

**METODICKÝ LIST - Ruský jazyk**  
úroveň A2

<b>Názov vyučovacieho projektu/metodického listu/uviedenie témy</b>
Aktivita na vyučovaciu hodinu: <b>Moje menu na týždeň/Моё недельное меню</b> Metodický list vytvorený z aktivity zaslanej do súťaže pre učiteľov cudzích jazykov 2018.
<b>Meno a priezvisko autora/autorky</b>
Mgr. Dana Margenová
<b>Vyučovací predmet/Vzdelávacia oblasť</b>
Ruský jazyk/Jazyk a komunikácia
<b>Odporúčaná hodinová dotácia</b>
45 minút
<b>Cieľ</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. kognitívny: obohatiť slovnú zásobu, zoznámiť sa s ruskými reáliami (ruská kuchyňa), vyhľadávať informácie na internete,</li> <li>2. psychomotorický: začleniť sa do skupín na základe prebratej slovnej zásoby,</li> <li>3. afektívny: tolerancia k iným chutiám, receptom, zvykom</li> </ol>
<b>Pomôcky k aktivite</b>
lístočky na začlenenie žiakov do skupín, počítač s internetovým pripojením, papier/zošit, pero
<b>Forma práce</b>
skupinová
<b>Opis úlohy/zadanie</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Začlenenie žiakov do skupín – žiaci sa vyhľadávajú na základe vylosovaných lístočkov a vytvoria 3-4 členné skupiny. Kritérium na vyhľadanie spolužiaka je rovnaké oddelenie v potravinách, kde by sme našli vylosovaný produkt na lístku.</li> <li>2. V skupinách žiaci čítajú obedové menu ruskej rodiny na týždeň z blogu, podčiarkujú si len pre nich známe slová.</li> <li>3. Vyberú si polievku alebo jedno hlavné jedlo, ktorého názov nepoznajú a vyhľadajú jeho recept na internete. Recept si zapíšu tak, aby ho vedeli opísať spolužiakom. Je dobré ak žiaci pracujú s tradičnou formou receptov – zoznam ingrediencií, pracovný postup a tipy k príprave. Na konci aktivity žiaci ústne opíšu pripravované jedlá svojim spolužiakom. Učiteľ dohliada, aby si každá skupina vybrala z ponuky iné jedlo.</li> </ol>

1. Ученики создадут 3-4 членные группы на основе вытянутых карточек с названием продуктов питания /молоко, сыры, йогурт, сливки - молочные продукты; сосиски, колбаса, бекон, ветчина – мясопродукты; сливы, гранат, груша, клубника – фрукты; хлеб, багет, слойка, булочки/.
2. В группах ученики читают недельное меню русской семьи на блоге Дом и семья в интернете. Они найдут в тексте им знакомые слова.
3. Ученики выбирают первое или второе блюдо на обед, которое не знают. Ищут в интернете рецепт а выпишут ингредиенты для подготовки блюда. Ознакомят со своей работой сокласников/группы.

mieko	syry	jogurt	smotana
párky	klobása	slanina	šunka
slivky	granátové jablko	hruška	jahoda
chlieb	bageta	pečivo z lístkového cesta	pečivo

карточка:

молоко	сыры	йогурт	сливки
сосиски	колбаса	бекон	ветчина
сливы	гранат	груша	клубника
хлеб	багет	слойка	булочки

### **завтрак - raňajky**

- 1) Яичница - praženica
- 2) Манная каша - krupicová kaša
- 3) Пшенная каша - pšenová kaša
- 4) Овсянка, гречневая или рисовая - ovsená kaša, krúповá, ryžová
- 5) Омлет - omeleta
- 6) Творог со сметаной - tvaroh so smotanou
- 7) Горячие бутерброды - horúce božené chlebičky (toasty)

