



**Приглашаем Вас в русский ресторан!
Zapraszamy do restauracji rosyjskiej!**

Szymon Domański

Scenariusz interdyscyplinarnego projektu edukacyjnego do języka rosyjskiego dla III etapu edukacyjnego – szkoła branżowa

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

1. Temat projektu

Приглашаем Вас в русский ресторан! Zapraszamy do restauracji rosyjskiej!

2. Osoby prowadzące projekt

2.1. Koordynator

Koordynatorem projektu jest nauczyciel języka rosyjskiego.

2.2. Pozostali

Nauczyciele: informatyki, przedmiotów zawodowych.

3. Ramy czasowe

3.1. Początek projektu

Kiedy należy rozpocząć projekt? Sugeruje się rozpoczęcie projektu w drugim półroczu nauki. Uczniowie zdążyli się już poznać i zaaklimatyzować w nowej rzeczywistości szkolnej, dlatego też drugi semestr będzie najlepszym czasem na rozpoczęcie projektu.

3.2. Zakończenie projektu

Uczniowie realizują większość zadań przewidzianych w projekcie na lekcjach języka rosyjskiego. Na realizację wszystkich powinni przeznaczyć około dwunastu godzin, zatem projekt powinien trwać około sześciu tygodni.

4. Cele projektu

4.1. Cele ogólne

Celem edukacji w szkole branżowej I stopnia jest przygotowanie uczniów do uzyskania kwalifikacji zawodowych oraz do pracy i życia w warunkach współczesnego świata. Poza kształceniem zawodowym branżowa szkoła I stopnia ma za zadanie wyposażyć uczniów w odpowiedni zasób wiedzy ogólnej, która stanowi fundament wykształcenia, umożliwiającą zdobycie podczas dalszej nauki zróżnicowanych kwalifikacji zawodowych. Ważnym celem działalności szkoły branżowej jest skuteczne nauczanie języków obcych, które w przyszłości powinny pomóc w pracy zawodowej. Niezwykle istotne jest dostosowanie zajęć do poziomu przygotowania ucznia, uzyskanego na wcześniejszych etapach edukacyjnych. W procesie kształcenia szkoła branżowa kształtuje u uczniów takie postawy, jak: uczciwość, wiarygodność, odpowiedzialność, wytrwałość, poczucie własnej wartości, szacunek dla innych ludzi, ciekawość poznawcza, kreatywność, przedsiębiorczość, kultura osobista, gotowość do uczestnictwa w kulturze, podejmowania inicjatyw oraz do pracy zespołowej. I właśnie w tym ma pomóc niniejszy projekt.

Uczniowie biorący udział w projekcie przygotowują autorską koncepcję restauracji z daniami kuchni rosyjskiej. Ich zadaniem będzie wykorzystać wiedzę z zakresu przedmiotów zawodowych dotyczącą podejmowania i prowadzenia działalności gospodarczej oraz z języka rosyjskiego w celu zaproponowania nazwy restauracji, menu oraz hasła reklamowego. W projekcie uczniowie zademonstrują także, w jaki sposób ich restauracja mogłaby rozpocząć funkcjonowanie: przygotowują wybrane potrawy oraz odegrają scenki sytuacyjne (w restauracji).

Projekt uwzględnia indywidualne potrzeby i zainteresowania ucznia, integruje wiedzę szkolną i pozaszkolną, łącząc proces nauczania z doświadczeniem i aktywnym działaniem. Opiera się na pracy zespołowej, w związku z czym należy uświadomić uczniom, że wspólne działanie, a czasem nawet rezygnacja z potrzeb indywidualnych, może przynieść pożądany efekt.

Podczas realizacji projektu uczeń kształci umiejętność samooceny, samodzielności, samorządności i współpracy w grupie oraz nabywa umiejętności organizacyjne. Ponadto kształtuje kompetencje kluczowe, na które jest zapotrzebowanie na współczesnym rynku pracy:

- kompetencje w zakresie wielojęzyczności (uczniowie mogą zaproponować menu restauracji w kilku językach obcych; oprócz obowiązkowego języka rosyjskiego także w innym znanym im języku, np. angielskim);
- w zakresie przedsiębiorczości (przygotowanie profilu restauracji, hasła/sloganu reklamowego, nazwy, menu);
- kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie umiejętności uczenia się (uczniowie uczą się efektywnej pracy w grupie, pełnią różne role w zależności od predyspozycji, samodzielnie analizują różne źródła wiedzy, wykorzystują aktywizujące techniki uczenia się);
- kompetencje cyfrowe (przygotowanie logotypu restauracji przy użyciu narzędzi technologii cyfrowych).

4.2. Cele szczegółowe

Cele szczegółowe projektu wskazują na efekty, jakie uczniowie powinni osiągnąć podczas realizacji projektu. Skupiają się one wokół celów językowych i pozajęzykowych. W projekcie uczeń:

- proponuje autorską koncepcję restauracji z daniami kuchni rosyjskiej, podając w języku rosyjskim: nazwę, logotyp, przykładowe menu (w co najmniej dwóch językach obcych), hasło reklamowe;
- przygotowuje na podstawie rosyjskich przepisów przykładowe dania kuchni rosyjskiej (lub dania inspirowane tą kuchnią);
- pisze ogłoszenie w języku rosyjskim prezentujące ofertę restauracji;
- przeprowadza dialog w języku rosyjskim (w restauracji);
- współpracuje z grupą projektową, by osiągnąć cele projektu;
- zarządza czasem w celu terminowego wykonania zadań;
- kształtuje kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne, takie jak: kompetencje w zakresie wielojęzyczności, cyfrowe, przedsiębiorczość, umiejętność samodzielnego uczenia się, kreatywność, innowacyjność, organizacja pracy – wszystkie z nich są pożądane na rynku pracy.

