



Z wizytą we francuskiej pâtisserie On visite une pâtisserie française

Karolina Wawrzonek

Scenariusz interdyscyplinarnego projektu edukacyjnego do języka francuskiego 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. Metryczka projektu

1.1. Temat projektu

Z wizytą we francuskiej *pâtisserie*

On visite une pâtisserie française

1.2. Typ szkoły

Projekt przeznaczony jest dla szkoły podstawowej.

1.3. Klasa

Klasa V, uczniowie w wieku 11–12 lat.

1.4. Słowa klucze:

cukiernia, ciastka, przepis, pieczenie ciast, przyrządy kuchenne, odliczanie składników, jednostki masy, jednostki temperatury, historia cukiernictwa

la pâtisserie, les gâteaux, la recette de cuisine, préparer, cuire un gâteau, les ingrédients d'un gâteau

2. Osoby prowadzące projekt

2.1. Koordynator

Nauczyciel języka francuskiego

2.2. Osoby uczestniczące w projekcie

Nauczyciel języka polskiego, matematyki, chętni rodzice

3. Ramy czasowe

3.1. Początek projektu

Planuje się rozpoczęcie projektu około miesiąca przed świętami Wielkanocy.

3.2. Zakończenie projektu

Zakończenie projektu powinno nastąpić tuż przed świętami Wielkanocy.

4. Cele projektu

4.1. Cele ogólne

Spośród celów ogólnych kształcenia w szkole podstawowej wymienionych w podstawie programowej dla drugiego etapu edukacyjnego poniższy projekt będzie realizował przede wszystkim:

- podniesienie kompetencji językowych uczniów z języka francuskiego w zakresie czytania, tworzenia i realizowania przepisów kuchennych;
- rozbudzenie ciekawości poznawczej i nabywanie wiedzy kulturowej przez zapoznawanie z francuskimi tradycjami gastronomicznymi;
- podniesienie kompetencji językowych uczniów z języka polskiego dzięki analizie i dyskusji dotyczącej nazw wypieków i ich pochodzenia;

- podniesienie kompetencji matematycznych uczniów w zakresie jednostek miar, a przede wszystkim jednostek wagi i temperatury, określania pojemności poszczególnych przedmiotów, tu: przyrządów kuchennych;
- integracja powyższych kompetencji poprzez wspólne wykorzystanie poszczególnych elementów wiedzy w projekcie;
- uatrakcyjnienie zajęć szkolnych.

Projekt ten pozwoli uczniom rozwinąć poniższe kompetencje ogólne:

- poszukiwanie, porządkowanie oraz krytyczną analizę danych pochodzących z różnych źródeł w zakresie języka francuskiego oraz języka polskiego;
- sprawne wykorzystywanie narzędzi matematycznych w życiu codziennym, a także kształcenie myślenia matematycznego;
- pracę w zespole, kompetencje społeczne;
- aktywny udział w życiu kulturalnym szkoły.

4.2. Cele szczegółowe

Uczeń:

- poznaje słownictwo w języku francuskim związane z żywieniem, artykułami spożywczymi, posiłkami i ich przygotowywaniem, nawykami żywieniowymi, lokalami gastronomicznymi (język francuski);
- poznaje konstrukcje gramatyczne z rodzajnikami częściowymi i podstawowymi wyrażeniami ilości, niezbędne do stworzenia przepisów kulinarnych (język francuski);
- rozumie przepisy kuchenne, umie je odwzorowywać (język francuski);
- poznaje pochodzenie słowa cukiernia, inne słowa z tej rodziny słów, a także słowa w języku polskim pochodzące z tego samego źródła (język polski);
- poznaje historię cukiernictwa, historię wybranych, najbardziej znanych we Francji i w Polsce wyrobów cukierniczych (język polski);
- wybiera, odmierza produkty spożywcze potrzebne do produkcji ciast (matematyka);
- nazywa i posługuje się przyrządami kuchennymi niezbędnymi przy produkcji wyrobów cukierniczych, poprawnie ocenia ich pojemność (matematyka);
- tworzy własny przepis kulinarny (język francuski);
- przygotowuje ciasto według własnego przepisu, nagrywa filmik z procesu przygotowania, przedstawiając krok po kroku przepis (język francuski).

4.3 Cele szczegółowe dla uczniów – cele w języku ucznia

Dzięki projektowi interdyscyplinarnemu *Z wizytą we francuskiej pâtisserie*:

- Na lekcjach języka francuskiego poznam konstrukcje gramatyczne i słownictwo potrzebne do zrozumienia i odtworzenia przepisu na ciasto w języku francuskim.
- Na lekcjach języka francuskiego nauczę się czytać ze zrozumieniem i rozumieć ze słuchu przepisy kulinarne w języku francuskim.
- Na lekcjach języka francuskiego nauczę się tworzyć własny przepis kulinarny w języku francuskim.
- Na lekcjach języka polskiego poznam wybrane historie francuskiego i polskiego cukiernictwa, rozszyfruję nazwy niektórych ciast, dowiem się, skąd pochodzą.

- Na lekcjach matematyki nauczę się poprawnie odczytywać, odmierzać i zamieniać jednostki miar (wagi, temperatury), nauczę się szacować objętość przedmiotów kuchennych przydatnych do przygotowania ciasta.
- Na wszystkich lekcjach projektowych będę pracować w grupie, wspólnie z nią decydować, dzielić obowiązki i wywiązywać się ze swoich obowiązków w wyznaczonym terminie.

5. Treści kształcenia

Scenariusz interdyscyplinarnego projektu łączy nauczanie języka francuskiego i kultury francuskiej z treściami, które są omawiane w V klasie szkoły podstawowej na lekcjach matematyki i języka polskiego.

5.1. Język francuski

Projekt zaplanowany został na okres jednego miesiąca, w trakcie którego uczniowie powinni odbyć osiem lekcji języka francuskiego.

Treści kształcenia przedstawione w podstawie programowej dla szkoły podstawowej obejmują następujące tematy, które zostaną poruszone na lekcjach francuskiego w trakcie trwania projektu: żywienie, artykuły spożywcze, posiłki, święta.

