

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

Przygotowali: Karolina Malaga, Dawid Kiedrowicz

Temat: **Kuchnia włoska - gnocchi. Wariacje na temat tradycyjnej kuchni włoskiej**

Cele:	
<p>Pracownia gastronomiczna</p> <p><b>Cele ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zapoznanie uczniów z charakterystyką towaroznawczą mąki oraz ziemniaków, wartością odżywczą i wykorzystaniem ich w produkcji gastronomicznej.</li> <li>• Wyrabianie umiejętności sporządzania potraw z mąki oraz ziemniaków.</li> </ul> <p><b>Cele operacyjne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń klasyfikuje mąkę w zależności od jej typu.</li> <li>• Uczeń podaje możliwości wykorzystania mąki oraz ziemniaków w produkcji potraw.</li> <li>• Uczeń potrafi sporządzić potrawę z mąki oraz ziemniaków według podanej receptury.</li> <li>• Uczeń przeprowadza ocenę organoleptyczną przyrządzonej potrawy.</li> <li>• Uczeń dokonuje prezentacji przyrządzonej potrawy.</li> </ul>	<p>Język angielski</p> <p><b>Cele ogólne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poszerzenie słownictwa w oparciu o film instruktażowy.</li> <li>• Ćwiczenie umiejętności słuchania ze zrozumieniem.</li> <li>• Praca nad płynnością wypowiedzi z zastosowaniem najprostszych struktur gramatycznych oraz zaprezentowanego słownictwa i zwrotów kulinarnych.</li> </ul> <p><b>Cele operacyjne:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Uczeń potrafi odpowiedzieć na pytania dotyczące treści prezentowanych w filmie.</li> <li>• Uczeń prawidłowo posługuje się poznanym słownictwem, właściwie wymawia poszczególne wyrażenia.</li> <li>• Uczeń potrafi skonstruować spójną wypowiedź opierając się na poznanym słownictwie i strukturach gramatycznych.</li> <li>• Uczeń potrafi sporządzić danie opierając się na recepturze w języku angielskim.</li> </ul>

**Pomoce naukowe:**

- Zestaw pytań otwartych dotyczących prezentowanego materiału.
- Komputer, rzutnik oraz tablica multimedialna lub ekran.
- Materiały autentyczne:  
„Homemade gnocchi with peas and parmezan – Gordon Ramsay”.
- Prezentacja multimedialna ze słownictwem.
- Pracownia gastronomiczna.
- Produkty spożywcze.
- Receptury potraw w języku angielskim.

**Formy pracy:**

- Praca w parach oraz indywidualna.
- Praca indywidualna zróżnicowana.

<b>Techniki pracy:</b>	
<b>Język angielski</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rozmowa z uczniem.</li> <li>• Odpowiedź na pytania w oparciu o zaprezentowany materiał filmowy.</li> <li>• Dryle językowe.</li> <li>• Dopasowywanie słów do kontekstu.</li> </ul>	<b>Pracownia gastronomiczna</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wykład i dyskusja.</li> <li>• Film instruktażowy.</li> <li>• Ćwiczenia w grupach/parach.</li> </ul>

**1. Wstęp.**

- Nauczyciel gastronomii, za pomocą pytań nawiązuje rozmowę z uczniami na temat rodzimych nawyków żywieniowych, a następnie pokrótce omawia charakterystykę kuchni włoskiej. Jednocześnie na tablicy interaktywnej pojawia się prezentacja: Plansze obrazują różne potrawy. Za pomocą tablicy interaktywnej oraz rzutnika zostają zaprezentowane typowe dania kuchni włoskiej. Uczniowie wraz z nauczycielem języka angielskiego próbują nazwać poszczególne potrawy w języku angielskim oraz nazwać poszczególne ich składniki.
- 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.

