



**Zakładamy restaurację. A healthy
takeaway – is it possible? Zdrowe
danie na wynos – czy to możliwe?**

Monika Antonik

Scenariusz interdyscyplinarnego projektu edukacyjnego do języka angielskiego dla II etapu edukacyjnego (klasy IV–VIII szkoły podstawowej)

opracowany w ramach projektu:

„Tworzenie zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces wychowania przedszkolnego i kształcenia ogólnego w zakresie rozwoju umiejętności uniwersalnych dzieci i uczniów oraz kompetencji kluczowych niezbędnych do poruszania się na rynku pracy”

dofinansowanego ze środków Funduszy Europejskich w ramach
Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty

Warszawa 2022



Redakcja merytoryczna: Renata Rychlicka
Redakcja językowa i korekta: Eduexpert sp. z o.o.
Projekt graficzny i projekt okładki: Eduexpert sp. z o.o.
Redakcja techniczna i skład: Eduexpert sp. z o.o.

Weryfikacja i odbiór niniejszej publikacji: Ośrodek Rozwoju Edukacji w Warszawie

w ramach projektu: *Weryfikacja i odbiór zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces wychowania przedszkolnego i kształcenia ogólnego w zakresie rozwoju umiejętności uniwersalnych dzieci i uczniów oraz kompetencji kluczowych niezbędnych do poruszania się na rynku pracy*

dofinansowanego ze środków Funduszy Europejskich w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty

Warszawa 2022

Ośrodek Rozwoju Edukacji
Aleje Ujazdowskie 28
00-478 Warszawa
ore.edu.pl

Publikacja jest rozpowszechniana na zasadach wolnej licencji Creative Commons –
Użycie niekomercyjne 4.0 Polska (CC-BY-NC).
creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.pl

1. Temat projektu

Zakładamy restaurację. A healthy takeaway – is it possible? Zdrowe danie na wynos – czy to możliwe?

2. Osoby prowadzące projekt

2.1. Koordynator: nauczyciel języka angielskiego

2.2. Pozostałe przedmioty włączone do projektu: język angielski, matematyka, biologia, informatyka

3. Ramy czasowe

Scenariusz projektu opiera się na programie nauczania języka angielskiego dla szkoły podstawowej *Soft CLIL Programme* Barbary Muszyńskiej.

4. Program nauczania: uczniowie klas IV

5. Etap edukacyjny: II etap edukacyjny – szkoła podstawowa

6. Klasa, wiek uczniów: VII klasa, 13–14 lat

7. Charakterystyka odbiorców

Należy dokonać analizy umiejętności i potrzeb uczniów realizujących projekt. Obserwacja posłuży diagnozie uczniów, uwzględniającej informacje od innych nauczycieli i wychowawcy. Ważne jest stworzenie dla uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (SPE) odpowiednich warunków, sprzyjających twórczym działaniom i pracy dzieci. W przypadku uczniów niedowidzących i niedosłyszących należy zadbać o to, aby uczniowie ci mogli korzystać z udogodnień podczas wykonywania zadań w projekcie oraz radzić sobie w sytuacjach stresujących. Bardzo ważne jest zindywidualizowane wspomaganie rozwoju uczniów ze SPE oraz dostosowanie wymagań do ich potrzeb i możliwości. Wskazane jest korzystanie z metod sprzyjających rozwojowi kreatywności tych uczniów, takich jak np. mapa myśli.

Przy organizacji projektu należy wziąć pod uwagę także różne style uczenia się. Wzrokowcy uczą się, korzystając z tabel i wykresów, prezentacji i pokazów, robiąc notatki i rysując. Dobrze odnajdą się zatem w pracy z kartami przedstawionymi przez nauczyciela oraz w pracach pisemnych. Kinestetycy uczą się poprzez wykonywanie czynności. W ich przypadku sprawdzi się przewidziana w projekcie symulacja zamawiania dań w restauracji. Słuchowcy uczą się, słuchając innych, rozmawiając, dyskutując, słuchając muzyki. Przykładami preferowanych przez nich działań w projekcie będą więc wszelkie dyskusje lub prezentacje wykonanych zadań.

8. Zróżnicowanie potrzeb i umiejętności

Należy dokonać analizy umiejętności i potrzeb uczniów realizujących projekt. Obserwacja posłuży diagnozie uczniów, uwzględniającej informacje od innych nauczycieli i wychowawcy. Ważne jest stworzenie dla uczniów ze SPE odpowiednich warunków, sprzyjających twórczym działaniom i pracy dzieci. W przypadku uczniów niedowidzących i niedosłyszących należy zadbać o to, aby uczniowie ci mogli korzystać z udogodnień podczas wykonywania zadań w projekcie oraz radzić sobie w sytuacjach

stresujących. Bardzo ważne jest zindywidualizowane wspomaganie rozwoju uczniów ze SPE oraz dostosowanie wymagań do ich potrzeb i możliwości. Wskazane jest korzystanie z metod sprzyjających rozwojowi kreatywności tych uczniów, takich jak np. mapa myśli.

Przy organizacji projektu należy wziąć pod uwagę także różne style uczenia się. Wzrokowcy uczą się, korzystając z tabel i wykresów, prezentacji i pokazów, robiąc notatki i rysując. Dobrze odnajdą się zatem w pracy z kartami przedstawionymi przez nauczyciela oraz w pracach pisemnych. Kinestetycy uczą się poprzez wykonywanie czynności. W ich przypadku sprawdzi się przewidziana w projekcie symulacja zamawiania dań w restauracji. Słuchowcy uczą się, słuchając innych, rozmawiając, dyskutując, słuchając muzyki. Przykładami preferowanych przez nich działań w projekcie będą więc wszelkie dyskusje lub prezentacje wykonanych zadań.

