

Prezentuj svůj oblíbený recept v angličtině - jiné



Jméno: Jiří Marvan

Škola: ZŠ a MŠ Olomouc, Gorkého 39

Rok: 2010

Metodické pokyny pro učitele

Předmět: jiné

Název aktivity: Prezentuj svůj oblíbený recept v angličtině

Jazyk: AJ

Jazyková úroveň: A1

Doporučený ročník: 7.třída

Předpokládaná délka: více vyučovacích hodin

Cíle aktivity

Obsahové cíle

Žáci připraví svůj oblíbený pokrm ve skupinách.

Žák prezentuje oblíbený pokrm

Jazykové cíle

Žák aktivně používá slovní zásobu přípravy jídla. Možné výrazy: serving size, preparation time, appetizer, amount, measure, stew, peel, mince, chop, crouton, bowl, pot, saute, brown (ve významu osmažit, zhnědnout), add, stir, stock, simmer, desire

Kompetence

Kompetence komunikativní - prezentace oblíbeného pokrmu

Kompetence pracovní - práce s daným materiálem, využití efektivních pracovních postupů

Kompetence sociální a personální - spolupráce ve skupinách

Kompetence k řešení problémů - vyhledává účinná řešení

Pomůcky

Pracovní list pro každého žáka, kuchařky (recepty), slovníky, suroviny na přípravu vybraného pokrmu, inventář školní cvičné kuchyňky

Pracovní postup aktivity

1. Žáci se individuálně seznámí s pracovním postupem přípravy pokrmu, viz. pracovní list - anglicky psaný recept; seznámí se s novou slovní zásobou a prostudují anglické množstevní jednotky pro přípravu pokrmů
2. Žáci se rozdělí do skupin a vyberou vhodný recept z kuchařky pro přípravu oblíbeného pokrmu, pomocí slovníku přeloží ingredience a pracovní postup do angličtiny. Obměna: Tento postup lze obrátit, jestliže máme k dispozici recepty psané v angličtině. Žáci si sami rozdělí úlohy pro nákup a přípravu surovin do další hodiny.
3. Žáci společně pojmenují přinesené suroviny a zopakují si základní anglické výrazy pracovního postupu. Dále pokračují ve skupinách v přípravě pokrmů.
4. Žáci prezentují pracovní postup i hotový pokrm ostatním skupinám. Lze vhodně doplnit vzájemnou ochutnávkou a hodnocením zhotovených pokrmů.

Návrh hodnocení:

Lze hodnotit výstižnost(použitelnost)receptů a aktiovní účast při přípravě pokrmu.

Klíč:

Použitá literatura, zdroje: :

Weights & Measures for Recipes: www.bellaonline.com/articles/art1171.asp

Ilustrační obrázky: www.fotosearch.com/illustration/garlic.html

Další nápady na:

<http://homecooking.about.com/gi/dynamic/offsite.htm?site=http://www.recipesource.com/soups/soups/01/rec0196.html>

Rady / tipy z praxe: :

Doporučuji aktivitu připravit do dvou dvouhodinových lekcí:

1. lekce - teoretická příprava v učebně, viz. Pracovní postup aktivity - body 1) a 2)
2. lekce - praktická výuka ve školní cvičné kuchyňce, viz. Pracovní postup aktivity - body 3) 4)

Pracovní postup pro žáky

Předmět: jiné
Název aktivity: Present your favourite recipe
Jazyk: AJ

Instrukce žákům v cílovém jazyce:

Read the following recipe carefully and study "Measuring Dry Ingredients".

Work in groups. Discuss the "Garlic soup recipe". Answer the questions on your worksheet. (Do you understand the written instructions? Do you like garlic soup? Does your mother/father prepare the same soup at home? What is different? What do you think about English "Measuring dry ingredients"? What is different from Czech measuring?)

Rewrite all the unknown words from previous texts in your vocabulary notebooks. Use your dictionary if necessary. (serving size, preparation time, appetizer, amount, measure, stew, peel, mince, chop, crouton, bowl, pot, saute, brown - ve významu osmažit, zhnědnout, add, stir, stock, simmer, desire)

Discuss your favourite recipe in your groups. Try to compile it and present it to the whole class.

Homework: bring all the ingredients needed for the next lesson. Do not forget your English written recipe! You will present your culinary art!

