

Konspekt do zajęć warsztatowych realizowanych w Zespole Szkół nr 7 w Tychach ramach innowacji pedagogicznej „Język angielski w pracowni gastronomicznej”

Barbara Starzyńska, Agnieszka Kasprzyszyn

Temat: Kuchnia śródziemnomorska a polskie tradycje kulinarne: Delikatne ravioli i słowiańskie pierogi w kuchni europejskiej.

„Mediterranean meals are not just the food – It`s the philosophy of life”

Cele:	
Pracownia gastronomiczna	Język angielski
Cele ogólne: <ul style="list-style-type: none">• Zapoznanie z charakterystyką towaroznawczą różnych makaronów i pierogów, ich wartością odżywczą i wykorzystaniem w produkcji gastronomicznej.• Wyrabianie umiejętności sporządzania potraw z ciasta makaronowego. Cele operacyjne: <ul style="list-style-type: none">• Uczeń klasyfikuje makarony w zależności od kształtu.• Uczeń podaje możliwości wykorzystania makaronów w produkcji potraw.• Uczeń przeprowadza obróbkę cieplną makaronu.• Uczeń potrafi sporządzić według receptury potrawę z wykorzystaniem makaronu.• Uczeń przeprowadza ocenę organoleptyczną przyrządzonej potrawy• Uczeń dokonuje prezentacji przyrządzonej potrawy.	Cele ogólne: <ul style="list-style-type: none">• Poszerzenie słownictwa w oparciu o prezentację multimedialną• Ćwiczenie umiejętności słuchania ze zrozumieniem• Praca nad płynnością wypowiedzi z zastosowaniem najprostszych struktur gramatycznych (Present Simple, Past Simpl, Modal Verbs), oraz zaprezentowanego słownictwa i zwrotów kulinarnych. Cele operacyjne: <ul style="list-style-type: none">• Uczeń współpracując z kolegą potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące treści prezentowanych w filmie• Uczeń prawidłowo posługuje się poznanym słownictwem, właściwie wymawia poszczególne wyrażenia• Uczeń potrafi skonstruować spójną wypowiedź opierając się na poznanym słownictwie i strukturach gramatycznych.• Uczeń potrafi sporządzić danie opierając się na recepturze w języku angielskim

Pomoce naukowe:

- Przygotowane przez nauczyciela zestawy ćwiczeń zawierające pytania True /False, oraz pytania otwarte na temat prezentowanego video nagrania.
- ilustracje w postaci prezentacji multimedialnej oraz w postaci „memory game” (zdjęcia przedstawiające nazwy czynności kulinarne)
- przepis na wykonywaną potrawę w języku angielskim
- przepis na wykonywaną potrawę w formie gry edukacyjnej (dopasuj zdjęcia do opisu)
- Komputer
- Tablica interaktywna/rzutnik

Materiały autentyczne:

- krótki film instruktażowy
Find the recipe at: <http://www.LauraintheKitchen.com>
- dobrze wyposażona pracownia gastronomiczna
- produkty spożywcze
- receptury potraw (pierożki ravioli i pierogi z mięsem) w języku angielskim

Formy pracy:

- Zbiorowa jednolita
- indywidualna jednolita
- praca w parach lub w grupach
- indywidualna zróżnicowana

Techniki pracy:	
Język angielski <ul style="list-style-type: none">• rozmowa• rozwiązywanie ćwiczeń (listening for specific information) w oparciu o zaprezentowany materiał filmowy• głośne powtarzanie za nauczycielem• dopasowywanie słów do kontekstu• negocjowanie prawidłowej kolejności czynności w recepturze• układanie dialogów w parach	Pracownia gastronomiczna <ul style="list-style-type: none">• wykład i dyskusja• pokaz• ćwiczenia w grupach

1. Rozgrzewka:

Rozmowa na temat związany z nieznanym jeszcze filmem z użyciem materiału stymulującego:

- Nauczyciel gastronomii, za pomocą pytań nawiązuje rozmowę z uczniami na temat rodzimych nawyków żywieniowych. Krótko porusza też zagadnienie kultury kulinarnej w kuchni śródziemnomorskiej. Zadając pytania uczniom prowadzi dialog na temat filozofii „slow food”. Jednocześnie na ekranie pojawia się prezentacja: Plansze obrazują różne potrawy. Uczniowie dokonują podziału na dania „fast food” i „slow food”. Monitorowani przez nauczyciela języka angielskiego próbują nazwać składniki potraw w języku angielskim.
- Dyskusję podsumowuje nauczyciel gastronomii, który nawiązując do materiału stymulującego zachęca uczniów do wypowiedzania się na temat rosnącego tempa życia i wpływu codziennej diety na zdrowie człowieka.

1. Prezentacja tematu zajęć - rozgrzewka językowa

- Nauczyciel języka angielskiego pokazuje uczniom „Flash cards” przedstawiające kolejne etapy wykonania pierogów oraz pierożków ravioli.
- Następnie przedstawia prezentację ilustrującą czynności wykonywane w kuchni podczas sporządzania dań z ciasta w połączeniu z warzywami, mięsem i serem. Nauczyciel gastronomii monitoruje wypowiedzi uczniów korygując ewentualne błędy rzeczowe.
- Stosując technikę „obraz jako bodziec” i ilustracje składników potrawy (wykorzystanie memory game), za pomocą pytań nauczyciel prowokuje uczniów do krótkich wypowiedzi w języku angielskim na temat ulubionych pierogów oraz innych potraw, które opierają się na połączeniu ciasta z warzywami i mięsem.
- Nauczyciel gastronomii podsumowuje wypowiedzi uczniów pod kątem techniki wykonania, zasad bhp oraz oceny organoleptycznej sporządzanych potraw.