9. Cele projektu

9.1. Cele ogólne:

- poznanie i rozwijanie słownictwa w języku angielskim z zakresu: zdrowe żywienie, produkty żywnościowe, zakupy i usługi, liczebniki;
- nabycie i rozwijanie umiejętności językowych w zakresie tworzenia prostych komunikatów ustnych i pisemnych;
- nabycie wiedzy związanej ze zdrowym odżywianiem się poprzez przetwarzanie i rozumienie krótkich tekstów w języku angielskim;
- nabycie i rozwinięcie kompetencji kluczowych w zakresie kreatywności, samooceny, współpracy, rozwiązywania problemów, wielojęzyczności, kompetencji cyfrowych, kompetencji społecznych;
- uatrakcyjnienie zajęć z języka angielskiego.

9.2. Cele szczegółowe

Uczestnik projektu:

- potrafi przygotować listę dań w języku angielskim;
- potrafi ułożyć menu z podanych potraw w języku angielskim;
- potrafi obliczyć marżę i opisać w języku angielskim niezbędne w tym celu operacje matematyczne;
- zna problemy zdrowotne związane z brakiem witamin i potrafi wymienić je w języku angielskim;
- zna zawartość witamin w produktach żywnościowych i potrafi tę wiedzę przekazać w języku angielskim;
- potrafi przedstawić piramidę żywieniową w języku angielskim;
- potrafi stworzyć ulotkę reklamową szkolnej kawiarenki w języku angielskim;
- potrafi przygotować prezentację multimedialną przedstawiającą treści w języku angielskim.

9.3. Cele dla ucznia:

- znam nazwy produktów żywnościowych w języku angielskim;
- znam nazwy witamin w języku angielskim i problemy zdrowotne związane z ich brakiem;

- znam zwroty potrzebne do zamówienia posiłków w restauracji w języku angielskim;
- znam piramidę żywieniową i potrafię opowiadać o niej w języku angielskim;
- umiem obliczyć zniżki procentowe i opisuję proste działania matematyczne w języku angielskim;
- potrafię przygotować ulotkę reklamującą posiłki w języku angielskim;
- potrafię współpracować w grupie;
- umiem stworzyć prezentację za pomocą programu PowerPoint przedstawiającą treści związane z produktami spożywczymi w języku angielskim.

10. Treści kształcenia

W zaproponowanym scenariuszu interdyscyplinarnym uwzględniono treści z różnych przedmiotów: języka angielskiego, matematyki, biologii i informatyki, wskazane w podstawie programowej dla klas IV–VIII szkoły podstawowej.

Treści z języka angielskiego są tożsame z treściami nauczania określonymi w programie nauczania języka angielskiego *Soft CLIL Programme* Barbary Muszyńskiej.

11. Komentarz do treści

11.1. Język angielski

Uczeń:

- poznaje i poszerza słownictwo z tematu „Żywnienie” (*healthy food, vitamins, food pyramid, carbohydrates, proteins, lack of vitamins, and problems connected with lack of them, problems with bones, blood, skin etc.*);
- poznaje i poszerza słownictwo z zakresu „Zakupy i usługi” (*food, prices, discounts, means of payments*);
- rozumie i tworzy krótkie komunikaty dotyczące np. zamawiania potraw;
- rozumie sens dłuższych i krótszych wypowiedzi w języku angielskim;
- reaguje na pytania zadawane w języku angielskim;
- tworzy krótki opis potraw, posługując się zwrotami: *ingredients, includes, contains etc.*

11.2. Matematyka

Uczeń:

- potrafi obliczyć 20-procentową zniżkę;
- potrafi obliczyć ceny potraw poprzez zastosowanie dodawania, dzielenia;
- wykorzystuje proste obliczenia w życiu codziennym.

11.3. Biologia

Uczeń:

- zna i analizuje skutki niedoboru niektórych witamin (A, D, K, B6, B12, C);
- wykorzystuje wiedzę z zakresu zdrowego odżywiania się.

11.4. Informatyka

Uczeń:

- rozwiązuje problemy z wykorzystaniem komputera i innych urządzeń cyfrowych, korzystając z aplikacji komputerowych;

- przygotowuje dokumenty za pomocą programu Word;
- kreatywnie rozwiązuje problemy, które mogą pojawić się w trakcie realizacji zadań;
- tworzy prezentację multimedialną, wykorzystując tekst, grafikę, animację, dźwięk i film, stosuje hiperłącza.

12. Formy i metody realizacji projektu

12.1. Formy pracy

W zaproponowanym scenariuszu interdyscyplinarnym preferowaną formą pracy jest praca w grupie, ponieważ sprzyja ona rozwojowi kompetencji społecznych uczniów. Forma pracy z całą klasą zastosowana jest na etapie przygotowania kontraktu, praca indywidualna znajdzie zastosowanie w wykonywaniu zadań domowych.

12.2. Metody pracy

Metody pracy zastosowane w projekcie mogą być różnorodne, w zależności od potrzeb nauczyciela koordynatora. Idea niniejszego scenariusza interdyscyplinarnego w dominujący sposób opiera się na założeniach podejścia CLIL (od ang. *Content and Language Integrated Learning*). W projekcie skupiamy się na metodach związanych tylko z językiem angielskim, jednakże prezentowane przykłady metod mogą być zmieniane i modyfikowane:

- metoda komunikacyjna – zaletą tej metody jest fakt, iż dzięki niej uczniowie rozwijają umiejętność komunikacji w języku angielskim, np. zamawiają posiłki w przypadku symulacji restauracji, ćwicząc wypowiedzi i słownictwo związane z życiem codziennym;
- metoda gramatyczno-tłumaczeniowa – uczniowie tłumaczą nieznaną słownictwo z języka polskiego na język angielski;
- metody aktywizujące – stosowane na różnych etapach projektu.

