

KEY SPELLING DIFFERENCES



British English

COLOUR ×
travelled ×
dialogue ×
theatre ×



American English

COLOR
traveled
dialog
theater



WYBIERAMY RESTAURACJĘ
NA KOLACJĘ DLA GOŚCI (CHOOSING
A RESTAURANT FOR DINNER
WITH OUR GUESTS) – LEKCJA 2

JUSTYNA
MAZIARSKA-LESISZ

SCENARIUSZ LEKCJI

Program nauczania języka angielskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum – wariant III.1.R

opracowany w ramach projektu

„Tworzenie programów nauczania oraz scenariuszy lekcji i zajęć wchodzących w skład zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces kształcenia ogólnego w zakresie kompetencji kluczowych uczniów 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 2019



Redakcja merytoryczna – Elżbieta Witkowska
Recenzja merytoryczna – Małgorzata Stefanowicz

Redakcja językowa i korekta – Editio

Projekt graficzny i projekt okładki – Editio

Skład i redakcja techniczna – Editio

Warszawa 2019
Ośrodek Rozwoju Edukacji
Aleje Ujazdowskie 28
00-478 Warszawa
www.ore.edu.pl

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

Temat zajęć/lekcji:

Wybieramy restaurację na kolację dla gości (*Choosing a restaurant for dinner with our guests*)
– lekcja 1

Klasa/czas trwania lekcji:

klasa 4 LO/5 Tech/45 minut

Cel główny:

Uczeń wyszukuje informacje o restauracjach i dokonuje wyboru najlepszego lokalu na podstawie ustalonych kryteriów

Cele szczegółowe – Uczeń:

- powtarza i posługuje się dość bogatym słownictwem związaną z tematyką: lokale gastronomiczne i żywność,
- wyszukuje potrzebne informacje w zasobach Internetu i dokonuje ich weryfikacji,
- przekazuje w języku angielskim informacje uzyskane w języku polskim i angielskim,
- wyraża opinie i preferencje, uzasadnia swoje wypowiedzi,
- rozwija umiejętności pracy zespołowej.

Formy pracy:

praca indywidualna i w parach, praca z całą klasą, praca w grupach.

Środki dydaktyczne:

praca w sali z dostępem do komputera i internetu; karty pracy, ilustracje.

Opis przebiegu lekcji:

Etap wstępny

Nauczyciel wprowadza uczniów w temat lekcji, informując, że na bieżącej lekcji zajmować się będą oceną i wyborem restauracji na pożegnalną kolację w grupą uczniów, którzy niebawem przyjeżdżają do szkoły na wizytę studyjną. Aby ułatwić uczniom zadanie i powtórzyć potrzebne słownictwo, nauczyciel wyświetla kilka zdjęć przedstawiających różne lokale gastronomiczne. Uczniowie nazywają te miejsca i podają ich krótką charakterystykę, np. *fast food / regional food / classy / gourmet restaurant; cheap food, self-service; expensive, delicious food* itd.

Etap główny

Uczniowie pracują w grupach i opracowują kryteria, według których dokonywać będą wyboru restauracji. Po kilku minutach, nauczyciel prosi grupy o padanie propozycji kryteriów, na

podstawie których ustalane są kryteria wspólne dla wszystkich grup, np.: lokalizacja, wybór dań, ceny, wystrój, możliwości dojazdu/parking, opinie klientów na forum.

Uczniowie ponownie pracują w grupach i określają warunki w zakresie poszczególnych kategorii jakie powinna spełniać wybrana restauracja, np.: lokalizacja – w centrum, blisko hotelu w którym goście mieszkają; wybór dań – różnorodność, dania wegetariańskie i wegańskie, dania kuchni polskiej.

Grupy podają, jakie warunki zostały wypracowane, a następnie wyszukują informacje o restauracjach w internecie. Nauczyciel może zasugerować kilka stron lokali w Polsce (np. z angielską wersją językową) lub wykorzystać oryginalne strony angielskie, np. strony restauracji w Londynie.

Uczniowie pracują w małych grupach, dzieląc się pracą w taki sposób, aby każdy uczeń miał określone zadanie językowe.

Po zebraniu informacji, wybrana osoba z grupy referuje na forum wynik pracy.

Uczniowie wspólnie oceniają poszczególne restauracje i decydują, którą powinni wybrać. (Przykładowe wypowiedzi: *The Red Dragon is in the walking distance from the hotel but they serve only Chinese food. It would be better to take our guests somewhere where they can try traditional Polish cuisine*).

Etap końcowy

Nauczyciel podsumowuje dyskusję i informuje klasę, że na następnej lekcji będą przygotowywać pisemną opinię na temat wybranej restauracji, z którą goście będą mogli się zapoznać.

Do ewaluacji lekcji nauczyciel może przygotować tabelę osiągnięć z wyszczególnionymi umiejętnościami językowymi i pozajęzykowymi, takimi jak np. wiem, jakie elementy brać pod uwagę, wybierając restaurację dla gości/wiem, jak zaplanować moje działania/potrafię współpracować z kolegami w grupie itp. W wierszu nagłówkowym znajdują się wtedy określenia typu: Zdecydowanie tak/chyba tak/nie jestem pewien/raczej nie.

Po uzupełnieniu tabeli uczniowie zostawiają ją w klasie, a nauczyciel po zapoznaniu się z odpowiedziami uczniów przygotowuje pogłębioną refleksję z uczniami w formie stosownej do potrzeb.

Praca domowa

Uczniowie powtarzają słownictwo i zwroty związane z jedzeniem i lokalami gastronomicznymi, które mają zapisane w swoich klasowych słowniczkach.

Komentarz

Nauczyciel wykorzystuje ilustracje, aby wprowadzić uczniów w temat lekcji, aktywować słownictwo oraz aby rozwijać strategie egzaminacyjne wymagane w ustnej części egzaminu maturalnego – umiejętność opisu i interpretacji ilustracji.

Uczniowie rozwijają umiejętności cyfrowe, wyszukując potrzebne im informacje. Jeżeli korzystać będą ze stron polskich, będą rozwijać jednocześnie kompetencje językowe oraz w zakresie wielojęzyczności. W przypadku uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi należy zadbać o odpowiednie warunki pracy – dostosować komputery zgodnie z wymaganiami WCAG.