4.3. Cele szczegółowe dla uczniów

Cele szczegółowe dla uczniów powinny być wyrażone w pierwszej osobie liczby pojedynczej, dzięki czemu uczeń będzie mógł odnieść się do nich, dokonując np. samooceny. Znając cel ogólny projektu, uczniowie mogą także zaproponować szczegółowe cele samodzielnie lub w zespołach we współpracy z nauczycielem na początkowym etapie projektu. Autonomię uczniów można także kształtować,

zachęcając uczniów do negocjowania celów (jeśli ci nie chcą zaproponować własnych). W niniejszym projekcie uczniowie mogą np. wynegocjować z nauczycielem minimalną ilość dań w menu restauracyjnym lub długość ogłoszenia (np. 150 słów). Wskazane jest, aby wszyscy uczniowie, także ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (SPE) mieli wyznaczone cele na miarę własnych możliwości. Nauczyciel powinien każdemu umożliwić osiągnięcie celów, stąd warto pamiętać, aby przed uczniem zdolnym stawiać bardziej ambitne zadania, a osobie posiadającej specyficzne trudności w uczeniu się lub z niepełnosprawnością – zadania nieco prostsze. Należy także dostosować sposób osiągania celów do indywidualnych potrzeb i możliwości uczestników projektu.

Przykładowe cele uczniowskie można formułować w zaprezentowany poniżej sposób:

- stworzę własną koncepcję restauracji (z logotypem, nazwą, przykładowym menu z minimum pięcioma różnymi potrawami oraz hasłem reklamowym);
- przygotuję dwa dania kuchni rosyjskiej lub jedno danie inspirowane przepisami na dania kuchni rosyjskiej;
- napiszę ogłoszenie na temat restauracji zawierające co najmniej 150 słów;
- przeprowadzę krótką rozmowę w restauracji, wcielając się w rolę kelnera lub klienta.

5. Treści kształcenia

Niniejszy projekt edukacyjny ma charakter interdyscyplinarny, łączy w sobie treści nauczania z zakresu kilku przedmiotów. Taki projekt zyskuje ogromny potencjał – uczniowie mają w ten sposób możliwość podjęcia ambitnego wyzwania.

Projekt zostanie zainicjowany na lekcji języka rosyjskiego, ale powiązanie projektu z innymi przedmiotami powinni już dostrzec sami uczniowie.

5.1. Język obcy nowożytny

Prezentowany projekt interdyscyplinarny opiera się na założeniach programu nauczania języka rosyjskiego Z rosyjskim za pan brat dla szkół branżowych obu typów, autorstwa Szymona Domańskiego i Rafała Otręby. Realizację projektu rekomenduje się z uczniami realizującymi wariant podstawy programowej III.BS1.2 lub III.BS1.0. W przypadku tej pierwszej grupy uczniowie mogą zrealizować projekt już w pierwszej klasie szkoły branżowej. W przypadku tej drugiej rekomenduje się realizację projektu w drugiej bądź w trzeciej klasie.

W ramach pracy metodą projektu uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych, które umożliwiają realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie następujących tematów:

- żywienie (np. artykuły spożywcze, posiłki i ich przygotowywanie, nawyki żywieniowe – w tym diety);
- nauka i technika (korzystanie z podstawowych urządzeń technicznych i technologii informacyjno-komunikacyjnych);
- elementy wiedzy o bezpieczeństwie i higienie pracy oraz o podejmowaniu i prowadzeniu działalności gospodarczej (zakres tematyczny związany z efektami kształcenia wspólnymi dla wszystkich zawodów, określonymi w podstawie programowej kształcenia w zawodach).

W trakcie pracy nad projektem uczniowie będą kształtować głównie umiejętności komunikacyjne związane z rozumieniem mowy obcej, tworzeniem krótkich, spójnych i logicznych wypowiedzi ustnych i pisemnych (ogłoszenie) oraz umiejętności korzystania ze źródeł informacji w języku obcym. Zajęcia z języka obcego nowożytnego bazujące na pracy w parach lub w grupach dają doskonałą możliwość rozwijania umiejętności współpracy w ramach projektu, szczególnie istotnej w kontekście przygotowania ucznia do sprawnego funkcjonowania na rynku pracy.

5.2. Informatyka

Podczas projektu uczniowie będą korzystali z narzędzi informatycznych i technologii cyfrowych, rozwijając swe umiejętności w tym zakresie. Uczniowie w internecie będą wyszukiwać i analizować informacje dotyczące projektu. Stworzą menu restauracji i jej logo przy użyciu darmowych programów do obróbki grafiki, np. Canva.

Ponadto część zadań w projekcie można realizować przy pomocy metod i technik kształcenia na odległość.

5.3. Przedmioty zawodowe: kelner, kucharz

Niniejszy projekt związany jest z przygotowywaniem potraw i właściwym serwowaniem dań. Projekt jest ściśle powiązany z nauką przedmiotów zawodowych, takich jak: kelner, kucharz. Dlatego podczas realizacji tego projektu niezbędna jest pomoc nauczycieli kształcących w tych zawodach. Uczestnicy projektu wykażą się wiedzą na temat przyrządzania posiłków i prawidłowego, estetycznego serwowania potraw z zachowaniem zasad higieny.

6. Charakterystyka odbiorców

6.1. Typ szkoły

Projekt interdyscyplinarny *Приглашаем Вас в русский ресторан!* Zapraszamy do restauracji rosyjskiej! przeznaczony jest dla uczniów szkół branżowych I stopnia, kształcących się w zawodach kucharz i kelner.