Wybranego przez wszystkich nauczycieli uczestniczących w projekcie dnia uczniowie wraz z nauczycielami odwiedzą lokalną cukiernię, żeby poznać i spróbować ciastek, których historię i źródła nazw będą następnie poznawać. Na kolejnych lekcjach nauczyciel języka francuskiego opowie o francuskich słowach: *la pâte* (i innych z tej rodziny słów), *les pâtisseries*, *les boulangeries*, *les sucreries*, *les viennoiseries*, wskaże ich pochodzenie i różnice między nimi. Uczniowie dowiedzą się, jakie specjalności cukiernicze i inne słodczyce towarzyszą poszczególnym świętom we Francji (kiedy Francuzi jedzą i jak przygotowują: *une bûche de Noël*, *un baba au rhum*, *des oeufs au chocolat*, *des beignets*, *des crêpes*).

Na kolejnych lekcjach języka francuskiego uczniowie poznają kolejno:

- słownictwo (produkty kulinarne niezbędne do przygotowania ciasta: *de la farine*, *des oeufs*, *du lait*, *du beurre*, *du cacao*, *du sucre*, *du chocolat*, *de l'huile*, *de la levure*, *de l'eau*; pojęcia określające ilość: *un litre de*, *un kilo de*, *un verre de*, *une tasse de*, *une cuillère de*, *une pincée de* etc.);
- zagadnienia gramatyczne niezbędne do przygotowania i zrozumienia przepisu, takie jak wyrażenia ilości z *de* (*un kilo de*, *150 grammes de*, *un peu de*, *beaucoup de*);
- tryb rozkazujący (czasowniki najczęściej wykorzystywane w przepisach kulinarnych: *prends !*, *prenez !*, *prépare !*, *préparez !*, *mets !*, *mettez !*, *verse !*, *versez !*, *laisse !*, *laissez !*).

Następnie uczniowie będą czytali i słuchali francuskich przepisów na ciasta, które w dalszym etapie mają ich zainspirować do autorskich modyfikacji – tak, aby powstał ich własny przepis na ciasto. Otrzyma ono także oryginalną nazwę, na wzór nazw ciast francuskich i polskich, których historię i źródłosłów uczestnicy projektu poznają na lekcji języka polskiego.

Efektom pracy uczniów będzie stworzenie własnego lub zmodyfikowanie znanego już przepisu na ciasto w języku francuskim, które uczniowie następnie przygotują i zaprezentują na zajęciach. Wymyślą dla niego nazwę, która będzie wiązała się z jakąś historią. Uczniowie w swoich grupach projektowych przygotują ciasta, nagrają przebieg

ich przygotowania, podając na nagraniu przepis i kolejne etapy działania w języku francuskim. Ciasta te zostaną przygotowane przed świętami Wielkanocy i będą mogły być zaprezentowane lub sprzedane na szkolnym kiermaszu.

Przed etapem produkcji ciast uczniowie przygotowują przy współpracy z nauczycielem (również w języku francuskim) listę produktów niezbędnych do wypieku ciast. Nauczyciel będzie czuwał, aby lista produktów nie była zbyt obszerna, a całe zakupy zostaną sfinansowane z pieniędzy klasowych (oczywiście wszyscy rodzice muszą wyrazić zgodę na sfinansowanie projektu).

Na ostatniej lekcji języka francuskiego poświęconej projektowi nastąpi podsumowanie wszystkich działań.

5.2. Matematyka

Nauczyciel matematyki powinien przeznaczyć na projekt dwie lub trzy lekcje (w zależności od tego, czy wliczy w tę sumę godzinę poświęconą na wycieczkę do lokalnej cukierni).

Podczas lekcji matematyki nauczyciel powinien powtórzyć z uczniami jednostki miar, ich zamianę (1 kilogram = 100 dekagramów = 1000 gramów, 1 litr = 100 centylitrów = 1000 mililitrów itd.), omówić jednostki temperatury, które będą ważne w trakcie pieczenia ciast. Warto, aby uczniowie poznali pojemność najczęściej wykorzystywanych w kuchni przedmiotów, takich jak miska, szklanka, garnek, i nauczyli się odmierzać odpowiednie ilości produktów, kiedy nie mają odpowiednich miarek czy wagi. Można z uczniami przeprowadzić doświadczenia sprawdzające, ile mąki, cukru czy wody mieści się w typowej szklance czy misce (do tego będą nauczycielowi potrzebne wyżej wymienione produkty, waga kuchenna i kilka różnych szklanek, miseczek lub garnków). Na podstawie obserwacji uczniowie stworzą tabelę, w której rozpiszą pojemność sprawdzonych przez nauczyciela przedmiotów (np. 1 szklanka = 200 mililitrów mleka lub wody, a także 1 szklanka = 150 gramów mąki). Takie notatki bardzo ułatwią uczniom stworzenie przepisu, a następnie przygotowanie wypieków. Jeśli wystarczy czasu, nauczyciel matematyki może z uczniami omówić również kwestię kalorii i wytłumaczyć, w jaki sposób – znając skład kaloryczny poszczególnych składników – obliczyć kaloryczność ciasta, a potem każdego kawałka (oczywiście przy równym podziale ciasta).

5.3. Język polski

Podobnie jak nauczyciel matematyki – warto, aby nauczyciel języka polskiego przeznaczył dwie lekcje na wycieczkę do lokalnej cukierni. Kolejna lekcja języka polskiego może zostać przeznaczona na treści dotyczące słowotwórstwa. Podobnie jak nauczyciel języka francuskiego, który będzie uczniom wyjaśniał źródłosłów wyrazu *la pâtisserie* i opowiadał uczniom o innych słowach z rodziny wyrazu *la pâte* (to też polski pasztet), nauczyciel języka polskiego może zaprosić uczniów do dyskusji nad źródłem słów: cukiernia, ciastkarnia i porozmawiać o słowotwórstwie w języku polskim.

Na kolejnej lekcji nauczyciel może stworzyć z uczniami listę nazw najbardziej popularnych wypieków i opowiedzieć uczniom o ich historii i pochodzeniu ich nazw. W polskiej cukierni znajdziemy nazwy pochodzące z języka francuskiego, na przykład: eklerkę, babę, szarlotkę czy bezę. Jeśli w czasie lekcji języka polskiego uczniowie mają dostęp do komputerów, możemy zaproponować im WebQuest, podczas którego będą poszukiwać historii ich ulubionych ciastek. Jeśli takiej możliwości nie ma, należy wybrać

się z uczniami do szkolnej biblioteki, aby tam, przy współpracy z jej pracownikami, odnaleźć potrzebne informacje w encyklopediach lub innych książkach z dziedziny historii kultury, gastronomii itp.