W ramach metod aktywizujących mogą być zastosowane różne techniki:

- mapa myśli – umożliwia uczniom efektywniejszą pracę nad słownictwem związanym z produktami żywnościowymi oraz systematyzuje ich wiedzę;
- *drill* językowy – zastosowany na etapie V związanym z symulacją zamawiania różnych potraw w restauracji;
- *brainstorming* (burza mózgów) – technika zastosowana na wstępnym etapie projektu do napisania kontraktu, jej zaletą jest fakt, iż sprzyja kreatywnemu myśleniu i odnoszeniu się do treści, które mogą być znane uczniom, ale zapomniane;
- *storytelling* – technika zaproponowana w kontekście zadania związanego z piramidą żywieniową. Podczas tego zadania nauczyciel opowiada o zasadach zdrowego i zrównoważonego żywienia.

13. Sposób realizacji projektu

Zainicjowanie projektu

Etap I – jedna lub dwie lekcje

Projekt jest przewidziany na okres 5 tygodni i jest realizowany na lekcjach języka angielskiego. Nauczyciel może jednak zdecydować o innej formie realizacji – np. na poszczególnych lekcjach języka angielskiego, a nie w poszczególnych tygodniach zajęć.

Na pierwszej lekcji nauczyciel zachęca uczniów do udziału w projekcie, rozdając im zaproszenia (załącznik nr 1 w materiałach pomocniczych). Uczniowie zapoznają się z zaproszeniami, a nauczyciel pyta ich, czy mają jakieś wątpliwości, czy chcieliby dowiedzieć się, co będzie celem projektu i jakie działania zaplanowano. Nauczyciel zadaje uczniom pytanie, czy przyjmują zaproszenie do uczestnictwa w projekcie.

Nauczyciel przedstawia cele projektu i informuje o przebiegu prac organizacyjnych w projekcie, czyli podziale na grupy, kontrakcie i harmonogramie.

Podział na grupy – nauczyciel zapisuje nazwy witamin na patyczkach do lodów, np. A, C, D, B6, B12, w zależności od liczebności klasy np. po 4–5 patyczków dla każdej z witamin. Uczniowie losują po kolei patyczki z nazwami witamin – wszystkie osoby, które wylosują witaminę A, znajdują się w grupie *Vitamin A*, analogicznie uczniowie zostaną przydzieleni do pozostałych grup.

W każdej grupie, liczącej w zależności od liczebności klasy 4 lub 5 osób, poszczególni uczniowie będą pełnić odpowiednie funkcje. Przewidziano następujące role: 1. *leader*, 2. *text editor*, 3. *graphic designer*, 4. *mathematical analyst*, 5. *computer analyst*. Uczniowie wybierają funkcje, w których najlepiej się czują i które będą pełnić w trakcie trwania projektu, stanowiąc wsparcie dla całej grupy. W przypadku wątpliwości uczniowie losują kolorowe karteczki przyporządkowane do poszczególnych funkcji. Nauczyciel przygotowuje kolorowe karteczki i wkłada je np. do kapelusza lub ciemnego worka. Uczeń, który wyciągnie czerwoną karteczkę, dostanie tę rolę, co do której pojawiają się wątpliwości.

Przedstawienie uczniom zasad oceniania w projekcie

Istotnym elementem niniejszego projektu interdyscyplinarnego jest ocenianie, którego zasady powinny zostać przedstawione uczniom na etapie organizacyjnym. Na tym etapie należy wyjaśnić, że ocenianie będzie dwustopniowe i będzie składało się z oceny nauczyciela (z wykorzystaniem karty ratingowej zamieszczonej poniżej) oraz samooceny (z zastosowaniem arkusza samooceny, zob. pkt 15). Poniżej omówiono kartę ratingową, gdyż jest to element oceny, który będzie na bieżąco wypełniany przez nauczyciela po zakończeniu każdego kolejnego etapu projektu. Szczegółowe zasady oceniania przedstawiono zaś w części „Ocenianie” scenariusza (zob. pkt 15).

Karta ratingowa

Każde zadanie grupowe musi być monitorowane przez nauczyciela. W projekcie przewidziano 5 zadań do zrealizowania, nauczyciel ocenia uczniów za pomocą karty ratingowej, w której przyznaje gwiazdki Michelin. Od 1 do 5 gwiazdek za wykonanie każdego z zadań, w zależności od stopnia zrealizowania zadania i zaangażowania grupy. Gwiazdki przyznawane w karcie ratingowej są oceną, którą otrzymują wszyscy członkowie grupy, tak jak wszyscy pracownicy restauracji pracują na jej rating. Takie działanie ma na celu uświadomienie uczniom, że wszyscy pracują na wspólny sukces, a ich ocena zależy od umiejętności i wkładu pracy wszystkich członków zespołu.

Karta ratingowa

Etap II

- Grupa wykonała zadanie polegające na stworzeniu menu na podstawie zaprezentowanych składników oraz z powodzeniem obliczyła ceny dań w złotych, a następnie w funtach.
- Ocena (należy zakreślić odpowiednią liczbę gwiazdek Michelin): 1 – 2 – 3 – 4 – 5

Etap III

- Grupa wykonała zadanie polegające na znalezieniu zależności między witaminami i ich brakiem w organizmie. Grupa z powodzeniem przekazała te informacje pozostałym grupom w języku angielskim.
- Ocena (należy zakreślić odpowiednią liczbę gwiazdek Michelin): 1 – 2 – 3 – 4 – 5

Etap IV

- Grupa potrafi obliczyć promocyjną cenę dań obowiązującą w czasie happy hours oraz przygotować ulotkę reklamową o promocjach w języku angielskim.
- Ocena (należy zakreślić odpowiednią liczbę gwiazdek Michelin): 1 – 2 – 3 – 4 – 5