6.2. Wiek uczniów

Rekomenduje się realizację projektu z młodszymi uczniami (młodzież w wieku 15–16 lat), którzy posiadają jeszcze niewielką wiedzę i umiejętności z zakresu zawodów, w jakich się kształcą, dzięki czemu będą aktywniej uczestniczyć w projekcie i poszukiwać informacji.

6.3. Klasa

Projekt nie wymaga od uczniów wysokiego zaawansowania językowego, można go realizować z uczniami, którzy nie mają dużego doświadczenia językowego. Rekomenduje się jego realizację z uczniami w klasie pierwszej realizującymi wariant podstawy programowej III.BS1.2 lub z uczniami w drugiej lub trzeciej klasie realizującymi wariant podstawy programowej III.BS1.0. Uczniowie rozpoczynający naukę języka rosyjskiego w szkole branżowej mogą przygotować np. menu z nazwami potraw. Osoby, które wcześniej uczyły się języka rosyjskiego od klasy siódmej, mogą wzbogacić projekt o proste scenki i dialogi w restauracji.

6.4. Zróźnicowanie potrzeb i umiejętności

Projekt dostosowany jest do zainteresowań i potrzeb konkretnej grupy zawodów w szkole branżowej. Ma wymiar bardzo praktyczny: wiedza i umiejętności zdobyte przez uczniów mogą zostać wykorzystane podczas wykonywania pracy zawodowej. Formy, metody i techniki pracy, jakie zaproponowano w niniejszym projekcie, sprostają potrzebom uczniów ze SPE, ponadto zastosowanie dramy jako formy prezentacji wyników pracy powinno ośmielić uczniów do kreatywności. Projekt jest skierowany do uczniów uczących się konkretnych zawodów, wyjdzie więc naprzeciw ich zainteresowaniom i potrzebom. Pozwalając uczniom dokonać podziału na grupy, warto jest uświadomić im, jak odpowiedzialne jest to zadanie – powinni więc wzajemnie wspierać się w osiągnięciu poszczególnych celów, być dla siebie wsparciem, tak aby każdy miał poczucie wspólnoty i czuł się odpowiedzialny za efekty.

6.5. Inne cechy odbiorców

Charakter niniejszego projektu pozwala angażować uczniów posiadających zdolności aktorskie i bogatą wyobraźnię. Praktyczny charakter projektu z pewnością wyjdzie naprzeciw zainteresowaniom uczniów. Warto zaangażować w projekt uczniów z uzdolnieniami plastycznymi, by stworzyli atrakcyjną kartę dań czy odpowiednią, cieszącą oko formę prezentacji dań kuchni rosyjskiej.

7. Formy i metody realizacji projektu

7.1. Formy pracy

Aktywizacja uczniów podczas standardowej lekcji nie należy do łatwych zadań. W szkole branżowej, w której młodzież nastawiona jest na zdobywanie praktycznych umiejętności, przydatnych podczas wykonywania przyszłych zawodów, może to być szczególnie trudne. Zarówno podczas lekcji, jak i pracy nad projektem, aby aktywizować uczniów, należy dobrać odpowiednie formy pracy. Najbardziej preferowaną formą pracy podczas realizacji projektu jest forma grupowa.

Praca grupowa to również praca metodą projektu interdyscyplinarnego, łącząca kilka wzajemnie przenikających się przedmiotów. Jest ona czasochłonna i wymaga zaangażowania ze strony uczniów i nauczycieli, chociaż w tym przypadku rola nauczycieli – opiekunów projektu – powinna ograniczyć się do roli doradców, konsultantów.

7.2. Metody i techniki pracy

Główną metodą pracy jest metoda projektu o charakterze interdyscyplinarnym. Metoda ta ma wiele korzyści, wśród których na szczególną uwagę zasługują: kształtowanie autonomii ucznia i nauka odpowiedzialności za proces uczenia się. Ponadto praca metodą projektu pozwala na kształtowanie wielu kompetencji kluczowych oraz umiejętności uniwersalnych pożądaných na rynku pracy. Wśród kompetencji kluczowych i umiejętności kształtowanych w niniejszym projekcie należy wymienić:

- kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji;
- kompetencje w zakresie wielojęzyczności (tworzenie karty dań w co najmniej dwóch językach obcych – rosyjskim i drugim znanym uczniom np. ze szkoły podstawowej);
- kompetencje cyfrowe;

- kompetencje w zakresie umiejętności uczenia się (samodzielne dochodzenie do wiedzy);
- kompetencje w zakresie przedsiębiorczości (plan/koncepcja własnej restauracji).