W trakcie przygotowania projektu niezwykle istotne jest, aby uczniowie rozumieli, że słodczyce i wyroby cukiernicze nie mogą stanowić głównego ani nawet ważnego elementu ich diety. Aby uzmysłwić im, jakie miejsce w ich żywieniu mogą zajmować takie posiłki, a także pokazać, że wyroby cukiernicze mogą być również zdrowe, na jedną z lekcji języka polskiego można zaprosić dietetyka, który omówi z uczniami powyższe kwestie. Mogą wspólnie przygotować listę produktów spożywczych, które są zdrowe i nadają się do produkcji ciast, wynotować najważniejsze zasady zdrowego żywienia oraz opisać miejsce, jakie słodczyce mogą/powinny zajmować w życiu każdego z nich.

W sumie na projekt powinno zostać przeznaczonych pięć lekcji języka polskiego.

6. Zróznicowanie potrzeb i umiejętności

Cukiernictwo to temat, który ma szansę zainteresować i zachęcić do pracy wszystkich uczniów. Będą mieli okazję wykazać się inwencją twórczą, podzielić swoimi preferencjami kulinarnymi, a finalnie spróbować wielu wypieków. Na każdym etapie prac należy oczywiście pamiętać, aby dostosować materiały także dla uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi. Już na początku, szykując się do wizyty w cukierni, należy wybrać miejsce dostępne dla wszystkich uczniów. Prace kulinarne zostaną zorganizowane w szkole. Można wybrać dzień, kiedy uczniowie mają następujące po sobie lekcje języka francuskiego, matematyki czy języka polskiego i w takim bloku przygotować warsztat pracy. Jeśli w szkole jest pracownia z piekarnikiem i innymi przyrządami, sytuacja jest prosta do zorganizowania. Jeśli takiej pracowni nie ma, można zaproponować uczniom przygotowanie ciast/deserów, które nie wymagają pieczenia (ich lista jest całkiem długa).

Lekcje języka polskiego i języka francuskiego dotyczące słowotwórstwa i znajdowania źródeł wyrazów i ich historii mogą być żmudne, a zapisywanie nowych słów uciążliwe, szczególnie dla uczniów dyslektycznych, dlatego należy pamiętać, aby nie składały się one tylko z części teoretycznej. Warto dać uczniom szansę na zabawę ze słowami, tworzenie nowych wyrazów – może nowych nazw dla istniejących już ciast – tak, aby uczniowie odkryli przyjemność obcowania ze słowami nie tylko w ich formie pisanej. Jeśli w klasie są uczniowie z deficytem uwagi, warto pamiętać, że z pewnością nie będą w stanie spędzić całej lekcji na poszukiwaniu informacji w encyklopediach czy innych pozycjach książkowych. Można dla nich przygotować karty z wyrazami dotyczącymi cukiernictwa i obrazy, które ilustrują te słowa i podpowiadają ich etymologię (np. na jednej karcie widnieje słowo „cukiernik”, a na ilustracji uczniowie widzą cukier; uczniowie mają słowo „napoleonka”, a na obrazku widać portret Napoleona; podobnie z jabłecznikiem i jabłkami, sernikiem i serem). Podobnie można zrobić w kolejnej fazie lekcji, kiedy uczniowie będą mieli stworzyć swoje nazwy ciast. Można zaproponować im obrazy różnych produktów, które wykorzystuje się do wykonania ciasta i pomyśleć, jak mogą się nazywać ciasta, w których znajdziemy te składniki.

Lekcja z dietetykiem to bardzo dobry moment na rozmowę z uczniami o specjalnych potrzebach ich kolegów. Na przykładzie specjalnych diet, które obowiązują niektórych z nich, można pokazać, że na każdym etapie wspólnego funkcjonowania trzeba zwracać uwagę na potrzeby innych osób i pomagać im w miarę swoich możliwości.

Jeśli wykonane przez uczniów desery będą mogły zostać sprzedane na przedświątecznym kiermaszu wypieków, zarobione ze sprzedaży pieniądze uczniowie będą mogli wydać na wybrany przez nich cel, który może uatrakcyjnić pracę na lekcjach. Mogą to być np. gry edukacyjne, które w trakcie kolejnych projektów uatrakcyjnią ich naukę.

7. Formy i metody realizacji projektu

7.1. Formy pracy

Na początkowym etapie projektu uczniowie na lekcjach języka francuskiego będą poznawać nowe konstrukcje potrzebne do zrozumienia przepisu kulinarnego, a potem jego stworzenia. Przy tych działaniach będą pracować indywidualnie lub w parach – wykonywać ćwiczenia, tworzyć dialogi.

Doświadczenia, obserwacje i dyskusje na lekcjach matematyki i języka polskiego odbywać się będą w jednej grupie, złożonej z całej klasy.

Dopiero etap twórczy, podczas którego uczniowie zabiorą się za przygotowywanie własnych przepisów na ciasta, a następnie będą je piec i nagrywać proces ich przygotowania, będzie wymagał podziału uczniów na grupy.

7.2. Metody pracy

Praca projektowa jest nieodzownym elementem podejścia zadaniowego i będzie ona główną metodą omawianego projektu. Każda zaproponowana lekcja jest ważną częścią tego projektu. Jednocześnie jednak zostaną wykorzystane inne metody pracy na lekcjach:

- Na lekcjach języka polskiego wchodzących w skład projektu obowiązywać będzie przede wszystkim metoda analizy i dyskusji, podczas której uczniowie omówią pochodzenie poszczególnych słów, zaproponują własne słowa czy nazwy ciast.
- Jeśli na lekcjach polskiego uczniowie będą mieli szansę skorzystać z komputerów, możemy zaproponować WebQuest – metodę poszukiwania konkretnych informacji w internecie.
- Na lekcjach matematyki na podstawie analizy doświadczeń przeprowadzanych przez nauczyciela lub uczniów będą wyciągać wnioski dotyczące pojemności poszczególnych przedmiotów.
- Objaśniając struktury i pojęcia z języka francuskiego, nauczyciel zaproponuje uczniom metodę kognitywną, dzięki której nauczą się oni nowych reguł.
- W trakcie przygotowania ciast, uczniowie będą nagrywać proces tworzenia, a kolejne etapy ich pracy opowiadane będą w formie przepisu lub dialogu (jeu de rôles), co wskazuje na obecność metody komunikacyjnej.
- Podczas podsumowania projektu i omawiania jego kolejnych etapów ponownie zaproponujemy metodę dyskusji, dzięki której uczniowie przedstawią swoje opinie dotyczące projektu.

