**Konspekt lekcji z języka niemieckiego zawodowego w gastronomii**

**Klasa III EKE ( kelner) 28.01.2020**

**Tema**t: Meeresfruchte (Owoce morza)

**Cele zajęć:**

1. *dydaktyczny*- określenie nazw owoców morza w języku niemieckim i angielskim, wyrażanie opinii na temat „lubię/ nie lubię …”, „potrafię/ nie potrafię przyrządzić …” , odmiana czasowników ( lubić, jeść, przyrządzać)
2. *kształcący*- kształtowanie poprawnej wymowy w języku niemieckim i angielskim, doskonalenie umiejętności mówienia o swoich ulubionych potrawach
3. *wychowawczy*- aktywizowanie uczniów do udziału w zajęciach, umiejętność pracy w grupie, kształcenie umiejętności korzystania z różnych żródeł informacji, poszerzenie wiedzy na temat kuchni śródziemnomorskiej.

**Metody pracy:**

1. programowa z wykorzystaniem podręcznika
2. konwersacyjna
3. gramatyczno-tłumaczeniowa

**Formy pracy:**

1. zbiorowa
2. indywidualna
3. grupowa

**Środki dydaktyczne:**

1. podręcznik
2. słowniki polsko-niemieckie i polsko-angielskie
3. internet

**Przebieg zajęć**

1. **Faza organizacyjna** (3 minuty)

Powitanie uczniów, sprawdzenie listy obecności, zapisanie tematu.

2. **Faza wprowadzająca** (7 minut)- praca indywidualna/ wykorzystanie słowników

Rozgrzewka językowa- zadanie 1 ( rozpoznanie i określenie nazw owoców morza w języku niemieckim i angielskim na podstawie obrazków w podręczniku)

3. **Faza główna** (20 minut)

- Zadanie 2 (tabelka)- podział owoców morza na skorupiaki i mięczaki- praca grupowa

- Zadanie 3 - tłumaczenie nazw potraw z owoców morza- praca indywidualna

- Zadawanie pytań przez nauczyciela: Czy lubisz owoce morza? Dlaczego tak, nie?/ Czy potrafisz przyrządzić jakieś danie z owocami morza? Jakie? - dyskusja

- Przygotowanie przepisu kulinarnego na danie z owocami morza ( sałatka, przystawka, zupa lub danie główne)- praca zespołowa/ wykorzystanie internetu.

4. **Faza podsumowująca** (10 minut) /praca zespołowa

Zestawienie i utrwalenie słownictwa z lekcji:

owoce morza - seafood

skorupiaki - shellfish

mięczaki- mollusc

krewetki- shrimp

małże- mussel

ostrygi- oysters

homar- lobster

rak- crayfish

ośmiornica- octopus

krab- crab

przegrzebki- scallops

panierowane ośmiornice- breaded octopus

marynowane ostrygi- pickled oysters

sałatka „owoce morza”- seafood salad

pulpeciki krabowe- crab meatballs

małże w sosie śmietanowym- mussels in cream sauce

grilowany homar- grilled lobster

*opracowała Anna Babral-Koczur*