Uczniowie, pracując metodą projektu, nauczą się ze sobą współpracować w celu stworzenia menu, logotypu i hasła restauracji. Powinni wykazać się kreatywnym i innowacyjnym podejściem, ważna będzie także właściwa organizacja pracy w celu terminowego wykonywania zadań. Warto rozpocząć projekt od analizy SWOT (od ang. *strengths, weaknesses, opportunities, threats*), w ten sposób uczniowie na wstępie określą swoje mocne strony (np. znajomość słownictwa), słabe strony (np. brak umiejętności praktycznych), oszacują realnie szanse, a co za tym idzie – określą jasne i osiągalne cele. Ważne jest, aby rozpoznali także przeszkody, np. ograniczony czas. Po tej wstępnej analizie można rozpocząć prace nad osiąganiem celów projektu. Należy wzmacniać w uczniach kreatywność, zapewnić, że słabości można przezwyciężać, szanse wykorzystywać, a przeciwności pokonywać. Pracując nad rozwijaniem zasobu leksykalnego związanego z potrawami kuchni rosyjskiej, uczniowie mogą wykorzystać przykłady menu z rosyjskich restauracji (np. dostępne na stronie internetowej behance.net). Rekomenduje się przygotowanie kilku menu dla różnych restauracji. Wykorzystanie autentycznych materiałów sprzyja nauce w duchu podejścia komunikacyjnego, będącego jednym z głównych założeń teoretyczno-naukowych programu nauczania języka rosyjskiego *Z rosyjskim za pan brat* autorstwa Szymona Domańskiego i Rafała Otręby. Wybierając metody pracy w projekcie, na etapie pozyskiwania informacji warto mieć na uwadze strategię uczenia się preferowaną przez uczestników projektu. Jeden uczeń, przyswajając nowe słownictwo, będzie preferował strategię pamięciowe – stworzy fiszki, którymi będzie mógł podzielić się z innymi uczniami, do nowych słów będzie dopisywał skojarzenia, wykorzysta grę w skojarzenia w pracy zespołowej. Inny uczeń natomiast wybierze strategię kognitywne: będzie preferował naukę ze słuchu, naukę wymowy, nagrania, filmy. Należy pamiętać, że niezależnie od preferowanej strategii uczenia się, uczniowie mają prawo dochodzić do wiedzy samodzielnie, gdyż praca metodą projektu polega na szukaniu indywidualnych metod pozyskiwania wiedzy, na wdrażaniu do uczenia się przez całe życie.

W realizacji niniejszego projektu pomocne będą różne techniki aktywizujące wszystkich uczniów, także tych ze SPE:

- Drabina – szczególnie polecana do pracy z uczniami ze SPE. Za pomocą drabiny można utrwalić z uczniami słownictwo potrzebne do utworzenia menu: nazwy potraw, produktów spożywczych itp. Nauczyciel dzieli zespół projektowy na dwie drużyny, rysuje na tablicy dwie drabiny z kilkoma szczeblami (ilość szczebli to ilość słów), zapisuje pod drabiną słowa dla każdej drużyny związane z żywieniem. Uczniowie wspinają się po kolejnych szczeblach, zapisując na nich słowa zaczynające się od litery kończącej poprzednie słowo. Wygrywa ta drużyna, która jako pierwsza dotrze na szczyt.
- Portfolio i e-portfolio – technika pozwalająca na rozwijanie kreatywności i systematyczności, a w przypadku e-portfolio dająca możliwość zaprezentowania swoich umiejętności korzystania z technologii informacyjnych, a więc użyteczna także podczas nauczania zdalnego. Jest to technika należąca do metod aktywizujących, która uczy współpracy w grupie oraz poczucia odpowiedzialności.

Metoda sprawdza się w przypadku pracy z uczniami ze SPE – zarówno zdolnymi, którzy w ten sposób mogą rozwijać swoje zainteresowania, a efekty pracy prezentować na forum klasy/szkoły, jak i mającymi trudności w nauce, którzy uczą się systematyczności, selekcjonowania materiałów, krytycznego myślenia.

- Przydział ról i zadań w taki sposób, aby zorganizować zgrany zespół, bazując na umiejętnościach jego poszczególnych członków.
- Techniki dramatyczne – przygotowanie scenek sytuacyjnych (w restauracji). Pozwalają na ćwiczenie struktur leksykalnych w konkretnym kontekście, w zgodzie z podejściem komunikacyjnym.

7.3. Metody pracy – realizacja celów wychowawczych

Publiczna prezentacja wyników pracy jest jedną z metod pozwalających osiągnąć cele wychowawcze. Daje ona uczniom okazję do pokazania, co zrobili i czego się nauczyli, uczy przedstawiania rezultatów swojej pracy i dostosowywania formy prezentacji i środków wyrazu do jej tematu oraz potrzeb i wiedzy grupy odbiorców. Ponadto uczy selekcji materiałów, przedstawienia ich w zwięzły, a zarazem atrakcyjny sposób, uczy zachowania w miejscach publicznych, a więc kształtuje kompetencje społeczne, pokazuje uczniom, w jaki sposób radzić sobie ze stresem. Umożliwia uczniom także publiczne zaprezentowanie efektów swojej pracy, buduje wizerunek szkoły jako miejsca otwartego na społeczność lokalną i świat wokół nas, a także wzmacnia współpracę z rodzicami. Taka forma przekazu treści projektu i pokazania jego efektów motywuje uczestników do pracy.

8. Sposób realizacji projektu edukacyjnego

8.1. Zainicjowanie projektu

Na dwa tygodnie przed rozpoczęciem projektu nauczyciele, opiekunowie projektu, spotkają się, aby omówić jego przebieg. Dodatkowo podczas takiego spotkania przygotowują i wydrukują projekty zaproszeń na spotkanie (ich liczba zależy od decyzji nauczycieli, zaleca się wydrukować ich nieco więcej niż zakładana liczba uczestników projektu). Rekomenduje się, by zaproszenie przykuło uwagę uczniów – w tym celu warto napisać np. o tajemniczym przedsięwzięciu, rezygnując tym samym z pisania o samym projekcie. Można je zredagować w następujący sposób:

„Potrafisz gotować, serwować jedzenie znajomym i krewnym? Robisz to w taki sposób, że zapiera im dech w piersiach? A może po prostu chciał(a)byś się tego nauczyć? My pomożemy Tobie, Ty pomożesz nam! Jeśli chcesz dowiedzieć się czegoś więcej, przyjdź do w (dzień tygodnia) o godzinie Zabierz ze sobą koleżanki i kolegów”.