7. Sposób realizacji projektu edukacyjnego

8.1. Zainicjowanie projektu

Projekt zostaje przedstawiony uczniom około miesiąca przed świętami Wielkanocy. Jest to dobry moment, ponieważ efekty końcowe będzie można podziwiać tuż przed świętami, które stanowią okazję kojarzącą się z wypiekami.

W terminie wcześniej ustalonym przez wszystkich nauczycieli biorących udział w projekcie uczniowie wybiorą się do pobliskiej cukierni, aby obejrzeć i spróbować jej wyroby.

Wyjście to powinno wcześniej zostać ustalone z rodzicami, jasno powinien zostać określony budżet z klasowych pieniędzy przeznaczony na zakup ciastek. Rodzice muszą oczywiście zgodzić się również co do produktów, które będą mogły zostać zakupione. Należy ustalić, czy każde dziecko wybiera sobie jedno ciastko, czy wszystkie dzieci dostają taki sam wypiek. Należy także uwzględnić diety uczniów, jeśli takie występują.

Wszystkie te kwestie muszą zostać przedstawione dzieciom przed wyjściem, żeby już na miejscu nie doszło do niepotrzebnych konfliktów.

W trakcie wizyty w cukierni uczniowie mają skupić się nie tylko na kosztowaniu słodkości, ale także na nazwach ciast oferowanych przez sklep. Można poprosić o zapisanie tych nazw. Jeśli cukiernik znajdzie czas na rozmowę z uczniami, można poprosić go o opowiedzenie historii np. jego ulubionego ciastka albo autorskiego wyrobu, a także o codzienności pracy w cukierni.

Nauczyciele biorący udział w wycieczce mogą sfotografować wybrane ciastka, dzięki czemu będą mieli ilustracje do kolejnych omawianych w ramach projektu tematów.

Przygotowując klasę do wycieczki, należy wziąć pod uwagę potrzeby wszystkich uczniów i tak ją zaplanować, aby w miarę możliwości wszyscy uczniowie wzięli w niej udział.

8.2. Przedstawienie regulaminu (proponowany regulamin znajduje się poniżej)

W trakcie pierwszych zajęć dotyczących projektu powinna nastąpić prezentacja regulaminu projektu. Wszyscy uczniowie powinni go podpisać i wywiesić w sali. W przypadku pracy zdalnej powinien zostać zamieszczony na platformie, która będzie służyła wszystkim uczestnikom projektu do komunikacji. Niezależnie od formy pracy – w sali czy zdalnej – platforma może bardzo ułatwić wymianę informacji pomiędzy uczniami, ale również pozwolić śledzić nauczycielowi postępy pracy u poszczególnych współpracowników.

8.3. Wybór tematu

W przypadku tego projektu wybór tematu prac projektowych (czyli ciasta, które przygotowują poszczególne grupy) powinien zostać przeprowadzony dopiero po podziale na grupy, a ten nastąpi po wprowadzeniu kolejnych tematów na lekcjach języka francuskiego, matematyki, języka polskiego. Uczniowie muszą dokładnie wiedzieć, w jaki sposób będą mogli wymyślić nazwę ciasta i jakimi przepisami się inspirować przy tworzeniu przepisu. Przede wszystkim jednak muszą znać słownictwo i konstrukcje gramatyczne, które pozwolą im na przygotowanie się do nagrania własnego przepisu.

Można zasugerować uczniom, że nazwa ciastka, które wykonają, powinna pochodzić od produktów, z których ciasto zostanie przygotowane, od jakiegoś słowa, z którym się kojarzy (jak np. beza) lub być stworzone na cześć jakiejś osoby (jak napoleonka, magdalenka czy szarlotka) czy wydarzenia (jak Paris-Brest).

8.4. Podział na grupy

Jak już zostało to wstępnie opisane w części dotyczącej form pracy, podział na grupy może nastąpić po uprzednich ustaleniach z rodzicami.

Podział na grupy można przeprowadzić za pomocą losowania. Ponieważ uczniowie będą omawiali słownictwo dotyczące produktów spożywczych w języku francuskim, nauczyciel przygotowuje losy, na których znajdować się będą odpowiednio: owoce (4), produkty mleczne (4), pieczywo i ciasta (4), warzywa (4). Czterech uczniów dostanie obrazek poszczególnych sklepów (odpowiednio: *le marchand de fruits, la laiterie, le marchand de légumes, la boulangerie*). Pozostali uczniowie po wylosowaniu swoich karteczek będą musieli powiedzieć: *j'achète du fromage à la laiterie, j'achète des pommes chez le marchand de fruits* etc. Następnie każdy uczeń powinien stanąć obok kolegi/koleżanki, który/która w ręku trzyma obrazek odpowiedniego sklepu. W ten sposób otrzymamy równe ekipy projektowe.

Oczywiście po utworzeniu się grup nauczyciel powinien zweryfikować ich skład i sprawdzić, czy każda grupa poradzi sobie z przydzielonymi jej zadaniami.

W swoich grupach uczniowie będą musieli podzielić się działaniami, które najpierw trzeba zdefiniować. Ponieważ uczniowie klasy piątej mogą mieć problem z samodzielnym dokładnym określeniem obowiązków, warto tuż po podziale na grupy zrobić burzę mózgów całej klasy i wspólnie wypisać kolejne zadania, którym uczniowie będą musieli sprostać. Dobrze przygotować wcześniej dla każdej grupy schemat w kształcie kółka podzielony na części, przypominający ciasto (ilustracja pt. *Zadania grupa 1*), w formacie A3 (jeden w całości, a jeden pocięty na kawałki). Każda grupa umieści na pociętych kawałkach papieru zadania do wykonania z imieniem odpowiedzialnej za zadanie osoby, a schemat w całości podpisze numerem grupy i powiesi w sali w miejscu do tego przeznaczonym. Każda osoba włoży do swojego zeszytu swoje kawałki, a kiedy sprosta zadaniu, umieści swój kawałek na schemacie wiszącym w sali. Kawałki papieru z zadaniami wspólnymi również zostaną przydzielone uczniom, a kiedy grupa wspólnie uzna, że wykonała kolejną część, przymocuje symbolizujący ją fragment papieru na tablicy. W ten sposób uczniowie będą kontrolowali postęp prac.