Etap V

- Członkowie grupy potrafią zamówić posiłek w restauracji lub przyjąć zamówienie od koleżanek/kolegów w języku angielskim. Potrafią rozmawiać także o formach płatności.
- Ocena (należy zakreślić odpowiednią liczbę gwiazdek Michelin): 1 – 2 – 3 – 4 – 5

Etap VI

- Członkowie grupy potrafią bezkonfliktowo i rzetelnie współpracować w celu stworzenia prezentacji w programie PowerPoint, w której zawrą wszystkie dotychczas wypracowane działania.
- Ocena (należy zakreślić odpowiednią liczbę gwiazdek Michelin): 1 – 2 – 3 – 4 – 5

Etap VII

- Członkowie grupy aktywnie uczestniczą w przedstawianiu prezentacji na forum klasy. Prezentacja odbywa się w języku angielskim.
- Ocena (należy zakreślić odpowiednią liczbę gwiazdek Michelin): 1 – 2 – 3 – 4 – 5

14. Kontrakt

Na następnej lekcji nauczyciel planuje podpisanie kontraktu z uczestnikami projektu. Kontrakt w projekcie jest formą umowy między nauczycielem a uczniami, za pomocą której określone są zasady wzajemnej współpracy. Kontrakt powinien zostać sporządzony w języku operacyjnym projektu, czyli w języku angielskim.

Praca nad sporządzaniem kontraktu może zostać przeprowadzona za pomocą burzy mózgów lub mapy skojarzeń, aby uczniowie mogli podzielić się wiedzą, którą już posiadają i która może zostać wykorzystana w kreatywny sposób.

14.1. Spisanie kontraktu

Po ustaleniu celów nauczyciel spisuje z uczniami kontrakt. W kontrakcie zawarte są wszystkie informacje dotyczące wykonania projektu, terminów, praw i obowiązków uczniów i nauczyciela.

14.2. Przykład kontraktu – uzupełnij miejsca zaznaczone kropkami

Date of the contract signing:

Contract participants: VII form

Contract supervisor: English teacher

Students' obligations

- *We respect each other.*
- *We behave politely.*
- *We help each other.*
- *We cooperate in the team.*

Teacher's obligations

- *The teacher helps students.*
- *The teacher gives guidance.*
- *The teacher coordinates the tasks.*
- *The teacher systematically evaluates the students' engagement.*

Teacher's signature:

Students' signature:

Po podpisaniu kontraktu nauczyciel przedstawia harmonogram działań projektowych:

- jedna lekcja lub dwie lekcje – analiza piramidy żywieniowej oraz przygotowanie menu;
- jedna lekcja – przygotowanie informacji o witaminach i skutkach ich braku w organizmie;
- jedna lekcja lub dwie lekcje – przygotowanie cen produktów i ulotki;
- jedna lekcja – przygotowanie symulacji dialogów;
- jedna lekcja lub dwie lekcje – przygotowanie prezentacji;
- jedna lekcja lub dwie lekcje – prezentacja wyników i ewaluacja pracy.

Uczniowie przechodzą do wykonywania zadań.

Z uwagi na to, że nadrzędnym celem projektu jest rozwijanie kompetencji językowych, wszystkie etapy jego realizacji powinny zostać przeprowadzone w języku angielskim.

Etap II

Nauczyciel, za pomocą metody *storytelling*, opowiada uczniom o zasadach zdrowego odżywiania się, przygotowuje kategorie z piramidy żywieniowej dla uczniów w języku angielskim (takie jak *fats, carbohydrates, proteins, vegetables and fruit etc.*) i prosi, aby uczniowie w grupach podali po 5 nazw produktów do każdej kategorii. Następnie nauczyciel udostępnia uczniom kartę pracy dotyczącą piramidy (załącznik nr 2 w materiałach pomocniczych). Nauczyciel poleca, aby uczniowie w grupach zapoznali się z tekstem, przeanalizowali i przedyskutowali przedstawione tam zagadnienia oraz przetłumaczyli słownictwo, które może wydawać się niezrozumiałe. Następnym zadaniem uczniów jest udzielenie odpowiedzi na pytania, które dotyczą piramidy

i znajdują się w karcie pracy. W kolejnym kroku uczniowie budują własną piramidę żywieniową poprzez umieszczenie właściwych nazw (np. w formie kartoników z napisami) w odpowiednich miejscach piramidy. Po wykonaniu zadania uczniowie przedstawiają swoje piramidy żywieniowe. Na podstawie piramidy żywieniowej przedstawionej przez nauczyciela uczniowie przeprowadzają analizę składników w pożywieniu i ich dobrych proporcji. Na koniec sprawdzana jest poprawność wykonania tego zadania.

Następnym zadaniem dla uczniów jest losowanie przygotowanych przez nauczyciela list składników w języku angielskim. Nauczyciel wypisuje produkty spożywcze na podłużnych karteczkach i umieszcza je w pudełku. Liderzy grup są proszeni o wylosowanie karteczki z produktami (załącznik nr 3 w materiałach pomocniczych).

Na podstawie wylosowanych karteczek z produktami spożywczymi uczniowie w grupach sporządzają menu. Zadaniem uczniów jest przygotowanie 2 dań głównych, 2 deserów, 2 przystawek i napojów, wykorzystując te składniki pokarmowe, które najbardziej im odpowiadają. Nauczyciel udostępnia uczniom przykładową kartę, mając na względzie ewentualne problemy związane z brakiem pomysłów na wykonanie zadania oraz zwracając szczególną uwagę na uczniów ze SPE (załącznik nr 4 w materiałach pomocniczych). Uczniowie, pracując w grupach, ustalają, jakie dania stworzą z tych produktów. Pracę wykonują na karcie A4, używają kolorowego papieru, nożyczek, kleju, farb, kredek świecowych, ołówkowych lub bibuły. Praca ma formę dowolną. Może to być także menu w wersji cyfrowej. Ceny produktów mogą zostać przedstawione w funtach. Uczniowie dostają materiał pomocniczy przedstawiający kurs walut i przeliczają złotówki na funty (załącznik nr 5). Po wykonaniu zadania każda z grup przedstawia innym grupom swoją pracę. Następnie uczniowie zamieszczają swoje prace na klasowym Padlecie. Liczba słów do nauki powinna zostać ograniczona dla uczniów ze SPE.