Nauczyciele powinni zachęcić, a nie zmuszać uczniów do wzięcia udziału w projekcie. Podczas spotkania mogą poprosić uczniów o pomoc we wzbudzeniu zainteresowania rosyjską kuchnią i stworzeniu rosyjskiej restauracji, do której będzie mógł przyjść każdy uczeń, rodzic i nauczyciel, tworząc tym samym poczucie wspólnoty trzech podmiotów tworzących szkołę.

8.2. Wybór tematu

Tematyka została nakreślona już podczas spotkania inicjującego projekt. Nauczyciele zaprezentowali, że będzie on związany z kuchnią rosyjską. Cała reszta należy do uczniów:

wybór metod, określenie celów czy sposobu prezentacji wyników. Ciekawym sposobem pokazania pozostałym efektów prac będą scenki (w restauracji) – z odpowiednim wystrojem, przygotowanym menu, potrawami i personelem. Jeśli taka forma zaprezentowania efektów pracy zostanie przyjęta przez jej uczestników, warto pozwolić uczniom na wykazanie się kreatywnością w kwestii aranżacji pomieszczenia, podziału ról i wyboru potraw.

8.3. Spisanie regulaminu i kontraktu

Uczestnicy projektu mogą spisać dwa dokumenty. Regulamin określa tematykę, cele projektu, ramy czasowe, uczestników (uczniów i nauczycieli koordynujących działania), warto także zawrzeć kryteria oceny projektu. Regulamin może przygotować sam nauczyciel; ważne, aby podając kryteria oceny projektu, skupić się na indywidualizacji oceny. Kryteria oceny powinny zostać sformułowane w taki sposób, aby każdy uczeń, także ten ze SPE, miał szansę zdobyć najwyższą ocenę. Warto zatem uwzględnić w kryteriach oceny zaangażowanie i wysiłek włożony w pracę, z pewnością wpłynie to motywująco na zaangażowanie uczniów w projekt.

Poniżej prezentujemy przykładowy regulamin niniejszego projektu, a także kryteria oceny wpływające motywująco na uczniów, również tych ze SPE (zostały dodatkowo podkreślone).

Data: 1.02.2022 r.

Tytuł projektu: *Приглашаем Вас в русский ресторан!* Zapraszamy do restauracji rosyjskiej!

Uczestnicy:

- uczniowie: klasa I A;
- nauczyciele: nauczyciel języka rosyjskiego, nauczyciel przedmiotów zawodowych.

Cele projektu: zwiększenie zainteresowania nauką języka rosyjskiego poprzez ukazanie aspektów kulturo- i realioznawczych, kształtowanie umiejętności językowych i pozajęzykowych przydatnych w przyszłym życiu zawodowym uczniów.

Czas trwania: 12 godzin

Kryteria oceny:

I. Kryteria oceny logotypu i nazwy restauracji:

- kreatywność;
- estetyka wykonania;
- przejrzystość przekazu – logotyp oraz nazwa restauracji powinny służyć identyfikacji restauracji;
- wkład pracy/wysiłek włożony w wykonanie logotypu.

II. Kryteria oceny hasła restauracji:

- oryginalność;
- poprawność językowa;
- pomysłowość.

III. Kryteria oceny menu:

- estetyka wykonania;
- wyrazistość i czytelność;
- pomysłowość, kreatywność;
- komunikatywność – menu jest sporządzone z dbałością o poprawność językową, z podziałem na sekcje, np.: przystawki, dania główne, desery;
- wysiłek włożony w pracę nad przygotowaniem menu.

IV. Kryteria oceny scenek sytuacyjnych (w restauracji):

- poprawność wypowiedzi – akcent, intonacja;
- zakres środków językowych – słownictwo związane z zakresem tematycznym „żywienie” – nazwy potraw, „menu”, „napiwek”, „płatność kartą/gotówką” itp., zwroty grzecznościowe;
- styl – dostosowany do odbiorcy, np. w relacji kelner – klient restauracji;
- scenografia;
- kostiumy;
- potrawy: smak, sposób podania, estetyka wykonania;
- zaangażowanie;
- ogólny wyraz artystyczny, np. gra aktorska.

V. Kryteria oceny ogłoszenia (maksymalnie 10 pkt):

- treść – wszystkie elementy polecenia zostały rozwinięte – 4 pkt;
- styl – 2 pkt;
- zakres środków językowych – 2 pkt;
- poprawność językowa – 2 pkt.

Kontrakt to zbiór zadań określonych w grupie przez wszystkich jej członków. Powinien zatem zostać sporządzony we współpracy uczniów i nauczycieli, którzy zawrą w nim zasady współpracy. Należy w nim wymienić, jakie zachowania są właściwe, a jakich należy unikać. Innymi słowy: kontrakt to zbiór zasad, jakimi powinni kierować się uczestnicy projektu. Warto go sporządzić w sposób atrakcyjny dla uczniów, angażujący ich. Podczas pierwszego spotkania grupy projektowej uczestnicy – uczniowie i nauczyciele – siadają w kole, np. przy okrągłym stole (podkreśla to dodatkowo równość wszystkich uczestników projektu, nikt nie zostaje z niego wykluczony), na środku którego znajduje się duża kartka brystolu. Każdy uczestnik ma przed sobą jedną zieloną i jedną czerwoną samoprzylepną kartkę. Na zielonej zapisuje, co należy robić w projekcie, a na czerwonej to, co nie jest wskazane, np.:

- zielona – wykonywanie zadań zgodnie z wcześniej przyjętym harmonogramem prac;
- czerwona – konsultowanie projektu z nauczycielem po godzinach pracy.

