

ANGLICKÝ JAZYK - The menu

Název školy	Střední škola hotelová a služeb Kroměříž
Číslo projektu	CZ.1.07/1.5.00/34.0911
Autor	Mgr. Kateřina Rozsypalová
Název šablony	VY_32_INOVACE 41_ANJ
Název DUMu	ANJ.4105.3A
Stupeň a typ vzdělávání	Odborné vzdělávání
Vzdělávací oblast	Jazykové vzdělávání
Vzdělávací obor	Anglický jazyk
Vzdělávací okruh	Hotelnictví
Druh učebního materiálu	Slovní zásoba
Cílová skupina	Žák, 16 - 19 let
Anotace	Pracovní list seznámí žáky se slovní zásobou týkající se podávání nápojů v restauraci.
Speciální vzdělávací potřeby	pc
Klíčová slova	´menu´ - jídelní lístek
Datum	10. 4. 2014

The menu

1. Vyučující s žáky zopakuje základní slovní zásobu jako:

waiter – číšník

customer – zákazník, *guest* – host

drink – nápoj

order – objednat si

wine – víno

list - lístek

recommend – doporučit

suggest – doporučit, navrhnout

prefer – dávat přednost

ice – led

special - speciální

Lze zopakovat jako jednoduchou hru, soutěž, diktát atp.

Pokud jsou některá slovíčka pro studenty nová, vyučující je napíše na tabuli, studenti opakují správnou výslovnost.

Vyučující upozorní také na gramatické spojení '*would like*' , '*could*' pro zdvořilou žádost, nabídku.

2. Žáci si samostatně přečtou rozhovor a doplní chybějící slova, vyučující práci monitoruje, v případě nutnosti pomůže s neznámou slovní zásobou.
3. Program vyhodnotí správnost odpovědí, vyučující se studenty projde rozhovor a ujistí se o správné výslovnosti a intonaci.
4. Studenti čtou rozhovor ve dvojicích, případně pracují na jeho obměnách. Podle pokročilosti studentů lze pracovat příp. zopakovat další fráze jako '*How can I help you? What can I do for you?*'

'Would you like any help?' apod.

5. Vyučující monitoruje jednotlivé dvojice, studenti pak představí své rozhovory před třídou.

Klíč/Key

The menu/Jídelní lístek

1. This is roast sirloin with dumplings in a creamy sauce, served with pickled cranberries.

- svíčková na smetaně
- vepřové se zelím a knedlíkem
- ovocné knedlíky

2. This is clear broth with meatballs made from liver and spices.

- čočková polévka
- bramborová polévka
- hovězí vývar

3. These are sweet pancakes filled with various kinds of fruit and ice cream.

- jablkový závin
- palačinky
- zmrzlinový pohár

4. This is eaten as a dessert and consists of pieces of apples with raisins, walnuts, sugar and cinnamon wrapped in puff pastry

- žemlovka s jablky

- jablkový závin

- rýžový nákyp s ovocem

5. This is a kind of fish - carp - that is covered with flour, eggs and breadcrumbs, and fried. Served with potato salad, which consists of potatoes, eggs, carrot, parsley, celeriac, pickled gherkins, onion, peas and possibly other vegetables. It is mostly eaten at Christmas Eve.

- smažený kuřecí řízek s bramborovým salátem

- pečený krocan s nádivkou

- smažený kapr s bramborovým salátem

The menu/Jídelní lístek

1. This is roast sirloin with dumplings in a creamy sauce, served with pickled cranberries.

(Toto je pečená hovězí svíčková s knedlíky ve smetanové omáčce, podávaná s nakládanými brusinkami.)

- svíčková na smetaně - CORRECT

- vepřové se zelím a knedlíkem

- ovocné knedlíky

2. This is clear broth with meatballs made from liver and spices.

(Toto je čirý vývar s játrovými knedlíčky s kořením.)

- čočková polévka

- bramborová polévka

- hovězí vývar – CORRECT

3. These are sweet pancakes filled with various kinds of fruit and ice cream.

(Toto jsou sladké palačinky plněné různými druhy ovoce a zmrzlinou.)

- jablkový závin

- palačinky – CORRECT

- zmrzlinový pohár

4. This is eaten as a dessert and consists of pieces of apples with raisins, walnuts, sugar and cinnamon wrapped in puff pastry

(Toto je podáváno jako desert a sestává se z kousků jablek s rozinkami, vlašskými ořechy, cukru a skořice zabalené v listovém těstu.)

- žemlovka s jablky

- jablkový závin – CORRECT

- rýžový nákyp s ovocem

5. This is a kind of fish - carp - that is covered with flour, eggs and breadcrumbs, and fried. Served with potato salad, which consists of potatoes, eggs, carrot, parsley, celeriac, pickled gherkins, onion, peas and possibly other vegetables. It is mostly eaten at Christmas Eve.

(Toto je druh ryby – kapr – který je obalován v mouce, vejci a strouhance, a smažený.

Podává se s bramborovým salátem, který se skládá z brambor, vajec, mrkve, petržele, celeru, nakládaných okurek, cibule, hrášku a případně dalších druhů zeleniny. Jí se především na Štědrý večer.)

- smažený kuřecí řízek s bramborovým salátem
- pečený krocan s nádivkou
- smažený kapr s bramborovým salátem – CORRECT

Použitá literatura:

A. Baude, M. Iglesias and A. Inesta – Ready to Order – Elementary English for the restaurant industry, Longman, 2002.

Pytelka, Josef – Angličtina pro provoz hotelů a společného stravování, SPN pedagogické nakladatelství, akciová společnost, Praha, 1995.

Svobodová, Eva – Angličtina v gastronomii – English in Gastronomy, Nakladatelství Informatorium, Praha 2002.