Przykłady słownictwa używanego w trakcie realizacji projektu:

- *cucumbers, onions, potatoes, chicken, pork, grapes, eggs, water, black tea, coffee, cream, cakes, olive oil*
- *starters, main course, desserts, beverages*

Po każdym etapie nauczyciel ocenia uczniów według karty ratingowej, zapisując stosowną liczbę gwiazdek Michelin za wykonanie zadania. Każdy z uczniów otrzymuje indywidualną ocenę, uwzględniającą jego możliwości i zaangażowanie.

Etap III

Nauczyciel rozdaje uczniom karty pracy (załącznik nr 6 w materiałach pomocniczych). Zadaniem uczniów jest analiza informacji o witaminach i problemach zdrowotnych związanych z ich niedoborem (uczniowie mogą korzystać z tekstu podanego przez nauczyciela w karcie pracy lub – alternatywnie – informacji zawartych na źródłowych stronach myfooddata.com oraz multivitaminformenreview.com). Nauczyciel prosi o przedyskutowanie tych informacji w grupach.

Następnie uczniowie otrzymują kolejne karty pracy. Każda z grup na podstawie swojego menu i wcześniejszej dyskusji wypisuje produkty zawierające witaminy A, B6, B12, C, E i K oraz problemy związane z niedoborem tych witamin (zgodnie ze wzorem z załącznika nr 7 w materiałach pomocniczych). Uczniowie ze SPE otrzymują wsparcie i pomoc liderów

grup. Każda grupa jest odpowiedzialna za witaminę odpowiadającą nazwie grupy (zob. etap I), czyli np. grupa *Vitamin A* szuka informacji na temat witaminy A i chorób oraz dolegliwości związanych z jej niedoborem, a także zawartości witaminy we wcześniej zaproponowanych posiłkach z menu. Analogicznie postępują pozostałe grupy. We wszystkich tych działaniach uczniowie komunikują się w języku angielskim. Przy podawaniu witamin zawartych w produktach z menu należy napisać nazwy 3–4 produktów żywnościowych oraz krótko opisać, jakie problemy w organizmie wynikają z niedoboru danych witamin. Warto zapytać uczniów, czy stworzone przez nich menu jest zdrowe, a jeżeli ich odpowiedź będzie negatywna, zapytać, w jaki sposób można je zmodyfikować, aby było zdrowsze. Na zakończenie uczniowie przedstawiają swoją pracę przed całą klasą. Następnie prace zamieszczane są na klasowym Padlecie. Uczniowie ze SPE nie muszą pamiętać skutków niedoboru witamin.

Po wykonaniu zadania nauczyciel przydziela kolejno numery od 1 do 5 uczniom w każdej grupie, ponieważ kolejnym zadaniem uczniów będzie wymiana zebranych informacji w języku angielskim – jedynki spotykają się z jedynkami, dwójki spotykają się z dwójkami itp., uczniowie przekazują sobie informacje na temat poszczególnych opracowywanych witamin.

Przykłady słownictwa używanego w trakcie realizacji projektu:

- *fat, oils, sweets, dairy, vegetables, fruit*
- *problems with blood – vitamins C, B12*
- *problem with bones, muscles – Vitamin D*
- *problems with heart, skin, blood – Vitamin C*

Nauczyciel sprawdza efekty pracy uczniów i przydziela gwiazdki Michelin za realizację kolejnego etapu projektu.

Etap IV

Następnym zadaniem uczestników projektu będzie ustalenie cen produktów przedstawionych w swoich menu. Zalecane jest skorzystanie na tym etapie projektu z pracowni informatycznej, w której uczniowie będą mogli odszukiwać informacje w internecie. Dodatkowym zadaniem będzie wyliczenie cen posiłków oraz stworzenie zestawów promocyjnych i obliczenie ich cen. Uczniowie obliczają, ile będą kosztować zestawy z menu w *happy hours* (12:00–14:00), gdy trwa promocja na te potrawy (wszystkie zadania wykonywane są w języku angielskim). Uczniowie ze SPE otrzymują wsparcie i pomoc liderów grup.

Następnym zadaniem uczniów będzie wykonanie projektu ulotki promującej zniżki w dowolnej formie. Przy podanych cenach w menu uczniowie wyliczają ceny przy promocji 20%, posługując się w działaniach matematycznych językiem angielskim. Uczniowie przygotowują projekt ulotki promującej *happy hours*. Ulotka ma być wykonana w języku angielskim w formacie A4. Uczniowie mogą korzystać z farb, kredek, pisaków, bibuły, kleju, nożyczek, bloku, papieru kolorowego albo praca może zostać wykonana w wersji cyfrowej. W przypadku pytań nauczyciel podaje przykładowe obliczenia i cenę promocyjną dla danego dania. Wykonane zadania zamieszczane są na klasowym Padlecie. Rezultaty swoich działań w grupach uczniowie przedstawiają wszystkim innym grupom.

Przykłady słownictwa używanego w trakcie realizacji projektu:

- *percent, add, multiply, count, equals*

Zadanie to może zostać zrealizowane także jako zadanie domowe – wówczas uczniowie spotykają się w grupach w domu bądź zdalnie, korzystając z wybranej aplikacji, np. MS Teams. Uczniowie ze SPE otrzymują wsparcie poprzez konsultację z nauczycielami lub pomoc liderów.

Po wykonaniu zadania nauczyciel sprawdza prace uczniów i ocenia je, używając gwiazdek Michelin.