Na karteczkach uczestnicy mogą także zanotować prawa (zielona) i obowiązki (czerwona) uczestników projektu:

- zielona – prawo do korzystania z różnych źródeł wiedzy;
- czerwona – obowiązek konsultowania pomysłów w grupie/zespole.

Uczeń poczuje się bezpieczniej w projekcie, gdy również nauczyciel wypisze w kontrakcie swoje zadania wobec uczniów, także tych ze SPE, np.:

- nauczyciel wskazuje uczniom kierunek działania adekwatnie do ich indywidualnych możliwości i potrzeb edukacyjnych;
- nauczyciel pozwala na osiągnięcie celów wszystkim uczniom na miarę ich indywidualnych potrzeb i możliwości.

8.4. Sformułowanie ogólnych oraz szczegółowych celów projektu

Uczniowie mogą w grupach przedstawić własne cele. Jeśli nie mogą lub nie chcą tego zrobić, należy zachęcić ich do negocjacji celów, np. liczby słów w ogłoszeniu, długości scenki w restauracji itp. Na etapie formułowania celów projektu warto także doprecyzować z uczniami przebieg finału projektu.

8.5. Podział na grupy

Na początkowym etapie uczniowie powinni pracować w niewielkich, maksymalnie czteroosobowych zespołach. Dopiero w końcowej fazie projektu mogą połączyć siły w celu przygotowania wielkiego finału. Na poszczególnych etapach (prócz ostatniego) uczniowie powinni zostać podzieleni na minimum trzy zespoły. Gdy upłynie czas na realizację poszczególnych etapów, uczniowie spotkają się, aby podzielić się ze sobą efektami pracy. Po drugim etapie – przygotowania przykładowego menu – uczniowie debatuje nad wyborem jednego i przygotowują finał projektu. Poszczególne etapy projektu to:

Etap I – Kuchnia rosyjska – przygotowanie słownictwa, nazw potraw, wyszukanie i analiza przepisów.

Etap II – Konkurs pomiędzy grupami na kreatywne menu z potrawami (produktami) kuchni rosyjskiej, logotypem i hasło restauracji – z wykorzystaniem technologii cyfrowych. Na tym etapie projektu warto zaprosić lokalnych restauratorów, menedżerów lub innych pracowników restauracji, którzy podzielą się wiedzą na temat pracy w restauracji, działalności marketingowej, opowiedzą, na co zwrócić uwagę podczas tworzenia logotypu i nazwy restauracji.

Etap III – Przygotowanie finału projektu – przygotowanie scenek sytuacyjnych oraz ogłoszenia o otwarciu restauracji (podział ról: kelnerzy, kucharze, manager itp.). Podczas tego etapu uczniowie pracują całą grupą, a ich zadaniem jest przearanżowanie sali lekcyjnej w sposób imitujący restaurację. Przygotowanie wystroju i potraw z zaproponowanego na wcześniejszym etapie menu należy do uczniów. Uczniowie przygotowują ogłoszenie w języku rosyjskim, w którym informują o otwarciu restauracji z daniami kuchni rosyjskiej. Goście mogą przychodzić do restauracji podczas przerw lub lekcji wychowawczej, mogą zarezerwować stół lub spróbować dostać się do lokalu bez rezerwacji.

Dwa pierwsze etapy projektu można z powodzeniem zrealizować przy pomocy metod i technik kształcenia na odległość. Uczniowie powinni mieć wówczas możliwość kontaktowania się ze sobą za pośrednictwem czatu lub wideokonferencji. Swoje pomysły mogą zapisywać na specjalnie do tego celu utworzonym dysku.

Projekt ma charakter praktyczny, ale także językowy, w związku z czym menu restauracji powinno zostać przygotowane w co najmniej dwóch językach – polskim dla gości i rosyjskim. Uczniowie mogą także przygotować menu w trzecim języku,

np. angielskim lub niemieckim, będą tym samym kształtować kompetencję wielojęzyczności. Wszystko zależy jednak od tego, czy w zespole projektowym znajdzie się uczeń utalentowany językowo lub uczniowie skorzystają z pomocy osób trzecich.

8.6. Przygotowanie harmonogramu pracy i podział zadań

Po zapoznaniu się z tematyką oraz czasem trwania projektu uczniowie ustalają, jak dużo czasu potrzebują na realizację poszczególnych etapów. Planują także terminy spotkań, zarówno poszczególnych grup, jak i całego zespołu projektowego. Zaznaczyć należy, że najwięcej czasu uczniowie powinni poświęcić na ostatni etap projektu – przygotowanie restauracji, potraw, scenografii itp. Biorąc pod uwagę czas trwania projektu, na jego poszczególne etapy należy przeznaczyć:

- Etap I – gromadzenie materiałów – słownictwa związanego z żywnością, zwrotów stosowanych w restauracji, nazw potraw, przepisów – około trzech godzin.
- Etap II – zaprojektowanie logotypu, zaproponowanie nazwy, hasła reklamowego i menu restauracji – około czterech godzin. Uczniowie powinni pracować w grupach z zastosowaniem narzędzi technologii cyfrowych, warto zatem zadbać o zaopatrzenie grup w odpowiedni sprzęt, np. tablety lub laptopy. Jeśli w szkole nie funkcjonuje mobilna pracownia informatyczna, wówczas na tym etapie należy przeprowadzić zajęcia projektowe w pracowni informatycznej.
- Etap III – przygotowanie inscenizacji – scenografii, ogłoszeń, a dodatkowo podział ról, zaplanowanie prób – około pięciu godzin.