### **на обед первое блюдо - polievka**

- 1) Лапша домашняя - domáce rezance
- 2) Рассольник - polievka s kyslými uhorkami
- 3) Суп рисовый - ryžová polievka
- 4) Картофельный суп-пюре - zemiaková polievka
- 5) Бешбармачный суп - polievka s mäsom a hrubými rezancami
- 6) Борщ - boršč

### **Второе - hlavné jedlo**

- 1) Мясо жареное с овощами, на гарнир картофельное пюре - pečené mäso so zem. puré
- 2) Лагман - guláš s rezancami
- 3) Вареники с картошкой или с квашеной капустой - pirohy zo zem. cesta s kapustou
- 4) Котлеты с макаронным гарниром. Мясо на котлеты чередую говядина, курица и рыба - kotlety/ hovädzie, kuracie, rybie s cestovinami

- 5) Плов или гуляш - pilaf (dusená ryža s mäsom) alebo guláš
- 6) Мясо по-французски или курица, запеченная с овощами в пакетике «Магги» - zapečené mäso alebo zapečené kura so zeleninou v balíčku/s Maggi
- 7) Манты - manti, tradičné mäsové taštičky

### **Салаты - šaláty**

- 1) Свежий салат с капустой и морковкой. Салат заправляется майонезом, - čerstvý majonézový šalát s kapustou a mrkvou
- 2) Сельдь под шубой или мимоза - sled' v kožuchu/v župane alebo mimóza
- 3) Свежий салат с огурцами и помидорами - čerstvý šalát s uhorkami a paradajkami
- 4) Винегрет - vinegret, tradičný ruský šalát z cvikly, zemiakov a kvasených uhoriek
- 5) Салат из вареной свеклы. Здесь вариации много можно с грецкими орехами, яблоками - šalát z varenej cvikly alebo s orechami, jablkami
- 6) Мясной салат - šalát z mäsa
- 7) Оливье - šalát „Olivier“

### **десерт или выпечка к чаю – dezert alebo jemné pečivo k čaju**

- 1) Шарлотка или тортик шоколадный- tradičný jablkový koláč alebo čokoládová tortička
- 2) Булочки домашние - domáce pečivo
- 3) Рогалики - rožteky
- 4) Кекс - koláč z treného cesta
- 5) Пышки, лепешки - šišky, slané placky

### **Сúlад s i ŠVP**

*(Krátke zhrnutie v akej súvislosti, resp. rozsahu sa zvolená problematika nachádza v i ŠVP)*

Vzdelávací štandard z anglického jazyka pre gymnáziá (so štvorročným a päťročným a pre gymnáziá s osemročným vzdelávacím programom), komunikačná úroveň A2.

### **Вýконový štandard**

#### *Рísomný prejav*

Žiak dokáže napísať krátke jednoduché poznámky z okruhu spracovávanej témy; zaznamenať krátky jednoduchý odkaz za predpokladu, že si môže vyhľadať doplňujúce informácie. Dokáže stručne a krátkymi vetami predstaviť a jednoducho opísať a charakterizovať osoby a veci.

#### *Ústny prejav – monológ*

Žiak dokáže podať krátky jednoduchý opis udalostí a činností.

### **Obsahový štandard**

Prostredníctvom aktivít si žiak rozvíja niekoľko kompetencií a funkcií jazyka, najmä však:

Kompetenciu č. 3: Vybrať si z ponúkaných možností; Funkcie jazyka: identifikovať, opísať, potvrdiť výber.

Kompetenciu č. 25: Porozprávať príbeh; Funkcie jazyka: rozprávať, zhrnúť.

Interkultúrna dimenzia: Rôznorodý životný štýl a interkultúrne rozdiely v jednotlivých regiónoch krajín, miest a vidieka.

**Ukážky žiackych prác**

*(Doplniť ukážky žiackych prác, ak sú k dispozícii)*

**Použité zdroje:**

<https://pandaland.kz/blogs/dom-i-semya-3/raznoe-i-poleznoe-33/moe-nedelnoe-menyu>