8.5. Sformułowanie ogólnych oraz szczegółowych celów projektu

Głównym produktem projektu będzie przygotowane przez każdą z grup ciasto. Ciasto będzie autorskie w każdym wymiarze. Uczniowie wymyślą jego nazwę, którą będą umieli uzasadnić, następnie stworzą jego przepis (oczywiście będzie to przepis inspirowany innym znanym przepisem, np. na ciasto biszkoptowe czy drożdżowe, ale lekko zmodyfikowane – tak, aby zyskało indywidualny charakter) w języku francuskim. Następnie przygotowują nagrania z procesu tworzenia ciasta na wzór filmików kulinarnych dostępnych w internecie. Przygotowane ciasto zostanie przyniesione do szkoły i sprzedane na przedświątecznym kiermaszu. Pieniądze uzbierane na kiermaszu uczniowie przeznaczą na wybrany wcześniej cel.

Aby uzyskać wyżej opisany produkt, uczniowie będą musieli osiągnąć szczegółowe cele poszczególnych lekcji wymienione w punktach powyżej.

8.6. Przygotowanie harmonogramu pracy i podział zadań

Najłatwiejszym do przygotowania i odczytania harmonogramem będzie kartka z kalendarza. Przykładowy harmonogram zamieszczony jest poniżej.

Przykładowy harmonogram

Data	Data	Data	Data	Data
Le 1 mars 1 marca	Le 2 mars 2 marca <i>Visite dans la pâtisserie: rendez-vous à 10h devant l'école</i> Wizyta w cukierni, zbiórka pod szkołą o 10.00	Le 3 mars 3 marca <i>Ouverture du projet</i> Początek projektu	Le 4 mars 4 marca <i>2e cours de français: observer une recette de cuisine</i> Druga lekcja języka francuskiego	Le 5 mars 5 marca
Le 6 mars 6 marca <i>3e cours de français: comment utiliser les partitifs</i> Trzecia lekcja języka francuskiego	Le 7 mars 7 marca <i>1er cours de polonais</i> Pierwsza lekcja języka polskiego: pochodzenie słów związanych z cukiernictwem	Le 8 mars 8 marca <i>1er cours de maths</i> Pierwsza lekcja matematyki: jednostki miar i ich zamiana	Le 9 mars 9 marca	Le 10 mars 10 marca
Le 11 mars	Le 12 mars	Le 13 mars	Le 14 mars	Le 15 mars
Le 16 mars	Le 17 mars	Le 18 mars	Le 19 mars	Le 20 mars
Le 21 mars	Le 22 mars	Le 23 mars	Le 24 mars	Le 25 mars

Data	Data	Data	Data	Data
Le 26 mars 26 marca	Le 27 mars 27 marca <i>La préparation des gâteaux</i> Przygotowanie ciast/deserów trakcie trzech lekcji	Le 28 mars 28 marca <i>La kermesse à 15 h dans le couloir de l'école</i> Kiermasz w korytarzu szkoły o 15.00	Le 29 mars 29 marca <i>La leçon finale</i> Lekcja finałowa	Le 30 mars

W powyższym harmonogramie powinny znaleźć się:

- trzy lekcje matematyki (w tym jedna godzina na wizytę w cukierni);
- pięć lekcji języka polskiego (w tym jedna godzina na wizytę w cukierni, jedna godzina na spotkanie z dietetykiem);
- osiem lekcji języka francuskiego (w tym jedna godzina na wizytę w cukierni, jedna godzina otwierająca projekt i jedna godzina zamykająca projekt);
- kiermasz sprzedaży ciast.

Harmonogram powinien zostać zamieszczony we wszystkich salach lekcyjnych, w których będzie odbywał się projekt, a także na klasowej platformie do korespondencji lub nauczania w przypadku nauczania zdalnego.

8.7. Realizacja projektu





1. Projekt rozpoczyna się wspólnym wyjściem wszystkich uczniów i wszystkich nauczycieli biorących udział w projekcie do lokalnej cukierni. Wyjście to ma na celu spróbowanie serwowanych w niej łakoci, ale przede wszystkim zwrócenie uwagi uczniów na nazwy ciast i ciastek obecnych w cukierni i zastanowienie się nad pochodzeniem ich nazw. Nauczyciel może poprosić uczniów o zapisanie nazw, wybranie tych, które ich najbardziej interesują. Można też wcześniej podpytać cukiernika, czy pośród swoich wypieków ma ciasto, które sam nazwał, i poprosić go o opowiedzenie uczniom historii powstania rzeczonoego ciasta. Kwestie finansowania wyjścia zostały omówione powyżej. Jeśli w klasie znajdują się dzieci, które nie mogą wziąć czynnego udziału w wycieczce, należy kupić ciastka dla nich, aby mogły spróbować ich w szkole. Dobrze byłoby wybrać też kilka osób, które podczas pierwszej lekcji projektowej zreferują wycieczkę nieobecnym. Wyżej była mowa także o propozycji robienia zdjęć w cukierni przez nauczycieli. Zdjęcia te mogą również pomóc uczniom w opowiadaniu o wizycie w cukierni. W trakcie wizyty można zapytać uczniów, czy widzą jakies wypieki, które kojarzą im się z Francją lub językiem francuskim (jeśli cukiernia będzie połączona z piekarnią, jest duża szansa, że zostaną dostrzeżone bagietki, croissanty, może napoleonki), co będzie zachęcającym wstępem do dyskusji o ciastach, która nastąpi na kolejnych lekcjach. Jeśli uczniowie nie znajdą żadnych ciast czy wypieków kojarzących się z Francją, nauczyciel może zasugerować im, że w tym kraju powstały ciasta takie jak: ekler, babka, czy croissant, a nazwy takich ciast, jak beza, szarlotka czy napoleonka pochodzą z języka francuskiego. W ramach pracy domowej uczniowie mogą przeprowadzić WebQuest w poszukiwaniu historii wymienionych ciast.

