

PAKIET MATERIAŁÓW DYDAKTYCZNYCH

do kształcenia na odległość dla nauczycieli
szkoły ponadpodstawowej – język niemiecki

Projekt „Wsparcie placówek doskonalenia nauczycieli i bibliotek pedagogicznych w realizacji zadań związanych z przygotowaniem i wsparciem nauczycieli w prowadzeniu kształcenia na odległość”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Materiał opracowany w ramach grantu SCDIDN wsparciem nauczycieli w kształceniu na odległość przez Samorządowe Centrum Doradztwa i Doskonalenia Nauczycieli w Siedlcach

Scenariusz zajęć z języka niemieckiego dla szkoły ponadpodstawowej, liceum ogólnokształcącego, technikum, zakres podstawowy

Etap szkoły ponadpodstawowej jest trzecim etapem edukacyjnym. W nauczaniu zdalnym istotny jest właściwy dobór metod i technik pracy, obejmujących z jednej strony odpowiedzialność nauczyciela za realizację podstawy programowej i przygotowanie do egzaminów zewnętrznych w inny niż dotychczas sposób, z drugiej strony na podtrzymywaniu relacji, podążaniu za zainteresowaniami uczniów. W procesie ważna jest współpraca nauczyciela i uczniów, poszukiwanie metod i form oraz rozwiązań z zastosowaniem technologii informacyjnej.

Monitorowanie i ocenianie postępów jest formą motywującą do dalszej pracy, zachętą do podjęcia prób i organizacji czasu pracy. Indywidualizacja procesu dydaktycznego jest najistotniejszym wyzwaniem związanym z realizacją edukacji zdalnej. Należy pamiętać o każdym uczniu, w tym o uczniu ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi i uwzględnić jego potrzeby. Materiały i pomoce dydaktyczne należy przygotować w taki sposób, aby uczeń, który pracuje wolniej miał możliwość przygotowania się i powtórzenia materiału opracowanego podczas zajęć.

W szkole ponadpodstawowej ważne są relacje nauczyciel-uczeń oraz uczeń-uczeń. Warto organizować różne formy współpracy, tj. pracę w grupach, pracę w parach. Buduje to i podtrzymuje relacje wspiera klasę i grupę, kształtuje ważne kompetencje społeczne.

TEMAT:

Das Rezept-Kartoffelsalat. Przepis na sałatkę ziemniaczaną.

CELE OGÓLNE: (wymagania z podstawy programowej)

Uczeń:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych dotyczących żywienia,
- określa główną myśl tekstu lub fragmentu tekstu,
- znajduje w tekście określone informacje,
- układa informacje w określonym porządku,
- rozróżnia formalny i nieformalny styl tekstu,

- przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje zawarte w materiałach wizualnych (np. symbolach, piktogramach) lub audiowizualnych (np. filmach, reklamach),
- przekazuje w języku obcym nowożytnym lub w języku polskim informacje sformułowane w tym języku obcym.

CELE SZCZEGÓŁOWE:

Uczeń:

- samodzielnie określa części składowe przepisu,
- nazywa pojemności i wielkości, odczytuje i rozumie skróty zawarte w przepisie,
- stosuje czasowniki rozdzielnie złożone,
- rozumie instrukcję wykonania, układa informacje w określonym porządku,
- tworzy instrukcję prostego przepisu.

METODY PRACY:

- praca indywidualna,
- praca w parach,
- praca całego zespołu klasowego,
- techniki multimedialne,
- film-instrukcja.

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

- komputery z głośnikami, słuchawkami i dostępem do internetu,
- zasoby multimedialne zawarte w e-materiale,
- telefony z dostępem do internetu.

PRZEWIDYWANY CZAS:

45 minut (15 minut pracy własnej ucznia)

Przed zajęciami uczniowie przypominają słownictwo z zakresu pojemności, podstawowych produktów oraz odmianę czasowników rozdzielnie złożonych. Uczniowie przygotowują i przynoszą na zajęcia przepis w języku polskim na ulubioną sałatkę. (Przepis może być pracą własną podczas zajęć lub pracą domową).