Etap V

Nauczyciel rozdaje uczniom karty pracy dotyczące form płatności oraz przykładowy dialog związany z zamawianiem posiłków w restauracji w języku angielskim (załącznik nr 8 w materiałach pomocniczych).

Na podstawie tych informacji uczniowie przygotowują się do dialogów w restauracji w języku angielskim. Młodzież w grupach ćwiczy swoje role do odegrania – jedna osoba jest menedżerem, inna osoba jest kelnerem i przyjmuje zamówienia, a reszta osób w grupie to klienci. Uczniowie przygotowują rekwizyty reprezentujące pieniądze oraz rysunki dań. Mogą to być materiały wydrukowane z internetu lub stworzone przez uczniów. Uczniowie ze SPE otrzymują wsparcie i pomoc liderów grup. Uczestnicy projektu mają swobodę wyboru, kto będzie kelnerem, menedżerem, klientami, mogą także decydować o sposobie przedstawienia tej symulacji. Menedżer pełni funkcje informacyjne lub udziela pomocy.

Przykładowe polecenia dla uczniów (wszystkie powinny być w języku angielskim):

- Zamów kawę (*Order some coffee*).
- Zamów zestaw promocyjny (*Order a promotional set*).
- Zamów przystawki (*Order some starters*).
- Zamów danie główne (*Order the main course*).

Każda z grup wykonuje zdjęcia lub kręci krótki filmik prezentujący zamawianie jedzenia. Uczniowie mogą przyjść do szkoły elegancko ubrani i przynieść rekwizyty takie jak notatnik do zapisywania zamówienia. Materiał w formie zdjęć lub filmiku zostanie zaprezentowany na klasowym Padlecie. Liczba zwrotów do opanowania dla uczniów ze SPE może zostać ograniczona, można wykorzystać także np. prostsze, nieskomplikowane zwroty stosowane podczas składania zamówienia (zob. załącznik nr 9 w materiałach pomocniczych).

Przykłady słownictwa używanego w trakcie realizacji projektu:

- *We can pay by credit card, cheque, debit card, in cash*
- *British currency – pounds, pence*

Nauczyciel ocenia pracę uczniów, przyznając im gwiazdki Michelin.

Etap VI

Uczniowie przygotowują prezentację multimedialną za pomocą programu PowerPoint, korzystając ze wszystkich informacji, które do tej pory zebrali (menu,

tabele z witaminami, projekt ulotki promującej happy hours, filmik lub zdjęcia z pracy nad zamówieniami). Prezentacja wykonywana jest w języku angielskim.

Etap VII

Prezentacja PowerPoint – uczniowie prezentują swoje prace przygotowywane w grupach, opisując wszystko na forum klasy w języku angielskim. Na zajęcia mogą zostać zaproszeni dyrektor szkoły i wybrani nauczyciele. W trakcie prezentacji nauczyciel języka angielskiego wystawia oceny za pracę uczniów.

Praca każdej z grup zostanie zaprezentowana na szkolnym Padlecie (na stronie internetowej szkoły) jako forma promocji szkoły lub jako propozycja uatrakcyjnienia zajęć z języka angielskiego.

Ewaluacja projektu przeprowadzana jest pod koniec lekcji, po przedstawieniu wszystkich prezentacji.

15. Ocena projektu

Na finalną ocenę każdego ucznia składają się oceny za poszczególne etapy projektu, karta ratingowa (zob. punkt 13) oraz samoocena dokonana na podstawie arkusza samooceny (poniżej). Należy pamiętać, że w przypadku karty ratingowej wystawiona dla całej grupy ocena jest przypisana każdemu członkowi grupy.

Przykładowy arkusz samooceny

Karta kompetencji

- Kompetencje językowe – znam i poprawnie stosuję słownictwo związane z produktami spożywczymi i swobodnie posługuję się nim w mowie (1–2–3–4–5).
- Kompetencje cyfrowe – poprawnie tworzę prezentację w PowerPoint (1–2–3–4–5).
- Kompetencje matematyczne – wykonuję poprawne obliczenia (1–2–3–4–5).

Karta oceny umiejętności

- Umiejętność stworzyć menu (1–2–3–4–5).
- Znam nazwy potraw i poprawnie je wymawiam (1–2–3–4–5).
- Znam zwroty grzecznościowe (1–2–3–4–5).
- Wymieniam witaminy zawarte w produktach spożywczych (1–2–3–4–5).
- Potrafię zamówić danie w restauracji (1–2–3–4–5).
- Potrafię obliczyć zniżki procentowe podanych cen (1–2–3–4–5).
- Potrafię stworzyć prezentację multimedialną na dany temat (1–2–3–4–5).
- O sobie nauczyłem(-am) się

W celu wystawienia ostatecznej oceny zaleca się wykonanie następujących czynności:

- podsumować liczbę zdobytych przez grupę gwiazdek i obliczyć procent zdobytych przez grupę punktów; przypisać zdobytą wartość procentową każdemu członkowi grupy;
- podsumować liczbę zdobytych przez ucznia punktów z arkusza samooceny i obliczyć procent zdobytych przez ucznia punktów;
- dodać do siebie obie wartości i podzielić przez 2;
- dostosować zdobytą wartość do poniżej zaproponowanej skali ocen:
 - 100–91% – 6
 - 90–81% – 5+

- 80–71% – 5
- 70–61% – 4+
- 60–0% – 4.

Sugerowana skala nie zawiera ocen niższych niż 4, z uwagi na skomplikowaną i wieloaspektową formę pracy, która niejednokrotnie stanowi duże wyzwanie dla każdego ucznia, szczególnie dla ucznia wycofanego, nieśmiałego czy ucznia ze SPE.