2. Na pierwszej projektowej lekcji języka francuskiego w sali nauczyciel prosi uczniów o opowiedzenie historii ciast, które znaleźli. Warto dokładnie wyjaśnić uczniom, od jakich słów pochodzą, i doprecyzować ich historie, jeśli te przedstawione przez uczniów nie będą wyczerpujące. Potrzebne informacje nauczyciele znajdą na stronach internetowych zamieszczonych w netografii.
3. Pokazawszy uczniom, że polskie słowa beza, ekler pochodzą od słów francuskich, *le baiser*, *l'éclair*, warto skupić się również na wyjaśnieniu słowa *la pâtisserie*, pokazaniu, jak powstało ono od słowa *la pâte*. Można dodać także, że z tej samej rodziny są włoskie słowa *la pasta* czy polski pasztet (tu warto przypomnieć, że w średniowieczu torty robione były właśnie z mięs, ponieważ cukier, jak i inne przyprawy do ciast, nie były ówczesnie dostępne w Europie). Można pokazać uczniom na przykładzie zdjęć różnicę pomiędzy *les pâtisseries*, *les sucreries* i *les viennoiseries* (jako poszczególne produkty) i zapytać, jak przetłumaczyliby dane pojęcia na język polski. Nauczyciel może przygotować zdjęcia różnych produktów, które będą zaliczały się do poszczególnych kategorii i poprosić uczniów o ich odpowiednie pogrupowanie (w kategorii *les pâtisseries* mogą znaleźć się ciasta z francuskim podpisami, np. *un éclair*, *un mille-feuilles*, *une charlotte*, *une tarte aux fraises*, *un beignet*, w kategorii *les sucreries: des bonbons*, *des sucettes*, *des guimauves*, *une barre de chocolat*, *une tablette de chocolat*, a w kategorii *les viennoiseries: un croissant*, *un pain au chocolat*, *un chausson aux pommes*, *un palmier*). W tym ćwiczeniu pojawi się dużo nowych słów, ale ponieważ słodkości to temat bardzo interesujący dzieci, a ich zdjęcia zazwyczaj są bardzo smakowite, uczniowie powinni nie mieć problemu ze skupieniem się. Można również zaproponować uczniom, aby wybrali jedno z poznanych właśnie pojęć na nazwę ich grupy projektowej. Ponieważ w zaproponowanych powyżej słowach francuskich jest dużo dźwięków [s], [z], [sz], można potraktować to ćwiczenie także jako gimnastykę języka. Na koniec lekcji uczniowie mogą przygotować kilka zdań o ulubionych słodkościach, na przykład, *j'adore les guimauves*, *je n'aime pas les sucettes*.
4. Na pierwszej i drugiej projektowej lekcji języka polskiego nauczyciel wróci do słowotwórstwa i zaproponuje uczniom dyskusję na temat słów: cukiernia, piekarnia, wypieki, słodczyce. Może poprosić o znalezienie innych słów z tej samej rodziny czy o synonimy słowa słodczyce (łakocie, smakołyki, specjały, pyszności, delicje, cymesy, rarytasy). Będzie to dobra okazja, aby wytłumaczyć uczniom, czym są rodziny słów, synonimy czy antonimy. Aby powrócić do tematu ciast – podobnie jak na lekcji języka francuskiego – można zastanowić się nad typowo polskimi nazwami ciast, takimi jak sernik, makowiec, przekładaniec czy pleśniak, i poprosić uczniów o wymyślenie nowych nazw ciast, które już w nazwie wskazywałyby na produkty, z których są zrobione lub na ich wygląd. Warto zasugerować uczniom nazwę ciasta murzynek, zapytać, czy używają takiej nazwy w domach, i spróbować pokazać, dlaczego lepiej zastąpić ją dziś innym wyrazem, które dzieci mogą same zaproponować. Rozmowa na temat nazw ciast może rozciągnąć się na internetowy WebQuest, jeśli uczniowie mają na lekcji dostęp do komputerów, lub wycieczkę do biblioteki, gdzie wspierani przez jej pracowników, znajdą informacje na temat nazw ciast, ich historii, a także różnych świąt i wypieków, które im towarzyszą (tradycyjne ciasta bożonarodzeniowe, wielkanocne, pączki, faworki na tłusty czwartek).

5. Kolejna lekcja języka francuskiego powinna zacząć się od wybranego przez nauczyciela filmiku prezentującego przygotowanie typowego francuskiego ciasta. Dobrze będzie do tego np. Tarte Tatin, ciasto o ciekawej historii powstania, którą nauczyciel może opowiedzieć przed wyświetleniem filmiku. Przedstawiony uczniom przepis powinien być przekazany prostym językiem. Propozycja filmiku znajduje się w netografii. Opowiedziawszy historię powstania Tarte Tatin, można przedstawić uczniom kilka innych tradycyjnych, bardzo znanych wypieków francuskich, powiązanych z konkretnymi świętami (*la galette des rois, la bûche de Noël ; le Paris-Brest*).

Poniżej propozycja kilku ćwiczeń do filmiku zamieszczonego w netografii:

- *Associe les ingrédients nécessaires aux mots polonais* :Dopasuj nazwy składników w j. francuskim do ich polskich odpowiedników:
 - A. 5 pommes
 - B. une pâte Brisée
 - C. 200 g de sucre
 - D. 135 g de beurre

