



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Označení materiálu:	VY_32_INOVACE_HLAVE_NEMCINA1_10
Název materiálu:	Im Restaurant
Tematická oblast:	Němčina 1. ročník
Anotace:	Materiál obsahuje cvičení k tématu „Im Restaurant“, žáci opravují jídelní lístek, pracují se slovní zásobou a osvojují si základní fráze.
Očekávaný výstup:	Žáci ovládají slovní zásobu k tématu v restauraci. Ptají se a odpovídají.
Klíčová slova:	jídelní lístek, jídlo, doporučit
Metodika:	Materiál lze použít v hodině nebo jej rozeslat žákům elektronicky. Slouží jako podklad pro tvorbu vlastních jídelních lístků.
Obor:	29-54-H/01 Cukrář, 66-51-H/01 Prodavač, 65-51-H/01 Kuchař-číšník
Ročník:	1.
Autor:	Mgr. Věra Hladíková
Zpracováno dne:	20. 2. 2013

Prohlašuji, že při tvorbě výukového materiálu jsem respektoval(a) všeobecně užívané právní a morální zvyklosti, autorská a jiná práva třetích osob, zejména práva duševního vlastnictví (např. práva k obchodní firmě, autorská práva k software, k filmovým, hudebním a fotografickým dílům nebo práva k ochranným známkám) dle zákona 121/2000 Sb. (autorský zákon). Nesu veškerou právní odpovědnost za obsah a původ svého díla.

1. Vor dem Hauptessen isst man.....
2. Kuchen mit.....
3. Um 12 Uhr Leute.....
4. Schnitzel ist aus...
5. Auf der Torte ist...
6. Wurst mit....
7. Man kocht in der...
8. Vor dem Essen sagen wir Guten....
9. Risotto ist aus..
10. Bier ist...
11. Pfeffer ist...

5. Uprav jídelní lístek.

Speisekarte

Vorspeisen

Kartoffelpüree

Karpfen mit Kartoffeln

Suppen

Pommes frites

Mozzarella mit Mango und Rucola

Salate

Filetgulasch vom Rind und Kalb

Hauptspeisen

Leberknödelsuppe

Pfannkuchen mit Schokolade

Fisch

Reis mit Petersilie

Beilagen

Apfelkuchen

Wienerschnitzel mit Kartoffeln

Linsensuppe

Süßspeisen

Tomatensalat mit Oliven

Im Restaurant - řešení

1. Spoj, co k sobě patří.

das Frühstück	snídaně
die Speisekarte	jídelníček
das Mittagessen	oběd
das Schnitzel	řízek
die Suppe	polévka
das Gewürz	koření
der Fleisch	maso
das Getränk	nápoj

2. Oprav chyby v následujících jídlech a nápojích.

die Supe	die Suppe
die Tort	die Torte
der Fleish	der Fleisch
der Knedel	der Knödel
der Te	der Tee
der Wien	der Wein

3. Ptej se a odpovídej.

Co je k večeri?	Was gibt es zum Abendessen?
Co mi doporučíte?	Was empfehlen Sie mir?
Jako přílohu hranolky.	Als Beilage Pommes frites.
Prosím bez polévky.	Bitte ohne Suppe.
K pití si dám pivo.	Zu trinken nehme ich ein Bier.
Dobrou chuť!	Guten Appetit!
Jsme spokojeni.	Wir sind zufrieden.
Jídlo je výborné.	Das Essen ist ausgezeichnet.

4. Vylušti tajenku. Was braucht der Kellner jeden Tag?

1.		S	U	P	P	E			
2.		A	P	F	E	L			
3.	E	S	S	E	N				
4.	F	L	E	I	S	C	H		
5.			S	A	H	N	E		
6.		S	E	N	F				
7.			K	Ü	C	H	E		
8.			A	P	P	E	T	I	T
9.			R	E	I	S			
10.	G	E	T	R	Ä	N	K		
11.		G	E	W	Ü	R	Z		

1. Vor dem Hauptessen isst man.....
2. Kuchen mit.....
3. Um 12 Uhr Leute.....
4. Schnitzel ist aus...
5. Auf der Torte ist...
6. Wurst mit....
7. Man kocht in der...
8. Vor dem Essen sagen wir Guten....
9. Risotto ist aus...
10. Bier ist...
11. Pfeffer ist..

5. Uprav jídelní lístek.

Speisekarte

Vorspeisen

Mozzarella mit Mango und Rucola

Suppen

Linsensuppe

Leberknödelsuppe

Salate

Tomatensalat mit Oliven

Hauptspeisen

Wienerschnitzel mit Kartoffeln

Filetgulasch vom Rind und Kalb

Fisch

Karpfen mit Kartoffeln

Beilagen

Pommes frites

Reis mit Petersilie

Kartoffelpüree

Süßspeisen

Pfannkuchen mit Schokolade

Apfelkuchen