2. Prezentacja materiału stymulującego – ćwiczenia .

Prezentacja filmu połączona z ćwiczeniem prawda/fałsz w celu ogólnego zrozumienia prezentowanego materiału.

- Uczniowie otrzymują zestaw pytań dotyczący przedstawianego filmu instruktażowego w języku angielskim. Podczas projekcji uczniowie indywidualnie wykonują ćwiczenie prawda/fałsz.

3. Konkurs: „ Kto pierwszy” .

- Uczniowie pracują w parach lub grupach trzyosobowych. Na podstawie video-prezentacji, wykonanych ćwiczeń oraz zdobytych informacji w jak najkrótszym czasie dopasowują zdjęcia do opisu czynności uwzględniając kolejność działań. Para która pierwsza wykona zadanie podnosi rękę. Nauczyciel języka angielskiego sprawdza

poprawność zadania, nauczyciel gastronomii omawia z uczniami wykonanie potrawy pod kątem technologii gastronomicznej.

- Po zakończeniu zadania na ekranie pojawia się oryginalny przepis w języku angielskim. Nauczyciel rozdaje również papierową wersję procedury sporządzenia potrawy w języku angielskim. Uczniowie w parach lub grupach porównują go ze swoją wersją, korygują błędy i ustalają kolejność wykonania czynności. Uczniowie, którzy najlepiej wykonali zadanie zostają nagrodzeni plusami lub oceną.

4. Podsumowanie

Uczniowie przygotowują omówione danie opierając się na przepisie w języku angielskim. Nauczyciel podchodzi kolejno do każdej z grup; uczniowie wykonując ćwiczenie kulinarne prezentują jego przebieg w języku angielskim. Nauczyciel języka angielskiego monitoruje przebieg ćwiczenia i ocenia wypowiedzi uczniów, biorąc pod uwagę wszystkie etapy pracy oraz umiejętności komunikacyjne uczniów. Przed spożyciem uczniowie prezentują dania w języku angielskim. Całość zostaje omówiona i podsumowana przez nauczyciela gastronomii (przygotowanie stanowiska, organizacja pracy, techniki sporządzania, sposób podania oraz smak potrawy). Na zakończenie uczniowie grają w grę online „Kahut” w języku angielskim.

Serves 4

1. TORTELLINI(Pierogies)

INGREDIENTS:

DOUGH

- Flour - 400g
- Egg - 1 piece
- Water - 130 ml
- Salt - for season

STUFFING

- Boiled beef meat - 400g
- Pork fat or bacon - 200g
- Stale bread roll - 1 piece
- Onion - 300g
- Butter - 500g
- Salt, pepper - to season

HOW TO MAKE IT

- Knead the dough and cover
- Soak the bread roll

- squeeze out the water
- Fry pork fat or bacon
- Mince : meat, roll, onion (chopped and butter brown)
- Adjust the seasoning, adding salt and pepper
- Roll out the dough and cut out tortellini dough and stick the edges firmly
- Bring the tortellini dough to boil and when see them floating leave them boil for 2 -3 minutes
- Strain out the tortellini with the strainer
- Bring the pork fat or bacon to sizzle and pour on the dish

2. RAVIOLI

DOUGH INGREDIENTS

1 1/4 cups flour
 1 egg
 1/4 cup hot water
 1/4 teaspoon salt

HOW TO MAKE RAVIOLI DOUGH

First, make the ravioli dough according to the recipe instructions below and let it sit for 1 hour.

1. Mix flour with salt.
2. Stir water with egg until well mixed.
3. In a bowl, combine flour and egg-water mixture together and mix until well incorporated. Knead the ravioli dough until well-textured and firm. The dough should not be too wet or too sticky. It should only stick to itself, but not to your hands. However, it should not be too dry, either.
4. Make the dough into a ball, cover with plastic wrap. Let the ravioli dough stand for 1 hour at room temperature before using. This allows gluten to work.

HOW TO MAKE SPINACH AND RICOTTA CHEESE FILLING

1. Heat olive oil on medium heat, add **spinach** and cook covered, stirring occasionally, until spinach wilted, about 15 minutes.
2. Cook for 5 or 10 more minutes uncovered until all liquid evaporates.
3. Chop cooked spinach finely and move to a bowl. Add **Parmesan** cheese and **ricotta** cheese, salt to taste and mix well. Add more salt if necessary.

HOW TO MAKE RAVIOLI FROM SCRATCH

1. Divide the ravioli dough (instructions on how to make ravioli dough from scratch are above) into 2 equal halves and roll each half into **a very thin sheet** with a rolling pin.
2. Make sure to have flour on hand and dust the working surface or rolling pan when necessary, because the dough will be sticky. It's important that the ravioli dough be rolled very thinly (paper-thin), otherwise ravioli will be too solid when cooked, because dough expands during cooking. Also it will be really hard to use the ravioli mold if the dough is not thin enough.
3. Once you rolled sheets of dough, shape individual raviolis. To shape ravioli, use a very handy device, **Ravioli mould/tray**, which works great!