5 jabłek, 135 g masła, 200 g cukru, kruche ciasto
- *Regarde le film et mets les actions en ordre*:Obejrzyj film i ustaw czynności w odpowiedniej kolejności:
 - A. Ajoute le beurre !
 - B. Coupe tes pommes en quartiers et épiluche-les !
 - C. Préchauffe le four à 180 C !
 - D. Laisse-les refroidir un peu !
 - E. Bravo, tu as réussi ta tarte Tatin !
 - F. Fais chauffer le sucre dans une casserole avec une cuillère à café d'eau !
 - G. Verse ton liquide dans un plat à gâteau !
 - H. Coupe-les en morceaux !
 - I. Fais cuire ta tarte pendant 40 minutes !
 - J. Dépose ensuite la pâte dessus !
 - K. Dépose-les ensuite au fond du plat !
 - L. Fais-les cuire ensuite pendant 30 minutes !
 - M. Dans les phrases ci-dessous souligne les verbes.
- *Associe les images aux mots correspondants*.W powyżej przedstawionych zdaniach podkreśl czasowniki.
- Dopasuj obrazki do odpowiednich wyrazów:
 - A.  (kawałek ciasta)
 - B.  (ciasto)
 - C.  (5 jabłek)
 - D.  (łyżeczka)

une cuillère à café, 5 pommes, un morceau de gâteau, de la pâte Brisée

6. Powyższe ćwiczenia pomogą nauczycielowi wprowadzić tryb *Impératif* oraz wyrażenia ilości w języku francuskim. Nauczyciel może skorzystać z materiałów znajdujących się w podręczniku, aby uzupełnić informacje dotyczące trybu rozkazującego oraz wyrażen ilości. Pracując nad tymi ostatnimi, można zrobić z uczniami listę słownictwa, które ich zdaniem będzie przydatne w przygotowaniu przepisów, a nie znalazło się w przepisie omawianym powyżej.
7. Podczas dwóch projektowych lekcji matematyki nauczyciel omówi z uczniami jednostki miary, skupiając się przede wszystkim na jednostkach wagi i pojemności. Przeprowadzi również z uczniami minidoświadczenia opisane powyżej w treściach nauczania – przygotują one uczniów do korzystania z urządzeń kuchennych i odpowiedniego odmierzania substancji za pomocą podręcznych przedmiotów kuchennych, takich jak szklanka, miska czy łyżeczka. Warto także wyjaśnić uczniom pojęcia używane często w przepisach, takie jak: szczypta, garstka czy odrobina. Jeśli nauczyciel ma taką możliwość, dobrze byłoby zademonstrować uczniom różne rodzaje wag i miarek do płynów.
8. Kolejna lekcja języka polskiego to spotkanie z dietetykiem, podczas którego uczniowie dowiedzą się, jakie miejsce w ich żywieniu mogą zajmować słodycze i ciasta oraz ustalą, jak powinna wyglądać ich codzienna dieta. Po omówieniu wszystkich interesujących kwestii można poprosić uczniów, aby każdy z nich przygotował swój mały poradnik zdrowego żywienia, który zostanie napisany w formie rozkazującej (na lekcjach języka francuskiego uczniowie również poznają tryb rozkazujący).
9. Najważniejszym momentem projektu będzie przygotowanie do wspólnego pieczenia ciast oraz nagrywania całego procesu. Każda grupa wybiera nazwę i dostaje od nauczyciela narysowany na kartce papieru A4 lub większej schemat ciasta w całości i ten sam schemat pokrojony na kawałki. Uczniowie wypisują na kawałkach ciasta zadania, jakie muszą wykonać, aby udało im się wspólnie upiec ciasto. Kawałki ciasta zostaną podpisane imionami uczniów odpowiedzialnych za poszczególne zadania. Na niektórych kawałkach może znaleźć się kilka osób. Proponowane zadania:
 - wymyślenie przepisu na ciasto, zapisanie go i wyjaśnienie wybranej dla niego nazwy;
 - przygotowanie króciutkiego opisu ciasta w języku francuskim do umieszczenia obok ciasta na kiermaszu;
 - spisanie listy potrzebnych produktów wraz z ich ilością, poproszenie rodziców o pomoc w zakupie produktów (rodzice rozliczają się z pieniędzy klasowych za zakupy produktów, wcześniej warto ustalić kwotę, jaką jedna grupa może wydać na zakupy);
 - podzielenie się rolami podczas nagrywania filmiku;
 - przechowanie ciasta w szkole przed kiermaszem;
 - sprzedaż ciasta podczas kiermaszu.

Po wykonaniu każdego zadania z zamieszczonych na kawałkach ciasta uczniowie będą odwieszali odpowiednie kawałki na schemacie, aż uzbierają wszystkie. Taki proces zmobilizuje uczniów do współpracy i wywiązywania się z własnych zadań. Oczywiście nauczyciel powinien sprawdzić, czy uczniowie będą w stanie sprostać powierzonym im zadaniom. Jeśli okażą się za trudne, powinien ewentualnie je zmodyfikować lub zamienić zadania. Należy też poprosić uczniów, aby wyjaśnili, czy dobrze zrozumieli swoje funkcje.

10. Kolejna lekcja francuskiego zostanie przeznaczona na przygotowanie przepisów i sprawdzenie ich poprawności. Nauczyciel może poprosić uczniów o ich odczytanie, żeby wymowa nie sprawiała kłopotu podczas nagrania.

8.8. Prezentacja wyników

W kolejnym, wcześniej ustalonym i wpisanym do harmonogramu dniu (tuż przed świętami Wielkanocy), na przerwach, uczniowie przy pomocy nauczycieli zajmą się sprzedażą swoich wypieków chętnym osobom z całej szkoły. Warto poinformować wcześniej wszystkich uczniów i ich rodziców o kiermaszu – tak, aby dzieci miały przy sobie drobne pieniądze na zakup ciast. Wychowawcy poszczególnych klas powinni sprawdzić, czy wszyscy uczniowie mają możliwość kupienia sobie kawałka ciasta/deseru. Dla uczniów, którzy nie będą mieli środków, nauczyciel powinien wyasygnować z klasowych pieniędzy równe kwoty pozwalające im na pojedynczy zakup. Jak już zostało napisane wcześniej, dobrze, aby wspólnie z uczniami wybrać, na jaki cel zostaną przeznaczone zebrane podczas kiermaszu pieniądze.

Przy każdym cieście wystawionym na kiermaszu powinna znaleźć się krótka informacja o jego nazwie, głównych składnikach (może również o wartości kalorycznej, jeśli dietetyk podczas spotkania lub nauczyciel matematyki na swojej lekcji projektowej pomoże dzieciom wyliczyć kalorie ich ciasta).

Tego samego dnia lub w dniu następnym powinna odbyć się lekcja podsumowująca projekt, podczas której uczniowie zaprezentują swoje filmiki, a nauczyciel przeprowadzi ewaluację całego projektu.

