce. Bodový systém není využíván ke klasifikaci žáků.

Příloha č. 4 – Záznamový arch pracovních skupin

Název didaktické hry: Kulinářský souboj

Třída:.....

Datum:.....

Označení skupiny: .....

Stanoviště 1 – Rozpoznání čerstvých potravin *(max. 8 bodů)*

Zadání: Rozpoznejte jednotlivé čerstvé potraviny připravené na stanovišti a zapište jejich názvy.

Číslo položky	Název potraviny
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Získané body: …… / 8

Stanoviště 2 – Identifikace surovin podle popisu *(max. 10 bodů)*

Zadání: Ke každému popisu určete odpovídající surovinu a zapište její název.

Číslo popisu	Název suroviny
1	
2	
3	
4	
5	
6	

Získané body: …… / 10

Stanoviště 3 – Tradiční pokrmy a jejich složení *(max. 6 bodů)*

Zadání: U každého uvedeného pokrmu zakroužkujte správnou odpověď.

Číslo	Zvolená odpověď
1	
2	
3	
4	
5	
6	

Získané body: …… / 6

Stanoviště 4 – Hygienické domino (pochybení a důsledky) *(max. 10 bodů)*

Zadání: Správně přiřaďte hygienické pochybení k odpovídajícímu důsledku nebo riziku a zapište vzniklé dvojice.

Číslo dvojice	Pochybení – důsledek / riziko
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Získané body: …… / 10

Stanoviště 5 – Poznej koření podle vůně *(max. 8 bodů)*

Zadání: Pomocí čichu rozpoznejte jednotlivé druhy koření a zapište jejich názvy.

Číslo kořenky	Název koření
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Získané body: …… / 8

Celkové hodnocení skupiny

Stanoviště	Získané body
Stanoviště 1	…… / 8
Stanoviště 2	…… / 10
Stanoviště 3	…… / 6
Stanoviště 4	…… / 10
Stanoviště 5	…… / 8
Celkem	…… / 42

Poznámka pro učitele

Záznamový arch slouží k evidenci odpovědí a bodového zisku pracovních skupin během realizace didaktické hry. Hodnocení má výhradně analytický a reflexivní charakter a neslouží ke klasifikaci žáků.

Příloha č. 5 – Vstupní a výstupní test znalostí

Vstupní a výstupní test znalostí sloužil k orientačnímu ověření změny úrovně odborných znalostí žáků v návaznosti na absolvování didaktické hry „Kulinářský souboj“. Test byl administrován bezprostředně před zahájením hry (pretest) a bezprostředně po jejím ukončení (posttest).

Test obsahoval deset uzavřených položek tematicky rozdělených do oblastí odpovídajících obsahovým okruhům hry (hygiena a bezpečnost potravin, systém HACCP, poznávání surovin a potravin, orientace v tradičních pokrmech a znalost koření). Vstupní i výstupní test měl shodné znění otázek, aby bylo možné porovnání výsledků.

- způsob hodnocení testu,
- každá správná odpověď = 1 bod,
- nesprávná odpověď = 0 bodů,
- částečné bodování se neuplatňuje,
- maximální možný bodový zisk = 10 bodů.

Vstupní / výstupní test znalostí (10 položek, max. 10 bodů)

Otázka 1: *Který z uvedených postupů nejlépe zabraňuje křížové kontaminaci v kuchyni?*

a) používání jedné pracovní plochy pro všechny suroviny
b) oddělení pracovních ploch pro syrové a hotové pokrmy
c) skladování všech potravin ve stejné nádobě
d) mytí rukou pouze na začátku směny

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

Otázka 2*: Jaký je hlavní účel systému HACCP v gastronomickém provozu?*

a) zrychlení přípravy pokrmů
b) snížení nákladů na suroviny
c) identifikace a řízení zdravotních rizik
d) zjednodušení pracovních postupů

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

Otázka 3: *Který z následujících postupů je považován za správný z hlediska osobní hygieny pracovníka?*

a) práce bez pokrývky hlavy
b) nošení šperků při práci
c) pravidelné mytí a dezinfekce rukou
d) používání pracovního oděvu i mimo provoz

