

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

VY_12_INOVACE_C_ZK_1.SADA_23

Název klíčové aktivity: I/2 Inovace a zkvalitnění výuky směřující k rozvoji čtenářské a informační gramotnosti

Označení v TK: EU-I/2C-ZK-1.sada-č.23

Autor: Mgr. Zuzana Klimešová

Datum vytvoření: prosinec 2011

Název DUM: Recept – popis pracovního postupu

Vzdělávací oblast: Jazyk a jazyková komunikace

Vyučovací předmět: Český jazyk

Ročník: 7.

Druh učebního materiálu: pracovní list

Klíčová slova: slohová výchova, popis pracovního postupu, recept, gulášová polévka, osnova popisu, přísloví

Anotace: Pracovní list je rozdělen do několika částí. V prvním úkolu je několik pod sebou uspořádaných vět, které mají nesprávné pořadí. Žáci je seřazují podle správného postupu. V druhém úkolu se snaží přijít na název pokrmu, který by vytvořili podle postupu v prvním cvičení. Ve třetím cvičení se snaží vzpomenout si na přísloví, pořekadlo nebo rčení, které se týká kuchařiny, jídla... V dalším úkolu se vžijí do role televizního moderátora uvádějícího pořad o vaření a přichystají si úvodní a závěrečné slovo pro diváky. V předposledním cvičení vypíší všechny suroviny, které by použili při vaření předchozího receptu (gulášové polévka). Poslední cvičení je zaměřené na celkové shrnutí. Žáci musí přijít na to, jak má vypadat správná osnova popisu receptu. Pracovní list je určen pro práci v celé hodině, učitel do jednotlivých částí zasahuje, kontroluje správné řešení úkolů.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pracovní list pro učitele – popis pracovního postupu

Recept

1. Seřadte správně jednotlivé kroky při vaření oblíbeného receptu.

_____g,_c,_d,_b,_e,_f,_a_____

Postup:

- Zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě, smetanou, dochutíme majoránkou a na závěr ještě trochu provaříme.
- Zalijeme vodou a vložíme do hrnce nakrájené brambory.
- Na oleji zpěníme cibulku, přidáme do ní sladkou papriku a grilovací koření.
- Orestujeme uzeninu.
- Polévku okořeníme, použijeme sůl, pepř, vegetu, kmín a česnek.
- Dovaříme polévku tak, aby byly brambory měkké.
- Na prkénku si nakrájíme cibuli, brambory a uzeninu.

2. Jak se nazývá pokrm, který byste podle tohoto postupu vytvořili?

_____Gulášová polévka_____

3. V jaké osobě a rodu se objevují vypsaná slovesa?

_____3. osoba, rod činný_____

4. Použijte alespoň jedno přísloví, které Vás v souvislosti s tímto receptem napadne.

_____Hlad je nejlepší kuchař, Hlad má velké oči ..._____

5. Vžijte se do role moderátora, který Vás provádí pořadem a ukazuje Vám přípravu tohoto pokrmu. Napište krátký úvod a závěr, který osloví všechny diváky.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Napište suroviny, které budete při vaření tohoto receptu potřebovat.

Suroviny:

voda _____

uzenina _____

brambory _____

cibule _____

olej _____

sladká paprika _____

grilovací koření _____

sůl _____

pepř _____

česnek _____

majoránka _____

smetana _____

vegeta _____

kmín _____

6. Napište tři hlavní body ve správném pořadí, které by měl recept v každé kuchařce obsahovat (náповěda: všechny tři části se objevují v tomto pracovním listu).

_____ Název receptu _____

_____ Suroviny _____

_____ Postup _____

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Pracovní list pro žáky – popis pracovního postupu

Recept

1. Seřadte správně jednotlivé kroky při vaření oblíbeného receptu.

Postup:

- Zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě, smetanou, dochutíme majoránkou a na závěr ještě trochu provaříme.
- Zalijeme vodou a vložíme do hrnce nakrájené brambory.
- Na oleji zpěníme cibulku, přidáme do ní sladkou papriku a grilovací koření.
- Orestujeme uzeninu.
- Polévku okořeníme, použijeme sůl, pepř, vegetu, kmín a česnek.
- Dovaříme polévku tak, aby byly brambory měkké.
- Na prkénku si nakrájíme cibuli, brambory a uzeninu.

2. Vypište slovesa, která se objevují v postupu

3. V jaké osobě a rodu se objevují vypsaná slovesa?

4. Jak se nazývá pokrm, který byste podle tohoto postupu vytvořili?

5. Použijte alespoň jedno přísloví, které Vás v souvislosti s tímto receptem napadne.

6. Vžijte se do role moderátora, který Vás provádí pořadem a ukazuje Vám přípravu tohoto pokrmu. Napište krátký úvod a závěr, který osloví všechny diváky.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

7. Napište suroviny, které budete při vaření tohoto receptu potřebovat.

Suroviny:

8. Napište tři hlavní body ve správném pořadí, které by měl recept v každé kuchařce obsahovat (náповěda: všechny tři části se objevují v tomto pracovním listu).
