

Vzdělávací obor: **Anglický jazyk**  
Očekávaný výsledek učení: JJK-AJA-001-ZV9-004  
**Rozumí návodům a pokynům z každodenního života**

Popis úrovně Splněno:

- Rozumí daným instrukcím.
- Písemně nebo ústně prokáže porozumění návodům a postupům podle zadání (např. seřadí instrukce podle správné posloupnosti, postupuje podle pokynů).

## Recipe Detectives

Žáci v této aktivitě prokážou porozumění autentickému poslechovému materiálu s návodem na přípravu palačinek. Po poslechu seřadí instrukce podle správné posloupnosti a následně vytvoří vlastní písemný postup na přípravu vybraného pokrmu. Žáci volí vhodné receptivní strategie v návaznosti na stanovený úkol (soustředění při poslechu, využití kritického myšlení při skládání správného postupu instrukcí). Aktivita rozvíjí nejen jazykové kompetence, ale i schopnost práce s textem, kritického myšlení a plánování postupu.

### Zadání pro žáky

Na úvod se učitel žáků zeptá, zda už někdy vařili, pekli nebo jinak připravovali nějaké jídlo, a zda u toho využili recept. Následně pustí poslechovou nahrávku s postupem na přípravu palačinek (Exercise 2 – <https://english-practice.net/listening-exercises-b1-cooking/>). Pro lepší porozumění může učitel pustit nahrávku dvakrát.

Žáci poté dostanou rozstříhané jednotlivé věty postupu (v příloze tohoto dokumentu) a jejich úkolem bude seřadit je dle správného pořadí. Pracovat mohou ve dvojici nebo v menších skupinkách.

Učitel s nimi správnost postupu zkontroluje a poté provede reflexi dotazováním na to, co jim při řazení vět nejvíce pomohlo (poslech nebo logické pořadí vět při řazení postupu).

Posledním úkolem je sepsání vlastního jednoduchého receptu žáky dle jejich výběru.

### Vazba na klíčové kompetence

Název KK Složka KK Kód OVU	Znění OVU	Vzdělávací strategie
<b>KK komunikační</b> Porozumění KKK-POR-000-ZV9-001	<i><b>Přemýšlí o komunikačním zá- měru autora sdělení.</b></i>	- do výuky pravidelně zařazují autentické texty a jiná jazyko- vá sdělení - vytvářím situace, při kterých jsou žáci nuceni volit mezi vhodnými receptivními strategiemi, např. zadáním konkrétního cíle poslechu či čtení; zpětně se žáky tento proces reflektují

### Metodický komentář pro učitele

Při této aktivitě doporučuji pracovat s reflexí. Žáci by měli shrnout, co jim nejvíce pomáhalo porozumět a zorientovat se v postupu (klíčová slova, fráze, logická návaznost...). Díky reflexi se žáci mohou sami učit se učení – plánování, výběru strategie a přemýšlení o sobě jako o posluchači nebo čtenáři.

### Popis ověřování

Kritéria:

1. Žák správně seřadí většinu instrukcí a dokáže své rozhodnutí odůvodnit.
2. Žák reflektuje použitou receptivní strategii (soustředil se především při poslechu např. na klíčová slova; vyhledával logické souvislosti při sestavení správného postupu; kombinace těchto strategií).
3. Žák vytvoří vlastní postup na přípravu pokrmu s logickou strukturou a návazností.

### Zdroj:

*Listening Exercises B1 - Cooking.* (n.d.). English Practice Online. <https://english-practice.net/listening-exercises-b1-cooking/>. Accessed 24 May, 2025.

### Příloha: Věty k vytištění a nastříhání

**Hello, everybody, and welcome back to *Cooking Today*.  
I'm your host, Jack Murphy, and today we're going to  
make some crepes that will knock your socks off.  
Seriously, guys, you're going to love these crepes.**

**All right, first thing.**

**You've got to get your ingredients together.**

**You need some flour, some milk, and an egg. Just put  
them on your kitchen table like I'm doing here. Oh, yeah,  
and you'll need some sugar, too, because that's what**

**makes the crepe sweet.**

**Now you're ready to measure your ingredients. You want one cup of flour and one cup of milk.**

**And, of course, you want the whole egg. You can't cut an egg, anyway – ha! That's a little kitchen joke for you guys. As for the sugar, you need just a pinch.**

**That means a very, very small amount. Too much sugar will make your crepe taste awful.**

**Once you've measured all your ingredients, pour them together in a big bowl. You see how I did that? Pour it nice and slow.**

**Then stir it all together with a fork. Yeah, that's it. Mix it up. Stir it until you get a nice, smooth liquid. That liquid is called the batter.**

**Okay, so you've mixed the ingredients together.**

**Now you're ready for the frying pan.**

**Put the pan on the stove, heat it up, and put some butter on it. You don't need a lot of butter. Just put a little bit in the pan, so the crepe won't stick to it.**

**All right, now we're ready. All you do is pour the batter on the pan. When the bottom gets a little brown, flip it over. Yeah, just like that.**

**Then you just put some strawberry jelly on there, and you're ready to eat!**