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

Otázka 4: *Co označuje pojem „kritický kontrolní bod“ v systému HACCP?*

a) jakoukoli běžnou pracovní činnost
b) místo nebo fázi, kde lze riziko pouze sledovat
c) bod, ve kterém lze riziko předcházet nebo jej odstranit
d) administrativní kontrolu provozu

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

Otázka 5: *Které tvrzení o skladování potravin je správné?*

a) Syrové maso lze skladovat nad hotovými pokrmy
b) teplota skladování nemá vliv na bezpečnost potravin
c) různé druhy potravin mají mít oddělený prostor
d) všechny potraviny lze skladovat při stejné teplotě

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

Otázka 6: *Jaký postup je vhodný při zjištění hygienického pochybení v provozu?*

a) ignorovat situaci
b) odložit řešení na konec směny
c) okamžitě přijmout nápravné opatření
d) pokračovat v práci bez změny

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

7. Která z uvedených surovin patří mezi luštěniny?

a) rýže

b) čočka

c) máslo

d) sůl

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

8. Který pokrm patří mezi tradiční česká jídla?

a) sushi

b) svíčková na smetaně

c) pizza Margherita

d) tortilla

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

9. Které koření se typicky používá do perníku?

a) skořice

b) sůl

c) kmín

d) majoránka

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

10. Co je hlavním cílem správného skladování potravin?

a) zlepšit barvu potravin

b) prodloužit trvanlivost a zachovat bezpečnost

c) zvýšit hmotnost potravin

d) změnit chuť potravin

☐ a ☐ b ☐ c ☐ d

Klíč správných odpovědí

1 – b	6 – c
2 – c	7 - b
3 – c	8 - b
4 – c	9 - a
5 – c	10 - b

Poznámka k využití dat

Výsledky testu byly zpracovány v tabulkovém procesoru a použity pro deskriptivní porovnání vstupního a výstupního skóre žáků v rámci praktické části práce (kap. 6.4.2). Test nebyl využíván ke klasifikaci žáků.

Příloha č. 6 – Dotazník pro žáky

Dotazník pro žáky byl využit k získání zpětné vazby k didaktické hře „Kulinářský souboj“. Cílem dotazníku bylo zachytit subjektivní hodnocení hry z hlediska srozumitelnosti zadání, přiměřenosti obtížnosti, přínosu pro odborné znalosti, spolupráce ve skupině a organizace času.

Dotazník byl administrován bezprostředně po ukončení hry, byl anonymní a dobrovolný. Odpovědi nebyly využívány ke klasifikaci žáků a sloužily výhradně pro účely této práce.

Instrukce pro žáky

Přečtěte si jednotlivá tvrzení a u každého vyberte číslo, které nejlépe odpovídá vašemu názoru.

1 = zcela nesouhlasím

2 = spíše nesouhlasím

3 = ani nesouhlasím, ani nesouhlasím

4 = spíše souhlasím

5 = zcela souhlasím

ČÁST A – Hodnocení hry (škálové položky)

1. Zadání jednotlivých stanovišť bylo srozumitelné.

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

2. Obtížnost úkolů byla přiměřená mým znalostem.

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

3. Didaktická hra mi pomohla lépe porozumět tématům hygieny a bezpečnosti potravin.

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

4. Práce ve skupině mi vyhovovala.

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

5. Časový rozvrh hry byl dobře zvládnutý.

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

ČÁST B – Otevřené otázky

1. Co jste na didaktické hře považoval(a) za nejpřínosnější?

.....

.....

.....

2. Co by bylo možné na hře zlepšit nebo upravit?

.....

.....

.....

Závěrečná poznámka pro žáky

Děkujeme za vyplnění dotazníku. Vaše odpovědi budou použity pouze pro účely této práce a zůstanou anonymní.

Příloha č. 7 – Pozorovací rubrika spolupráce žáků

Pozorovací rubrika byla využita k systematickému zaznamenání spolupráce žáků během realizace didaktické hry „Kulinářský souboj“. Cílem rubriky bylo zachytit vybrané projevy spolupráce a sociálních dovedností pracovních skupin při řešení úloh na jednotlivých stanovištích. Pozorování prováděla vyučující odborného předmětu po celou dobu realizace hry. Hodnocení se vztahovalo k pracovním skupinám jako celku, nikoli k jednotlivým žákům.