8.9. Ewaluacja

Żeby pozostać w tematyce przepisów kulinarnych, nauczyciel języka francuskiego może zaproponować uczniom, aby wspólnie spróbowali przygotować przepis na udaną współpracę podczas projektu, który zawiśnie potem w sali i przyda się przy kolejnych pracach językowych. Na poszczególne składniki przepisu będą składały się obserwacje zachowań, których uczniowie dokonali podczas pracy projektowej. Oczywiście przykłady podawane przez uczniów mogą być pozytywne i negatywne. Jeśli klasa wyrazi chęć, można przygotować przepis w języku francuskim z użyciem trybu rozkazującego (Mogą powstać zdania typu: *Écoute tes collègues !; Participe au travail !; Pose des questions !* etc.).

9. Regulamin

Nauczyciel prowadzący przedstawia regulamin uczniom na pierwszym spotkaniu dotyczącym projektu.

Regulamin projektu *Z wizytą we francuskiej pâtisserie*:

1. Zadania do wykonania:

- poznanie historii ciast i ich nazw w języku francuskim;
- poznanie historii ciast i ich nazw w języku polskim;
- poznanie miar potrzebnych do przygotowania ciasta;
- spotkanie z dietetykiem i rozmowa na temat zdrowego żywienia i miejsca słodyczy w diecie;
- zrozumienie przepisu kulinarnego w języku francuskim;
- rozdzielenie zadań pomiędzy uczniów z grupy projektowej;

- wymyślenie własnego przepisu i oryginalnej nazwy ciasta w języku francuskim;
- przygotowanie w języku francuskim listy potrzebnych składników do własnego przepisu;
- upieczenie ciasta i nagranie relacji z pracy nad ciastem w języku francuskim;
- prezentacja/sprzedaż wypieków;
- prezentacja nagrania w klasie.

2. Zawartość edukacyjna:

- Język francuski: nazwy ciast, składniki, artykuły spożywcze, miary potrzebne do przygotowania przepisu, czynności do wykonania podczas pieczenia ciasta.
- Matematyka: miary wagi, zamienianie jednostek, proporcje.
- Język polski: słowotwórstwo, rodziny słów, synonimy, antonimy.

3. Zasady postępowania podczas trwania projektu:

- Rozmawiamy ze sobą/współpracujemy.
- Pomagamy sobie/prosimy o pomoc nauczyciela.
- Jesteśmy skupieni na realizacji zadania.
- Angażują się wszyscy uczestnicy.
- Dzielimy obowiązki.
- Słuchamy się nawzajem.
- Sprzątamy po pracy.

4. **Czas trwania:** od do

5. **Uczestnicy:** uczniowie klasy i ich rodzice.

6. **Koordinator projektu:** Pan/Pani

7. **Nauczyciele uczestniczący:**

8. **Miejsce, data:**

Powyższy regulamin powinien zostać również opublikowany na platformie służącej projektowi lub powieszony w klasie, w której uczniowie będą pracować nad projektem.

10. Ocenianie

W tym projekcie możemy zaproponować ocenianie koleżeńskie, które będzie składało się z dwóch części. W pierwszej części uczniowie będą głosowali na najbardziej udane i zabawne ich zdaniem filmiki. Nauczyciel przygotuje wcześniej dla każdego ucznia sześć obrazków ciastek, a dla każdej grupy torbę, do której obrazki ciastek będą wrzucane. Każdy uczeń będzie mógł przyznać trzem filmikom ciasteczkowe punkty, odpowiednio po trzy, dwa i jeden punkt. Nie będzie mógł przyznawać punktów swojej grupie. Kiedy już każdy uczeń zagłosuje, nauczyciel podliczy punkty i nagrodzi uczniów z wygranej grupy ocenami celującymi, a z kolejnych grup ocenami bardzo dobrymi.

W drugiej części uczniowie ocenią swoich współpracowników z grupy. Każdemu koledze/koleżance będą mogli przyznać dwa, jeden lub zero punktów w poszczególnych kategoriach:

- współpraca,
- realizacja zadań,
- pomaganie innym,
- zaangażowanie w projekt,
- dbanie o porządek.

Po podliczeniu punktów, podobnie jak powyżej, nauczyciel wystawia oceny, odpowiednio do zdobytych punktów: celujące, bardzo dobre i dobre.

Uczniom ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi nauczyciel może zaproponować oceny opisowe, w których uwzględni czynności, z którymi uczniowie dobrze sobie radzą, oraz te, nad którymi powinni w miarę możliwości popracować.

11. Netografia

[PetitsFrenchies.com](https://www.petitsfrenchies.com) – artykuł na temat historii niektórych ciast francuskich (dostęp 15.05.2022).

[BoulangerieNet.fr](https://www.boulangerie.net) – artykuł na temat historii niektórych ciast francuskich (dostęp 15.05.2022).

[Issuu.com](https://www.issuu.com) – w piśmie „Języki Obce w Szkole” 2015, nr 2, można przeczytać artykuł, który zainspirował powyższy scenariusz lekcji (dostęp 15.05.2022).

[Terroir-Artisan.fr](https://www.terroir-artisan.fr) – artykuł na temat historii niektórych ciast francuskich (dostęp 15.05.2022).

[Gralon.net](https://www.gralon.net) – artykuł na temat historii niektórych ciast francuskich (dostęp 15.05.2022).

[LeFigaro.fr](https://www.lefigaro.fr) – artykuł na temat historii niektórych ciast francuskich (dostęp 15.05.2022).

[CuisineJournalDesFemmes.fr](https://www.cuisinejournaldesfemmes.fr) – artykuł na temat historii niektórych ciast francuskich (dostęp 15.05.2022).

[YouTube.com](https://www.youtube.com) – filmik z przepisem na Tarte Tatin, do którego zaproponowana jest karta pracy (dostęp 15.05.2022).

Karolina Wawrzonek – wykładowczyni w Instytucie Romanistyki Uniwersytetu Warszawskiego, autorka rozprawy doktorskiej dotyczącej poradników nauczyciela towarzyszących podręcznikom do nauki języka francuskiego. Od 22 lat lektorka języka francuskiego, egzaminatorka DELF (fr. *Diplôme d'études en langue française*), egzaminatorka Olimpiady Języka Francuskiego, współpracująca przy jej organizacji. Współtworzy różnorodne materiały do nauczania języka francuskiego, materiały egzaminacyjne, a także prowadzi staże przyszłych nauczycieli języka francuskiego.