



Mangiamo fuori

Emilia Rutkowska

Scenariusz lekcji

Poradnik metodyczny do programu nauczania języka włoskiego dla III etapu edukacyjnego – szkoły branżowej I i II stopnia

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: Beata Luc
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

Tytuł zajęć/lekcji:

Mangiamo fuori

Klasa/czas trwania zajęć:

II/45–90 minut

Cele ogólne:

- wprowadzenie słownictwa związanego z rodzajami lokali gastronomicznych, znanych włoskich dań;
- zwyczaje Włochów dotyczące spożywania posiłków;
- wyrażanie preferencji gastronomicznych.

Cele operacyjne**Uczeń:**

- wyszukuje konkretnych informacji;
- nazywa lokale gastronomiczne i podaje przykłady serwowanych w nich dań;
- przyporządkowuje definicje do ilustracji lokalu;
- wyraża swoje preferencje, opowiada o swoich doświadczeniach;
- zamawia w restauracji;
- utrwała wcześniej poznany materiał na temat napojów i podstawowych produktów żywnościowych.

Metody i techniki:

- praca z materiałem źródłowym;
- łączenie definicji z ilustracją;
- mapa myśli;
- burza mózgów;
- wyszukiwanie informacji;
- dyskusja.

Formy pracy:

- praca w grupach;
- praca z całym zespołem klasowym.

Środki dydaktyczne:

- prezentacja/zdjęcia;
- rzutnik lub plakaty;
- karta dań (materiał autentyczny pobrany z zasobów internetu lub stworzony przez nauczyciela);
- definicje, obrazki lokali gastronomicznych;
- odtwarzacz CD lub MP3 lub zasoby internetu.

OPIS PRZEBIEGU ZAJĘĆ/LEKCJI**Część wstępna**

1. Nauczyciel wyświetla prezentację przedstawiającą kolaż złożony z różnych zdjęć. Prosi uczniów o opisanie przedstawionych fotografii oraz zapisuje nowe

słownictwo w postaci „chmury” na tablicy lub na wyświetlonym ekranie. Pojawia się prawdopodobnie słowa: *bar, tavolo, sedia, ristorante, clienti, per strada, fuori*. Uwaga: zadania przewidziane w scenariuszu należy dostosować do potrzeb uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, np. uczniów niewidzących lub niedowidzących.

2. Nauczyciel zapisuje na tablicy: *Mangiare fuori*. Prosi uczniów o wyjaśnienie znaczenia tej kolokacji. W postaci mapy myśli rozrysowuje linie od sformułowania i prosi uczniów o podanie nazw znanych im miejsc – lokali, w których można coś zjeść. Uczniowie prawdopodobnie wypiszą: *bar, pizzeria, ristorante, caffetteria*.

Część właściwa

1. Nauczyciel wyświetla zdjęcia włoskich lokali gastronomicznych z uwzględnieniem ich szyldów, które będą stanowiły podpowiedź. Ważne jest też, aby z fotografii można było się domyślić, jaki to rodzaj lokalu. Wśród nich mogą się znaleźć: *paninoteca, osteria, trattoria, birreria*. Uczniowie domyślają się, jaki rodzaj dań może serwować dany lokal.
2. Nauczyciel rozdaje uczniom (wyświetla) definicje zaprezentowanych na fotografiach lokali. Uczniowie, pracując w parach, dopasowują definicje do właściwych fotografii.
3. Następnie nauczyciel prosi uczniów, aby pracując w parach, wybrali, uzgodnili i uzasadnili, które z tych lokali będą właściwsze na romantyczną kolację, które na spotkanie z przyjaciółmi, na przyjęcie urodzinowe, a które preferują ludzie młodzi.
4. Nauczyciel wyświetla kilka włoskich znanych dań, np.: *La bruschetta, Gli spaghetti alla carbonara, La cotoletta alla milanese, il Tiramisù, La pizza Margherita*. Uczniowie dyskutują w małych czteroosobowych grupach na temat zaprezentowanych dań, wyrażają swoje preferencje, opowiadają o swoich doświadczeniach kulinarnych, o ulubionych miejscach, o tym, kiedy ostatni raz jedli posiłek w lokalu gastronomicznym (kiedy, co, i z jakiej okazji).
5. Uczniowie słuchają krótkiego dialogu w restauracji. Nauczyciel pyta uczniów, w jakim rodzaju lokalu znajdują się klienci. Po ponownym słuchaniu prosi uczniów, aby zaznaczyli z kilku podanych opcji, co zamówili klienci do jedzenia i do picia.
6. Uczniowie wspólnie metodą burzy mózgów wypisują zwroty przydatne podczas składania zamówienia: „*Per me...*”, „*lo prendo...*”, „*Preferisco...*”, „*Da bere...*”, „*Da mangiare...*”, „*Il conto per favore...*”.
7. Nauczyciel rozdaje wydruk (lub wyświetla slajd) przykładowej karty dań i prosi uczniów, aby w parach lub trójkach odegrali scenkę w restauracji. Jedna osoba wciela się w rolę kelnera/kelnerki, pozostałe dwie składają wspólne zamówienie.

