Español IV

Proyecto de Comida y Tarjeta de Receta

Cocineros

Valor: El proyecto vale un examen

Para: Fecha:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Para este proyecto, vas a enseñarle la clase sobre una comida típica del país o la región que has estudiado. Para hacerlo, vas a 1) preparar una comida típica de la región que estudiamos, 2) hacer una presentación de Power Point sobre la preparación de la comida y de su conexión a la cultura y 3) enseñarle a la clase un poco de música de la región.

Descripción

5 estudiantes van a presentar el mismo día. Tienes que decirle a la profesora el nombre de la comida que quieres presentar. Los platos tienen que ser cocinados y las recetas no pueden ser demasiado simples. Tampoco puedes presentar la misma comida que otra persona.

La presentación de Power Point debe consistir en 5-8 diapositivas (slides) que:

* muestren los ingredientes principales y la preparación de la comida,
* incluyan la receta completa (con instrucciones usando los mandatos de “tú”)
* cotengan información que conecta la comida a la cultura con un poco de musica del pais.

Durante tu presentación:

* explica el proceso que tomaste para preparar la comida.
* explica la historia e importancia del plato en el país.

Es importante no simplemente leer durante la presentación. Debe ser como una conversación con la clase.

El Power Point y la presentación deberían incluir:

* + el nombre del plato
	+ el país de origen
	+ incluye una foto del plato
	+ la importancia de la comida a la cultura (i.e., la historia, cuando se come, la relación entre la comida y los productos del área, si la comida tiene algún significado, etc.) y musica.

Una tarjeta con la receta (index card) y sus ingredientes (país y nombre del plato)

La última parte del proyecto es recordar que es tu responsabilidad traer todo lo necesario para servir y comer tu plato (platos, tenedores, cucharas, servilletas, etc.) Si necesita estar frio o caliente debes traerlo en un contenido especial para que no se malogre. Al fin, tienes que limpiar todo lo que has ensuciado y recoger la basura.

Comentarios:

* Por favor, no gastes más de $10-$15 en este proyecto (si hay problema con el costo, habla conmigo antes del proyecto).
* Simplifica la receta antes de traducirla
* No uses traductores electrónicos. Tendrás que poder explicar lo que incluyes.

Rúbrica

I. Tarjeta de Receta (3 puntos)

3- La tarjeta está completa con muy pocos errores y emplea un nivel de español apropiado para esta clase. La receta utiliza mandatos singulares informales (de “tú.”) Todos los componentes están completos (por ejemplo: país de origen, los ingredientes y como se prepara)

2- La tarjeta está completa pero con algunos errores que no impiden la comprensión. Casi todos los componentes están completos. El nivel de español corresponde al nivel del estudiante.

1. La tarjeta no está completa o contiene graves errores o no corresponde al

 nivel del estudiante. Varios componentes no están completos.

1. No hizo una

II. Presentación Oral y Power Point (3 puntos)

 3- El/la estudiante presentó la comida con muy pocos errores. Incluyó

los ingredientes, la historia , la importancia de la comida y musica. Usó el “yo” (presente o pretérito) para describir la preparación de la comida. El Power Point fue completo y ayudó mucho en la presentación. Le hablaste a la clase sin leer.

2- El/la estudiante presentó la comida en una manera completa con pocos errores,

incluyendo los ingredientes y la importancia de la comida a la región. El Power Point fue casi completo pero faltó información o sólo ayudó la presentación un poco. Leíste un poco de tus apuntes o el Power Point.

1- El/la estudiante presentó la comida en una manera no completa o con varios

errores que impidieron la comprensión. No incluyó suficientemente la importancia de la comida a la región. El Power Point fue incompleto. Leíste tu presentación.

0- No hizo una presentación en español o había tantos errores que fue incomprensible.

III. La preparación de la comida (2 puntos)

2- El/la estudiante trajo todo lo necesario para servir la comida. El/la estudiante fue totalmente responsable para el cuidado de la comida antes de la clase. La preparación de la comida no fue demasiado simple y fue preparada según la receta.

1- El/la estudiante no trajo todo lo necesario para servir la comida. El/la estudiante no cuidó completamente la comida antes de servirla. La comida no fue preparada según la receta.

0- No preparó la comida.

IV. La Limpieza (2 puntos)

2- Inmediatamente después de la presentación, el estudiante limpió todo completamente sin excusas. Los pupitres fueron puestos en su lugar. La basura fue puesta en un basurero. La comida extra no se quedo en en el cuarto después de la clase.

1- Después de un periodo breve, el estudiante limpio un poco. Los pupitres fueron puestos en su lugar. La basura fue puesta en un basurero. La comida no se quedó en la clase.

1. El estudiante no limpio la clase. Había basura o comida en los pupitres.

 Hubo problemas / quejas en la limpieza.

La Calificación:

**Multiplica tu total por 10 y suma y eso es tu nota.** **Ejemplo: 8 puntos total x 10 = 80**

**Tu nota: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**