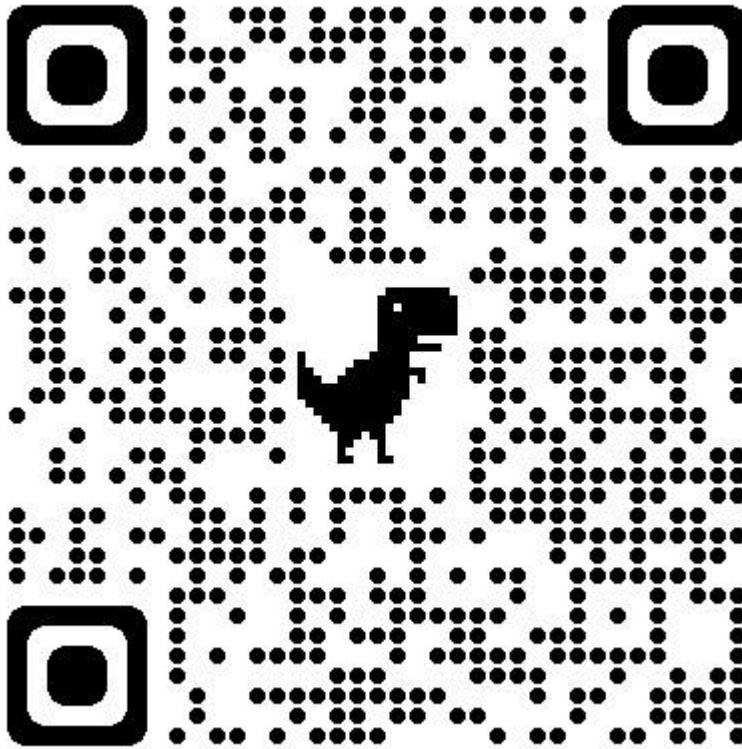
PROPONOWANY PRZEBIEG ZAJĘĆ:

Faza przygotowawcza:

- Nauczyciel zadaje pytanie uczniom: Jakie niemieckie potrawy znają?
- Uczniowie korzystają z metody burzy mózgów podają swoje propozycje.
- Nauczyciel udostępnia uczniom e-materiał i wprowadza ich w temat lekcji. Wraz uczniami ustala cele zajęć i kryteria sukcesu.

Faza zasadnicza:

- Nauczyciel zadaje pytanie dotyczące składników przepisu: *Was brauchen wir für den Kartoffelsalat? Welche Zutaten sind notwendig?*
- Nauczyciel wskazuje na podział *Zutaten* i *Zubereitung* pytając uczniów o zrozumienie.
- Nauczyciel systematyzuje pojęcia miar i pojemności. Stawia pytanie o ilości produktów potrzebnych do wykonania przepisu. Sprawdza znajomość słownictwa. Uczniowie znają pojemności i nazywają je, rozumieją skróty z przepisu.
- Uczniowie odpowiadają na podstawie przepisu, stosując słownictwo, które rozumieją - ćwiczenie 1. Przykład ćwiczenia znajduje się w załącznikach do scenariusza.
- Uczniowie indywidualnie zapoznają się ze słownictwem, czytają przepis. Zapisują nowe słownictwo pracując samodzielnie, nauczyciel kontroluje poprawność zrozumienia. Uczniowie mogą korzystać ze [słownika internetowego](#) [dostęp: 15.11.2021]
- Ciekawostka, przerywnik dla uczniów. Przy pomocy *Querkodu* uczniowie poznają zwroty: *in Scheiben schneiden*; *Zwiebelringe* *Zwiebelwürfel*; *Zwiebelspalten* oraz wskazówkę, do sytuacji, w jaki sposób nie płakać podczas krojenia cebuli, Ćwiczenie 2 przepis na sałatkę *Zubereitungstipps* [dostęp 15.11.2021]



Zdjęcie: Kod_QR.jpg

- Nauczyciel głośno odtwarza nagranie z sekcji Audiobook. Uczniowie uzupełniają słownictwo potrzebne do sporządzenia przepisu na sałatkę ziemniaczaną. (Pracują indywidualnie lub w parach w zależności od możliwości uczniów).
- Po obejrzeniu materiału uczniowie tworzą przepis na podstawie słownictwa z [filmu instruktażowego](#) [dostęp: 15.11.2021] i sporządzają instrukcję wykonania przepisu. Utrwalają słownictwo. (Materiał pomocniczy dla stworzenie instrukcji wykonania przepisu).