16. Ewaluacja projektu

Nauczyciel dokonuje ewaluacji projektu po zakończeniu wszystkich działań projektowych i zapoznaniu się z prezentacjami multimedialnymi. Celem prowadzenia ewaluacji jest uzyskanie od uczniów informacji na temat mocnych i słabych stron projektu oraz odczuć uczniów związanych z udziałem w projekcie. Sugeruje się, by ewaluację przeprowadzić za pomocą ankiety, w której uczniowie będą mogli udzielić odpowiedzi „Tak”, „Nie” oraz w polu „Uwagi” opisać problemy lub proponowane zmiany. Ze względu na poziom uczestników projektu sugeruje się, by ankietę sformułować w języku polskim, w przeciwnym razie uczniowie prawdopodobnie nie udzielą odpowiedzi w polu „Uwagi”.

Ankieta ewaluacyjna – uzupełnij miejsca zaznaczone kropkami w przypadku uwag

- Czy jesteś zadowolona(-y) z udziału w projekcie?
 - Tak / Nie
 - Uwagi:
- Czy rozwinęłaś/rozwinąłś swoje umiejętności językowe?
 - Tak / Nie
 - Uwagi:
- Czy rozwinęłaś/rozwinąłś swoje umiejętności informatyczne?
 - Tak / Nie
 - Uwagi:
- Czy dzięki udziałowi w projekcie lepiej komunikujesz się z koleżankami/kolegami?
 - Tak / Nie
 - Uwagi:
- Czy podobała Ci się praca w grupie?
 - Tak / Nie
 - Uwagi:
- Czy Twoim zdaniem projekt był ciekawy?
 - Tak / Nie
 - Uwagi:
- Czy w przyszłości weźmiesz udział w podobnym projekcie?
 - Tak / Nie
 - Uwagi:

17. Bibliografia

Gałuszka J., 2019, *Program nauczania biologii w szkole podstawowej* (PDF, 1,26 MB; dostęp 13.06.2022), Warszawa: ORE.

Muszyńska B., 2019, *Soft CLIL Programme. Program nauczania języka angielskiego dla szkoły podstawowej* (PDF, 1,07 MB, dostęp 13.06.2022), Warszawa: ORE.

Muzyczka Z., 2019, *Program nauczania matematyki w klasach IV–VIII szkoły podstawowej* (PDF, 1220 KB, dostęp 13.06.2022), Warszawa: ORE.

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z komentarzem. Szkoła podstawowa. Język obcy nowożytny (PDF, 3,6 MB, dostęp 13.06.2022), Warszawa: MEN, ORE.

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z komentarzem. Szkoła podstawowa. Matematyka (PDF, 4,5 MB, dostęp 13.06.2022), Warszawa: MEN, ORE.

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z komentarzem. Szkoła podstawowa. Informatyka (PDF, 3,6 MB, dostęp 13.06.2022), Warszawa: MEN, ORE.

Podstawa programowa kształcenia ogólnego z komentarzem. Szkoła podstawowa. Biologia (PDF, 2,5 MB, dostęp 13.06.2022), Warszawa: MEN, ORE.

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 lutego 2017r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz podstawy programowej kształcenia ogólnego dla szkoły podstawowej, w tym dla uczniów z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym lub znacznym, kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia, kształcenia ogólnego dla szkoły specjalnej przysposabiającej do pracy oraz kształcenia ogólnego dla szkoły policealnej, Dz. U. 2017, poz. 356 z późn. zm.

18. Załączniki

Załącznik nr 1

Zaproszenie uczniów do projektu

Dear students!

I would like to invite you to take part in the interdisciplinary project called A healthy takeaway – is it possible?

Your teacher

.....

(signature)

Załącznik nr 2

Food pyramid for teenagers

Eating healthy should be a very important part of your life, but it's okay not to eat perfectly healthy all the time. Use the food pyramid as a guideline, and keep in mind that each person differs in his or her nutritional needs – especially teenagers. On average, teenage girls should follow a 2200 calorie-a-day meal plan and teenage boys should follow a 2800 calorie-a-day meal plan. Here is the food pyramid:

- Fat, oils, sweets – calcium, Vitamin D, Vitamin B12, supplements – rarely;
- Dairy – 3 servings a day; meat, poultry, fish, dry beans, nut group – 2 servings;
- Vegetable group – 3 servings; fruit group – 2 servings;
- Grains – cereal, bread rice and pasta – 6 servings;
- Water – 8 servings.

The food pyramid is divided into six categories ranging from the largest categories at the bottom (foods you should eat the most often) and the smallest categories at the top (foods of which you should eat the least). The groups include:

- Breads, Cereal, Rice & Pasta. This group is the largest, which means your daily diet should consist mostly of breads, cereals, rice & pasta with at least 6–11 serving daily. The carbohydrates provide the body with energy.
- Vegetables. Your daily diet should have at least 3–5 servings of vegetables daily. Vegetables provide the body with vitamins, minerals and fibre.
- Fruits. 2–4 servings of fruit daily provide the body with carbohydrates for energy, vitamins for proper body functioning, and fibre to help digestion.
- Milk, Yogurt & Cheese. They are a very important part of a teenager's development because they prevent from broken bones and osteoporosis. It is recommended for teenagers and young adults to have at least 4–5 servings daily or 1300 mg of calcium.
- Meats, Poultry, Fish, Dry Beans, Eggs & Nuts. 2–3 servings from this group are required daily to give your body protein and iron for proper functioning and energy.
- Fats, Oils, & Sweets. This is the smallest of all the groups on the food pyramid. While no one should completely stop eating fats, oils, and sweets, you should try to eat less of them.