Uczniowie powinni podzielić się zadaniami w grupach zgodnie z własnymi predyspozycjami. Pracę każdego zespołu powinien koordynować lider. Uczeń zdolny językowo powinien odpowiadać za poprawność językową przygotowywanych materiałów. Ucznia z ADHD (od ang. *attention deficit hyperactivity disorder*) można zaangażować w przygotowanie scenografii restauracji, gdyż to zadanie angażuje ruch.

8.7. Dobór literatury i poszukiwanie źródeł wiedzy

Grupy zapoznają się z zasobami biblioteki oraz możliwościami wykorzystania źródeł wiedzy dostępnych na terenie szkoły (komputery w bibliotece, dostęp do internetu, tablety itp.), Nauczyciele mogą zaproponować, gdzie jeszcze szukać źródeł wiedzy. Mogą np. zainspirować uczniów, podając im katalog stron internetowych, pokazując przykładowe menu itp. W celu zaprezentowania uczniom walorów kuchni rosyjskiej szczególnie polecany jest blog *Kołem się toczy* (wpis na temat kuchni rosyjskiej: kolemsietoczy.pl). Blog pisany jest w języku polskim, co pozwoli uczniom o niższym poziomie znajomości języka lepiej zrozumieć specyfikę kuchni rosyjskiej. Warto także zaproponować wspólne wyjście do restauracji z daniami kuchni rosyjskiej lub ukraińskiej znajdującej się w bliskim sąsiedztwie szkoły. Wskazane jest także zaproszenie do szkoły w roli ekspertów pracowników pobliskiej restauracji, np. właścicieli restauracji, menedżerów, kelnerów, kelnerki, którzy pokażą uczniom, w jaki sposób wygląda praca w restauracji od strony organizacyjnej, a także kucharzy, którzy mogą zaprezentować funkcjonowanie restauracji od strony praktycznej.

8.8. Realizacja projektu

Podczas realizacji dwóch pierwszych etapów uczniowie będą pracować w niewielkich, maksymalnie czteroosobowych zespołach. Po pierwszym etapie projektu uczniowie

spotkają się na zebraniu zespołu projektowego, aby podzielić się pozyskaną wiedzą: zgromadzonym słownictwem i zwrotami. Mogą przedstawić je na plakatach, w prezentacji lub w formie mapy myśli. Powinni także zaprezentować kilka przykładowych przepisów na dania kuchni rosyjskiej. Po drugim etapie uczniowie zaprezentują menu, własne nazwy restauracji, hasła promujące oraz logotypy, następnie w drodze konkursu wybiorą spośród wszystkich propozycji grup jedną, którą zrealizują podczas finału projektu. Uczniowie pracują samodzielnie, jednak mogą liczyć na konsultację z nauczycielami, którzy powinni być do dyspozycji uczniów. Formy kontaktu należy uzgodnić wcześniej, rekomenduje się nie tylko kontakt bezpośredni, ale także za pośrednictwem narzędzi cyfrowych, np. poczta elektroniczna, komunikatory internetowe itp. Oprócz formy kontaktu należy także uzgodnić godziny, w jakich uczniowie mogą kontaktować się z nauczycielami. Uczniowie mogą kontaktować się w sprawie technik pracy, a także źródeł pozyskiwania informacji. Wskazane jest, aby nauczyciele przygotowali katalog materiałów do pracy projektowej np.: przykładowe menu rosyjskich restauracji, filmy przedstawiające scenki w restauracji, wykaz wybranych zwrotów stosowanych w restauracji itp.

8.9. Prezentacja wyników

Wyniki prac poszczególnych grup projektowych będą prezentowane na bieżąco, po dwóch pierwszych etapach, zgodnie z przyjętym harmonogramem. Trzeci etap, będący zwieńczeniem pracy nad projektem, wymaga najwięcej czasu. Uczniowie muszą przemyśleć formę, w jakiej zaprezentują efekty swojej pracy. Rekomendowaną jest wspomniana już wielokrotnie „restauracja”. Uczniowie przygotowują jedną wybraną salę lekcyjną i przemieniają ją w salę restauracyjną. Aranżacja jej wnętrza zależy od uczniów i profilu restauracji na podstawie wcześniej wybranego logotypu, nazwy, hasła i menu. Rekomenduje się jednak pozostawienie tablicy (kredowej lub białej) lub flipchartu, które posłużą gościom restauracji do napisania opinii na temat obsługi lub smaku potraw czy wystawienia krótkiej recenzji. Komentarze zapisane na tablicy będą formą oceny projektu, zgodnie z założeniami oceniania kształtującego, w którym ocena jest formą dialogu, informacją zwrotną na temat wkładu pracy, starań uczniów. W zaaranżowanej restauracji kelnerzy (wybrani spośród uczestników projektu) obsługują gości restauracji: polskojęzycznych – mogą to być inni nauczyciele, którzy zachęceni ogłoszeniem odwiedzili restaurację; anglojęzycznych – inni uczestnicy projektu lub uczniowie szkoły zachęceni ogłoszeniem; rosyjskojęzycznych – wybrani spośród uczestników projektu. Dzięki takiemu zabiegowi kształtowana będzie kompetencja kluczowa w zakresie wielojęzyczności.