Jednotka hodnocení

- pracovní skupina (A–E)

Časové vymezení pozorování

- celý průběh didaktické hry (rotace skupin mezi stanovišti)

Hodnoticí škála

Každá oblast je hodnocena na čtyřbodové škále:

1 bod – velmi nízká úroveň projevu

2 body – spíše nízká úroveň projevu

3 body – dobrá úroveň projevu

4 body – velmi dobrá úroveň projevu

Hodnocené oblasti spolupráce

1. Zapojení členů skupiny: míra, do jaké se členové skupiny aktivně podílejí na řešení úkolů a přispívají k práci skupiny.

2. Komunikace ve skupině: srozumitelnost, otevřenost a věcnost komunikace mezi členy skupiny během řešení úloh.

3. Rozdělení úkolů: schopnost skupiny rozdělit si úkoly a efektivně spolupracovat bez výrazných konfliktů nebo pasivity některých členů.

4. Dodržování pravidel: respektování stanovených pravidel hry, pokynů pedagoga a časového harmonogramu.

Pozorovací tabulka

Skupina	**Zapojení (1–4)**	**Komunikace (1–4)**	**Rozdělení úkolů (1–4)**	**Dodržování pravidel (1–4)**
A				
B				
C				
D				
E				

Způsob vyhodnocení

Pro každou pracovní skupinu bylo zaznamenáno bodové hodnocení ve všech čtyřech oblastech. Získané hodnoty byly následně využity k výpočtu průměrného skóre jednotlivých oblastí napříč skupinami. Tyto průměrné hodnoty byly zpracovány deskriptivně a použity v praktické části práce (kap. 6.4.4).

Příloha č. 8 – Hodnoticí arch učitele

Hodnoticí arch učitele byl využit k zaznamenání odborného pohledu vyučujícího na realizaci didaktické hry „Kulinářský souboj“. Cílem archu bylo posoudit hru z hlediska její proveditelnosti, organizační náročnosti, srozumitelnosti pravidel a přínosu pro odbornou výuku. Hodnocení bylo provedeno vyučující odborného předmětu, která byla po celou dobu realizace hry přítomna ve třídě a zajišťovala pedagogický dohled. Hodnocení se vztahovalo k celé výukové aktivitě jako celku.

Instrukce pro učitele

U každé položky vyberte číslo, které nejlépe vystihuje Vaše hodnocení realizované didaktické hry.