Część podsumowująca

Na zakończenie nauczyciel może poprosić jedną lub dwie pary o zaprezentowanie ich dialogu całej klasie.

Komentarz metodyczny

Praca odbywa się metodami aktywizującymi uczniów i zachęcającymi do autonomii. Działania wspierają umiejętność wyszukiwania i selekcjonowania informacji, pracy

zespołowej, kreatywności. Rozwijają kompetencje społeczne poprzez współpracę między uczniami. Uczniowie uczą się od siebie nawzajem oraz utrwalają materiał poprzez odpytywanie innych. Działania te wspierają procesy kreatywnego a zarazem logicznego myślenia, pomagają usystematyzować wiedzę i uczą wyszukiwania najważniejszych informacji.

W przypadku uczniów operujących mniejszym zasobem słownictwa lub wymagających poświęcenia dłuższego czasu na pracę – np. uczniowie z dysleksją, ADHD (od ang. *attention deficit hyperactivity disorder*) lub innymi trudnościami w uczeniu się – nauczyciel może przygotować uproszczone menu. W przypadku uczniów zdolnych menu może pochodzić z materiałów autentycznych. Menu mogą się różnić między sobą, gdyż uczniowie mogą „wybrać się” do różnych restauracji, jak również w obrębie danej restauracji czasem są proponowane różne karty dań. Przenosząc to na grunt klasowy w obrębie danej grupy, uczniowie mogą dysponować menu autentycznym oraz uproszczonym, które ułatwi im zamawianie dań w przypadku uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (SPE). Inną opcją może być zaproponowanie uczniom w myśl metody lekcji odwróconej zapoznanie się wcześniej w domu z zaproponowanym przez nauczyciela menu (materiał autorski lub autentyczny) z pytaniem: „Na podstawie tego menu, jak myślicie, do jakiego rodzaju lokalu gastronomicznego się udamy?”. Uczniowie na bazie proponowanych w restauracji pozycji kulinarnych postarają się domyśleć, jaki to może być rodzaj lokalu. Tak użyte pytanie kluczowe wzbudza i wspiera zainteresowanie uczniów, motywuje ich i przygotowuje ich mentalnie do tematu kolejnej lekcji.

W przypadku lekcji zdalnych nauczyciel wyśle menu uczniom na maila lub w pliku poprzez platformę Zoom lub Microsoft Teams. Uczniowie będą pracować w grupach, tzw. *breakout rooms*. Zaleca się, aby nauczyciel „krążył” między grupami, tak aby uczniowie mogli liczyć na wsparcie nauczyciela. Także jego obecność lub fakt, że może się przysłuchiwać rozmowom, motywuje uczniów do pracy oraz do posługiwania się w większym stopniu językiem włoskim podczas komunikacji zespołowej. Dobrze, aby nauczyciel udzielał uczniom informacji zwrotnych na temat ich pracy. Można pochwalić uczniów za dobrą i sumienną pracę, a w przypadku błędów zasygnalizować konieczność ponownego przereformowania zdania lub przemyślenia jakiejś kwestii. Nauczyciel, stosując ocenianie kształtujące, może wskazać uczniom, jakie elementy wymagają poprawy, jakie działania należy w tym celu podjąć, gdzie znaleźć potrzebne informacje. Na koniec zajęć warto przeprowadzić ewaluację metodą SWOT (od ang. *strengths, weaknesses, opportunities, threats*). Uczniowie otrzymają arkusze, na których w czterech polach wpiszą kolejno:

- swoje mocne strony, czyli to, co im się udało, co dobrze zrobili w zadaniu, czego się nauczyli;
- swoje słabe strony – to, czego nie wiedzieli, w czym nie czuli się dobrze;
- możliwości/okazje, czyli to, co można poprawić, kto lub co może im pomóc; będą tutaj wszystkie zasoby, jakimi uczeń dysponuje;
- zagrożenia – tutaj uczniowie zanotują, jakie mogą napotkać przeszkody w nauce oraz co się stanie, jeżeli nie podejmą żadnych działań.

Emilia Rutkowska – nauczycielka dyplomowa języka włoskiego w Centrum Zajęć Pozaszkolnych nr 2 w Łodzi, lektor oraz egzaminator języka włoskiego w Centrum Językowym Politechniki Łódzkiej. Dyplomowany coach językowy, magister italianistyki oraz filologii klasycznej. Absolwentka studiów podyplomowych „Metodyka – dydaktyka nauczania języka włoskiego z wczesnoszkolnym nauczaniem języka włoskiego”. Organizator konkursów o tematyce włoskiej oraz festiwalu Piosenki Włoskiej San Sopočka Remo. Autorka programów nauczania języka włoskiego oraz materiałów dydaktycznych. Metodyk w projekcie „Tworzenie e-materiałów dydaktycznych do języków obcych – (język włoski)”.