Decide if the following statements are true (T) or false (F):

- | | |
|--|-----|
| 1. Fish don't give your body any proteins. | T/F |
| 2. It is good to eat sweets. | T/F |
| 3. You should completely stop eating fats. | T/F |
| 4. The group which includes fats is the smallest group on the pyramid. | T/F |
| 5. Milk helps your bones. | T/F |

Klucz odpowiedzi:

1. F
2. F
3. F
4. T
5. T

Źródło: [Piramida żywieniowa – angielskie arkusze ESL do nauki na odległość i klas fizycznych](#) (dostęp 13.06.2022).

Załącznik nr 3

Products

I

cucumbers, onions, potatoes, chicken, pork, grapes, eggs, water, black tea, coffee, cream, cakes, olive oil

II

tomatoes, garlic, rice, beef, duck, broccoli, spinach, orange juice, apple juice, green tea, eggs, chocolate

III

salmon, turkey, cabbage, apples, carrots, mushrooms, water, coffee, tomato juice, cappuccino, cream, milk, eggs, kiwi

IV

lettuce, red peppers, green peppers, strawberries, cherries, tomatoes, herbal tea, milk, lemonade, apple juice, cottage cheese, cream, eggs

Załącznik nr 4

Przykładowe menu – uzupełnij miejsca zaznaczone kropkami

Starters

1. price

2. price

Main course

1.price

2. price

Desserts

1. price

2. price

Beverages

1. price

2. price

Załącznik nr 5

British Pound / Polish Zloty



Kurs funta

Źródło: oprac. Eduexpert sp. z o.o., licencja: CC BY-SA 3.0.

Załącznik nr 6 - uzupełnij miejsca zaznaczone kropkami

Część I (w nawiasach podano poprawne odpowiedzi)

- Fish is a good source of (Vitamins A, B1, B2, B3, B5, B6, B12, D). Among of all fish, tuna and trout provide the most vitamins.
- Green vegetables are a good source of (Vitamins A, B2, B3, B6, B9, C, E, K).
- Broccoli is a good source of (Vitamins A, B9, C, E, K). Other vegetables are brussels sprout, cauliflower.
- Pork is a good source of (Vitamins B1, B2, B3, B5, B6, and D).
- Beef and lamb are good sources of (Vitamins B2, B3, B5, B6).
- Mushrooms are a good source of (Vitamins B2, B3, B5, and D).
- Eggs are a good source of (Vitamins B2, B5, B12, and D). While eggs are considered healthy, they are high in cholesterol, so try not to eat more than 2 a day.
- Peppers are a good source of (Vitamins A, and C).
- Avocados are a good source of (Vitamins B5, B6, B9, and E). Avocados are high in calories and fat, so try not to eat more than ½ a large avocado, or 1 small avocado a day.
- Tropical fruit is a good source of (Vitamins A, B1, E).
- Carrots are rich in (Vitamin A).
- Cheese is rich in (Vitamins B2, B5 and B12).
- Kiwi is rich in (Vitamins C and E).
- Olive oil is rich in (Vitamins E and K).
- Tomatoes are rich in (Vitamin C).
- Bananas are rich in (Vitamin B6).
- Berries are rich in (Vitamin C).

Źródło: myfooddata.com (dostęp 13.06.2022).

Część II (w nawiasach podano poprawne odpowiedzi)

- Problems with blood – (vitamins C, B12).
- Problem with bones, muscles – (Vitamin D).
- Problems with heart, skin, blood – (Vitamin C).
- Problems with smell, taste, feeling, hearing, sight – (Vitamin B12).
- Problems with eyes, skin – (Vitamin E).
- Problems with eyes – (Vitamin A).
- Problems with bones, body, heart – (Vitamin K).
- Problems with heart, muscles – (Vitamin B6).

Źródło: multivitaminformenreview.com (dostęp 13.06.2022).

Załącznik nr 7 – uzupełnij miejsca zaznaczone kropkami

Vitamin A – products:

Vitamin A – problems:

Vitamin C – products:

Vitamin C – problems:

Etc.

Załącznik nr 8 – uzupełnij miejsca zaznaczone kropkami

WAYS TO PAY

- We can pay by credit card.
- We can pay by cheque.
- We can pay by debit card.
- We can pay in cash.

Manager: Hello, welcome to our restaurant.

Customer: Hello, we would like a table for four, please.

Manager: Yes, follow me, please. The waiter will come in a second.

Customer: Thank you.

Waiter: Hello, here's the menu for you. I will serve you in a second.

Waiter: Are you ready to order? How about the to start with?

Customer: Sounds good. We'll have that, please.

Waiter: What would you like to eat for the main course?

Customer: I'll have the

Waiter: Anything to drink?

Customer: Yes, I'd like

Waiter: How was everything?

Customer: It was delicious.

Waiter: Thanks. Would you like anything for dessert?

Customer: Yes, please./ No thanks, we're full. We would like to pay the bill, please.

Waiter: There you go.

Customer: Here's 100 pounds. Have a nice day.

Waiter: Thank you. Hope you will visit us soon.

Customer: Yes, we will for sure.

Załącznik nr 9 – uzupełnij miejsca zaznaczone kropkami

Vocabulary

Would you like

What about

I'd like to.....

I'll have

Can I have

Anything to drink?

Are you ready to order ?

Linki do materiałów pomocniczych

[Piramida żywieniowa – angielskie arkusze ESL do nauki na odległość i klas fizycznych](#) (dostęp 13.06.2022).

[Top 15 Foods Highest in Vitamins](#) (dostęp 13.06.2022).

[Deficiency Diseases Caused by Lack of Vitamins](#) (dostęp 13.06.2022).

[GBP PLN Chart](#) (dostęp 13.06.2022).

Monika Antonik – z wykształcenia prawnik, nauczyciel z 20-letnim stażem w nauczaniu języka angielskiego. Obecnie zatrudniona w SP w Ostaszewie jako nauczyciel języka angielskiego. Główne obszary jej zainteresowań to metodyka nauczania języka angielskiego oraz CLIL (od ang. *Content and Language Integrated Learning*).