1 = velmi nízké hodnocení

2 = spíše nízké hodnocení

3 = střední hodnocení

4 = dobré hodnocení

5 = velmi dobré hodnocení

Hodnocené oblasti

1. Proveditelnost hry v rámci jedné vyučovací hodiny

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

2. Organizační náročnost přípravy a realizace hry

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

3. Srozumitelnost pravidel a zadání hry pro žáky

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

4. Přínos hry pro odbornou výuku gastronomických oborů

☐ 1 ☐ 2 ☐ 3 ☐ 4 ☐ 5

Doplňující otevřená otázka

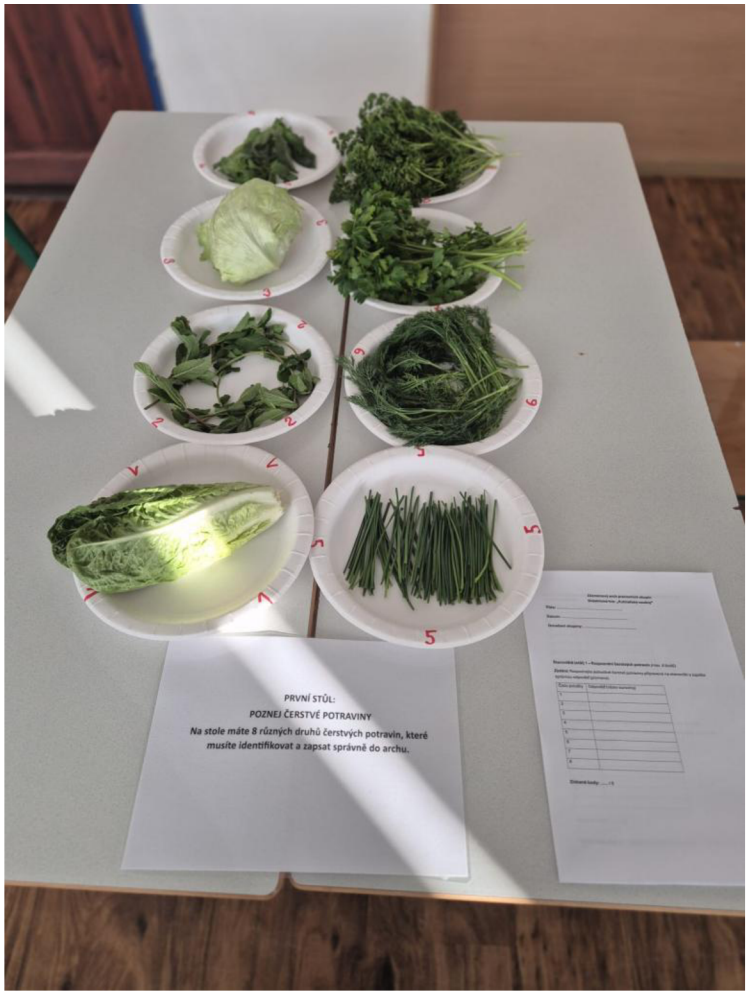
1. Uveďte případné připomínky nebo doporučení k úpravě didaktické hry: .....

Příloha č. 9 - Fotodokumentace pomůcek

PRVNÍ STŮL:

POZNEJ ČERSTVÉ POTRAVINY

Na stole máte 8 různých druhů čerstvých potravin, které musíte identifikovat a zapsat správně do archu.



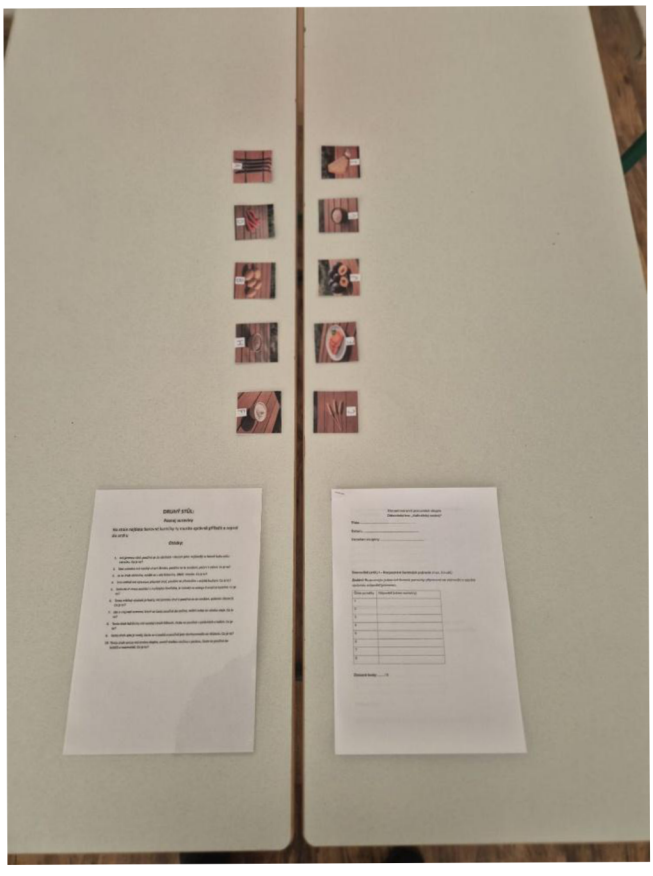
DRUHÝ STŮL:

Poznej suroviny

Na stole najdete barevné kartičky ty musíte správně přiřadit a zapsat do archu

Otázky:

1. Má jemnou vůni, používá se do sladkých i slaných jídel, nejčastěji ve formě lusku nebo extraktu. Co je to?
2. Tato zelenina má vysoký obsah škrobu, používá se ke smažení, pečení i vaření. Co je to?
3. Je to druh obiloviny, vyrábí se z něj těstoviny, chléb i mouka. Co je to?
4. Toto koření má výraznou pikantní chuť, používá se především v asijské kuchyni. Co je to?
5. Tento druh masa pochází z mořského živočicha, je bohatý na omega-3 mastné kyseliny. Co je to?
6. Tento mléčný výrobek je hustý, má jemnou chuť a používá se do omáček, polévek i dezertů. Co je to?
7. Jde o olejnaté semeno, které se často používá do pečiva, salátů nebo na výrobu oleje. Co je to?
8. Tento druh luštěniny má vysoký obsah bílkovin, často se používá v polévkách a kaších. Co je to?
9. Tento druh sýra je tvrdý, často se strouhá a používá jako dochucovadlo do těstovin. Co je to?
10. Tento druh ovoce má tvrdou slupku, uvnitř sladkou dužinu s peckou, často se používá do koláčů a marmelád. Co je to?



TŘETÍ STŮL:

Vyber jednu správnou odpověď

1. Bramboráky

Křupavé bramborové placky

Které suroviny jsou správné? A) Brambory, hladká mouka, česnek, majoránka, vejce B) Brambory, kukuřičná mouka, česnek, oregano, vejce C) Brambory, rýžová mouka, cibule, petržel, vejce D) Brambory, hrubá mouka, bazalka, smetana, vejce

2. Svíčková na smetaně

Tradiční české maso na omáčce

Které suroviny jsou správné? A) Hovězí maso, mrkev, petržel, celer, smetana, brusinky B) Vepřové maso, rajčata, cibule, smetana, hořčice C) Kuřecí maso, mrkev, pórek, smetana, kari D) Krůtí maso, petržel, rajčata, smetana, bazalka

3. Vepřo knedlo zelo

Klasika české kuchyně

Které suroviny jsou správné? A) Vepřová plec, houskový knedlík, kysané zelí B) Kuřecí stehno, bramborový knedlík, špenát C) Krůtí prsa, rýže, grilovaná zelenina D) Hovězí kýta, kroupy, kapusta

4. Švestkové knedlíky

Sladká dobrota

Které suroviny jsou správné? A) Bramborové těsto, švestky, cukr, máslo B) Listové těsto, jablka, skořice, cukr C) Kynuté těsto, banány, čokoláda, med D) Pohanková mouka, meruňky, jogurt, vanilka

5. Kulajda

Hustá a chutná polévka

Které suroviny jsou správné? A) Brambory, houby, kopr, smetana, ocet, vejce B) Rýže, houby, kopr, jogurt, citronová šťáva, vejce C) Brambory, paprika, oregano, smetana, vejce D) Hrách, houby, česnek, smetana, bazalka

6. Moravský vrabec

Typická česká pochoutka

Které suroviny jsou správné? A) Vepřové maso, sádlo, česnek, kmín, kysané zelí, houskový knedlík B) Hovězí maso, olej, hořčice, pepř, kysané zelí, brambory C) Kuřecí prsa, sádlo, česnek, oregano, dušená mrkev, rýže D) Ryba, česnek, kopr, rýže, grilovaná zelenina

TŘETÍ STŮL:

Výběr jedné správné odpovědi

1. Bramboráky

Křupavé bramborové placky

Které suroviny jsou správně? A) Brambory, hladká mouka, česnek, majoránka, vejce B) Brambory, kukuřičná mouka, česnek, oregano, vejce C) Brambory, rýžová mouka, cibule, petržel, vejce D) Brambory, hrubá mouka, bazalka, smetana, vejce

2. Svíčková na smetaně

Tradiční české maso na omáčce

Které suroviny jsou správně? A) Hovězí maso, mrkev, petržel, celer, smetana, brusinky B) Vepřové maso, rajčata, cibule, smetana, hořčice C) Kuřecí maso, mrkev, pórek, smetana, kari D) Krůtí maso, petržel, rajčata, smetana, bazalka

3. Vepřo knedlo zelo

Klasika české kuchyně

Které suroviny jsou správně? A) Vepřová plec, houskové knedlíky, kysané zelí B) Kuřecí stehno, bramborový knedlík, špenát C) Krůtí prsa, rýže, grilovaná zelenina D) Hovězí kýta, kroupy, kapusta