## 2. Wprowadzenie.

- Dzięki prezentacji multimedialnej nauczyciel wprowadza nowe słownictwo. Zadaniem uczniów jest zapamiętanie jak największej ilości nowej partii materiału. W miarę możliwości nauczyciel tworzy wizualizacje, za którymi idzie nowe słowo, jego zapis oraz identyfikacja wizualna. Po prezentacji materiału, nauczyciel prosi poszczególnych uczniów, aby dokonali identyfikacji poszczególnych wyrazów lub ich reprezentacji wizualnej, a następnie podali ich odpowiednik w języku angielskim. Dodatkowo, nauczyciel przygotowuje krótki quiz, w którym uczniowie podzieleni na grupy będą mieli za zadanie otworzyć z pamięci anglojęzyczne odpowiedniki przygotowanych przez niego wyrazów lub dopasować podane wyrazy do kontekstu zdania. Grupy mają za zadanie jak najszybciej uporać się z powierzonym im zadaniem.
- Po wprowadzeniu nowego słownictwa nauczyciel prezentuje krótki film instruktażowy, w którym Gordon Ramsay przygotowuje swoją wersję tradycyjnych gnocchi. Na tym etapie zadaniem uczniów będzie zapoznanie się z treścią prezentowanego filmu oraz wykonanie notatek, które pozwolą im odtworzyć recepturę. Uczniowie mogą pracować indywidualnie, w parach lub grupach. Uczniowie mają możliwość zapoznać się z treścią filmu dwukrotnie.
- Zadaniem nauczyciela jest sprecyzowanie wątpliwości dotyczących słownictwa, które pojawiło się w filmie instruktażowym.

## 3. Ćwiczenia.

- Na podstawie notatek, które uczniowie wykonali wcześniej, należy odtworzyć zaprezentowaną recepturę. Preferowana jest praca w grupach lub parach. Uczniowie mają za zadanie sporządzić recepturę zaprezentowaną w filmie. Liczy się tutaj nie tylko poprawność językowa, ale możliwie jak najwierniejsze odtworzenie przepisu. Po wykonaniu pracy, grupy mają za zadanie zaprezentować przygotowane przez nich receptury. Grupa wyznacza swojego przedstawiciela, którego zadaniem będzie przedstawienie przygotowanej pracy. Uczniowie mogą zostać poproszeni przez nauczyciela o sprecyzowanie pewnych kwestii. Nauczyciel stosuje tutaj pytania otwarte.
- Grupa, której udało się najwierniej odtworzyć recepturę wygrywa.

## 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. 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).

## Przepis/Recipe

### Cooking time:

Around 1 hour.

### Ingredients:

- 2 large floury potatoes
- 50g ricotta cheese
- Sea salt and freshly ground white pepper
- 90g plain flour
- 1 free-range egg, beaten
- 1 thyme sprig, leaves only

For the sauce:

- Olive oil, for frying
- Freshly ground black pepper
- 150g peas, defrosted if frozen
- Knob of butter
- 1 thyme sprig, leaves only
- Zest of 1 lemon
- Grated parmesan, to serve

### Procedure:

**Step 1:** Preheat the oven to 220°C. Bake the potatoes in their skins for 1-1¼ hours until tender, then remove the flesh and mash until smooth. Mix in the ricotta, a pinch of salt and white pepper, and the flour. Make a well in the middle, add the beaten egg and combine the mixture with floured hands. Work in the thyme leaves until a smooth dough has formed. (Be careful not to overwork it, though.)

**Step 2:** Cut the dough in half and shape each piece into a long cigar, about 1.5cm thick. Using the back of a floured table knife, cut each length into 2cm pieces to make the gnocchi. Gently make a dent in each one – it will allow the gnocchi to hold more sauce.

**Step 3:** Add the gnocchi to a large pan of boiling water, tilting it from side to side briefly to stop them sticking together. Simmer for 1½-2 minutes, until they start to float. Drain and leave the gnocchi to dry for 1-2 minutes.

**Step 4:** Heat a frying pan over a medium-high heat and add a little olive oil. Add the gnocchi to the pan with a pinch of salt and black pepper and sauté for 1-2 minutes on each side until coloured. Add the peas, butter and thyme leaves. Toss, then add the lemon zest. Serve with grated parmesan.

**Video:**

[https://www.youtube.com/watch?v=unAOVy92a\\_8](https://www.youtube.com/watch?v=unAOVy92a_8)