8.10. Ocena projektu

Uczestnicy projektu otrzymają informację zwrotną zarówno od nauczyciela języka rosyjskiego – koordynatora projektu, jak i od gości restauracji (tablica do wyrażania opinii). Nauczyciel, oceniając uczestników projektu, powinien pamiętać o konieczności indywidualizacji oceny. Powinna ona zostać dostosowana do wszystkich uczniów, także tych ze SPE. Podczas oceny nauczyciel powinien odnieść się do kryteriów oceny zawartych w regulaminie projektu (punkt 8.3.). W każdej z wymienionych kategorii uczniowie otrzymują 0–5 pkt (punkty za menu, logotyp, hasło i nazwę należy przydzielić bezpośrednio po pierwszym etapie projektu). Uczniowie otrzymają także punkty

bonusowe: po jednym za każdą pozytywną opinię od gościa restauracji, niebędącego uczestnikiem projektu. Punkty są sumowane i przeliczane na stopień, zgodnie z wewnątrzszkolnymi zasadami oceniania zawartymi w statucie szkoły.

Udzielając uczniom informacji zwrotnej, pamiętać należy, aby przede wszystkim docenić uczniów za wkład pracy i wysiłek włożony w realizację projektu. Każdy uczeń i uczennica, także ze SPE, powinni dowiedzieć się od nauczyciela, co w projekcie zrobili dobrze, ale także co i jak należy poprawić, aby podobne przedsięwzięcia w przyszłości przebiegały bez problemów. Warto nagrodzić uczniów pozytywną oceną, wpłynie to na nich motywująco i zachęci do wzięcia udziału w innych tego typu projektach.

8.11. Ewaluacja

Ewaluacja projektu zostanie przeprowadzona metodą niekonwencjonalną – listu do nauczyciela. Sala językowa powinna na czas ewaluacji zamienić się w przestrzeń pobudzającą do kreatywnego myślenia, warto zatem zadbać o potrzeby wszystkich uczniów – również tych, którzy preferują nieformalną przestrzeń do nauki, np. na poduszkach, na podłodze itp. Uczniowie słabowidzący powinni mieć dostosowane warunki pisania listu, np. odpowiednie oświetlenie.

Zadaniem uczniów jest napisanie listu do nauczyciela, w którym opiszą korzyści, jakie przyniósł im projekt – zarówno te językowe (poznanie nowego słownictwa, nauka pisania ogłoszenia, komunikacja w restauracji itp.), jak i pozajęzykowe (kompetencje kluczowe: wielojęzyczność, kompetencje cyfrowe, w zakresie przedsiębiorczości, kreatywność, współpraca w grupie itp.). W liście uczniowie powinni także krótko opisać współpracę w grupach, zarówno w tych małych, tworzonych na poszczególnych etapach, jak i w całym zespole projektowym. Podczas pisania listu warto przypomnieć, jakie były cele projektu, aby uczniowie mogli się do nich odnieść podczas ewaluacji.

8.12. Wnioski i rekomendacje do dalszej pracy

Wnioski i rekomendacje do dalszej pracy można wypracować wspólnie z uczniami. Po przeprowadzeniu ewaluacji uczniowie mogą podzielić się refleksją na temat projektu, powiedzieć, co według nich udało się zrealizować bez przeszkód, a co stanowiło dla nich problem. Warto zachęcić uczniów do formułowania wniosków na przyszłość: co należałoby usprawnić i jak można tego dokonać, aby w przyszłości uniknąć podobnych problemów. Przykład formułowania wniosków i rekomendacji:

„Wniosek: Praca w grupach nie zawsze przebiegała sprawnie, członkowie grup wchodzili ze sobą w konflikty.

Rekomendacja: W celu unikania konfliktów na etapie podziału na grupy należy dobrać uczniów reprezentujących różne typy osobowości”.

9. Materiały pomocnicze

W realizacji projektu pomocne mogą być wszelkiego rodzaju blogi kulinarne dotyczące kuchni rosyjskiej. Mogą być to blogi zarówno w języku rosyjskim, jak i polskim, np.:

- *Kołem się toczy* (dostęp 7.11.2022) – blog w języku polskim;
- *Kuchnia rosyjska* (dostęp 7.11.2022) – blog w języku rosyjskim.

Przykładowe menu do pracy grupowej:

- [behance.net](https://www.behance.net) (dostęp 7.11.2022);
- solovey-roscha.ru (dostęp 7.11.2022);
- oldcity.rest (dostęp 7.11.2022).

Pomocne będą także materiały Ośrodka Rozwoju Edukacji (ORE) dotyczące pracy metodą projektu, np.:

Elert E., Wenda A., b.r., *Praca metodą projektu* (PDF, 2,1 MB; dostęp 7.11.2022),
Warszawa: ORE.

Kotarba-Kańczugowska M., b.r., *Praca metodą projektu* (PDF, 197 KB; dostęp 7.11.2022),
Warszawa: ORE.

Szymon Domański – nauczyciel mianowany. Od 2017 roku uczy dwóch języków obcych (angielskiego i rosyjskiego) w Szkole Podstawowej im. hr. Władysława Zamoyskiego nr 90 w Poznaniu. Nauczanie języka rosyjskiego wprowadził w formie zajęć dodatkowych we współpracy ze szkolnym Stowarzyszeniem 90-tka oraz w ramach poznańskiego programu profilaktycznego. Entuzjasta projektów mających na celu wspieranie wszystkich uczniów w osiąganiu sukcesów dydaktycznych. W 2018 roku współtworzył projekt „WspieraMY” mający na celu wyrównanie szans wśród uczniów z problemami, a także uczenie języków obcych ciekawymi, kreatywnymi metodami prowadzącymi do zwiększenia indywidualizacji nauczania, a w konsekwencji do wzrostu autonomii ucznia. W roku szkolnym 2019/2020 koordynował z ramienia szkoły XI edycję ogólnopolskiego projektu „Szkoły otwartej na wielokulturowość”. Działania podejmowane w ramach projektu pozwoliły na stworzenie przyjaznej i otwartej przestrzeni dla wszystkich: uczniów, rodziców i nauczycieli.