4. Švestkové knedlíky

Sladká dobrota

Které suroviny jsou správně? A) Bramborové těsto, švestky, cukr, máslo B) Listové těsto, jablka, skořice, cukr C) Kynuté těsto, banány, čokoláda, med D) Pohanková mouka, meruňky, jogurt, vanilka

5. Kulajda

Hustá a chutná polévka

Které suroviny jsou správně? A) Brambory, houby, kopr, smetana, ocet, vejce B) Rýže, houby, kopr, jogurt, citronová šťáva, vejce C) Brambory, paprika, oregano, smetana, vejce D) Hrách, houby, česnek, smetana, bazalka

6. Moravský vrabec

Typická česká pochoutka

Které suroviny jsou správně? A) Vepřové maso, sádlo, česnek, kmín, kysané zelí, houskový knedlík B) Hovězí maso, olej, hořčice, pepř, kysané zelí, brambory C) Kuřecí prsa, sádlo, česnek, oregano, dušená mrkev, rýže D) Ryba, česnek, kopr, rýže, grilovaná zelenina

---

Záznamový arch pracovních skupin
Didaktická hra: „Kulinářský soubor"

Title: _____

Datum: _____

Označení skupiny: _____

Stanoviště (stůl) 1 – Rozpoznání čerstvých potravin (max. 8 bodů)

Zadání: Rozpoznejte jednotlivé čerstvé potraviny připravené na stanovišti a zapište správnou odpověď (písmeno).

Číslo položky	Odpověď (název suroviny)
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

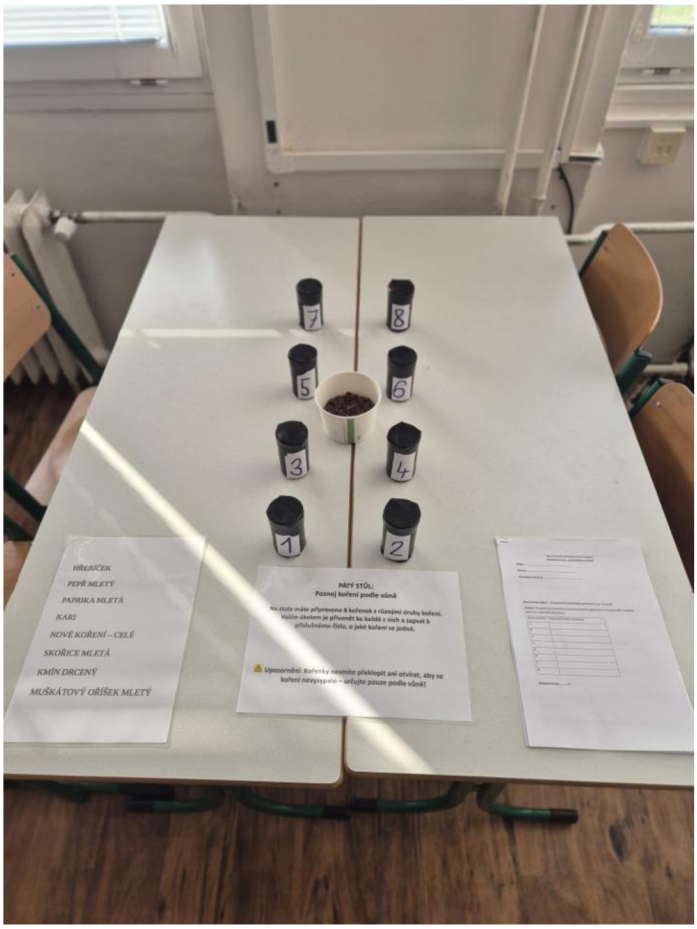
Získané body: ..... / 8

ČTVRTÝ STŮL:

HYGIENICKÉ DOMINO

Na stole je rozloženo 10 kartiček s hygienickým pochybením/situací a 10 kartiček se správným důsledkem/rizikem. Ty musíte správně přiřadit a zapsat do archu.

PÁTÝ STŮL:
Poznej koření podle vůně

Na stole máte připraveno 8 kořenek s různými druhy koření. Vaším úkolem je přivonět ke každé z nich a zapsat k příslušnému číslu, o jaké koření se jedná.

⚠ **Upozornění: Kořenky nesmíte překlopit ani otvírat, aby se koření nevysypalo – určujte pouze podle vůně!**