Faza końcowa

- W ramach podsumowania uczniowie wymieniają czynności w języku niemieckim niezbędne dla przygotowania potrawy zgodnie z przepisem. Stosują wyrazy: *zuerst, dann, danach, zum Schluß*.
- Nauczyciel ponownie odczytuje temat lekcji i inicjuje krótką rozmowę na temat spełnienia kryteriów sukcesu.

EWALUACJA ZAJĘĆ - sprawdzenie osiągnięcia zakładanych efektów kształcenia

Chętni uczniowie czytają głośno wykonanie przepisu stworzonego przez siebie.

Praca domowa: Uczniowie piszą w języku niemieckim przepis na swoją ulubioną sałatkę. Alternatywą jest wpis na blogu kulinarnym po przygotowaniu sałatki ziemniaczanej w domu jako kontynuacja tematu na kolejnych zajęciach.

BIBLIOGRAFIA:

1. [Edukacja w czasach pandemii wirusa COVID-19](#). [dostęp 15.11.2021]. Pyżalski J., (red.) *Z dystansem o tym, co robimy obecnie jako nauczyciele?* Wydawnictwo Edukacja
2. [Jak uczyć bez stopni?](#) [dostęp 05.11.2021] Ocenianie kształtujące w nauczaniu online. Dorota Kujawy-Weinke, firma Learnetic SA.
3. [Zdalni nauczyciele i zdalni uczniowie - Jak uczyć na odległość?](#) [dostęp 05.11.2021] Metodyka e-learningu, czyli jak należy uczyć z wykorzystaniem rozwiązań e-learningowych, Cykl e-konferencji edukacyjnych
4. [Top 10 - Co zjeść w Berlinie?](#) [dostęp 05.11.2021]

ZAŁĄCZNIKI:

Ćwiczenie 1

Uczniowie odpowiadają na pytania nauczyciela, określają ilości potrzebne do przygotowania [sałatki](#) oraz wymieniają produkty z listy. [dostęp 15.11.2021]

ZUTATEN

- 2 Kg *Kartoffeln festgekochend*
- 1 m.-große *Zwiebel(n), feinst gewürfelt*
- 250 ml *Gemüsebrühe oder Geflügelbrühe*
- 3EL *Weißweinessig, milder*
- 2EL *Senf, mit grünem Pfeffer*
- 200g *Mayonnaise, selbstgemacht oder wirklich gutes Fertigprodukt*
- 6 *kleine Gewürzgurke(n), fein geschnitten*
- *Etwas Gurkenflüssigkeit*

Słownictwo do tematu

- *festgekochend* - ugotowane, zwarte

- *feinst gewürfelt* - drobno posiekane w kostkę
- *fein geschnitten* - drobno pokrojone
- *die Brühe* - wywar
- *der Essig* - ocet
- *der Senf*- musztarda
- *die Gurkenflüssigkeit* - płyn z ogórków marynowanych

Ćwiczenie 2

Link do [materiału](#): [dostęp: 15.11.2021].

Zubereitung

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln mit etwas Salz kochen, abgießen und pellen. Erkalten lassen und dann in dünne Scheiben schneiden, nicht hobeln, sonst werden die Scheiben zu dünn.

Brühe aufkochen lassen und die fein gehackte Zwiebel etwa 2 - 3 Minuten darin kochen lassen, den Essig dazu geben. Von Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Senf dann einschlagen. Die Brühe-Zwiebelmischung über die Kartoffelscheiben geben, unterrühren und etwas ziehen lassen. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und auf die Masse geben. Die Mayo mit dem Gewürzgurkenwasser aufrühren und über den Salat geben, vorsichtig unterheben und ziehen lassen.

Autor scenariusza: Małgorzata Szymaniuk-Kruk – SCDiDN Siedlce