



Otwieramy meksykańską restaurację!

Natalia Dawidowska
Łukasz Dawidowski

Scenariusz interdyscyplinarnego projektu edukacyjnego do języka hiszpańskiego 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: 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. Temat projektu

Otwieramy meksykańską restaurację!

2. Osoby prowadzące projekt

2.1. Koordynator

Nauczyciel języka hiszpańskiego

2.2. Pozostali

Nauczyciel przedsiębiorczości, nauczyciel zawodu

3. Ramy czasowe

Przełom września i października będzie rozpoczęciem projektu, zakończenie przewidziane jest na listopad lub grudzień (projekt trwa ok. 2 miesiące)

4. Cele projektu

4.1. Cele ogólne

- pogłębienie znajomości języka hiszpańskiego, ze szczególnym uwzględnieniem umiejętności komunikacyjnych przydatnych w zawodzie kucharza;
- rozwijanie kompetencji w zakresie przedsiębiorczości oraz wielojęzyczności, wiedzy na temat zakładania własnej firmy oraz umiejętności miękkich, np. zarządzania czasem, stresem i grupą;
- zdobywanie wiedzy na temat kuchni hiszpańskiej, meksykańskiej lub innego kraju hiszpańskojęzycznego.

4.2. Cele szczegółowe

4.2.1. Cele poznawcze

Uczeń wie/zna:

- słownictwo z języka hiszpańskiego związane z produktami żywnościowymi i gotowaniem;
- jakie są narodowe potrawy Hiszpanii i Meksyku;
- jak można wykorzystać w kuchni różne egzotyczne produkty i przyprawy, które pojawiają się w polskich sklepach;
- jak przyrządzić znane i typowe dania kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej (ma wiedzę teoretyczną);
- jakie aspekty należy wziąć pod uwagę podczas zakładania własnej firmy świadczącej usługi z zakresu żywienia i jakie prawa rynku warunkują powodzenie firmy.

4.2.2. Cele kształcące

Uczeń potrafi:

- stworzyć dania kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej;
- zrozumieć wpisy na blogach kulinarnych, tekst w filmikach na YouTube i inne źródła, które pokazują oryginalne i autentyczne przepisy;
- określić smak, zastosowanie i pochodzenie różnych bardziej egzotycznych produktów;
- opisać dania kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej – np. sposób przyrządzania, niezbędne składniki;

- zrozumieć zasady tworzenia business planu restauracji, zakładania i zarządzania własną firmą;
- napisać CV (*curriculum vitae*) w języku hiszpańskim;
- konstruktywnie ocenić innych i siebie.

4.2.3. Cele wychowawcze

Uczeń:

- otwiera się na nową wiedzę;
- rozwija swoje zainteresowania, jest kreatywny;
- uczy się właściwie przeżywać porażkę;
- podejmuje refleksję, czy lepiej czuje się w roli lidera, czy podwładnego;
- uczy się asertywności i współpracy w grupie;
- uczy się życzliwego wyrażania swojej opinii, nawet niepochlebnej;
- umiejętnie korzysta z osiągnięć innych;
- uczy się szacunku wobec pracy innych;
- otwiera się na inne kultury i różnorodność świata;
- określa swoje mocne i słabe strony;
- uczy się radzić sobie ze stresem, presją czasu i sytuacjami problemowymi;
- widzi związek między czasem włożonym w pracę własną a efektami;
- podejmuje refleksję, czy praca, w której nieustannie jest się narażonym na ocenę innych osób jest rzeczywiście dobra dla tego ucznia.

4.2.4. Cele szczegółowe dla uczniów:

Dzięki uczestnictwu w projekcie:

- poznasz hiszpańskie słowa związane z różnymi produktami spożywczymi, towarami i przygotowaniem posiłków;
- zdobędziesz kompleksową wiedzę na temat kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej;
- nauczysz się przygotowywać hiszpańskie i meksykańskie potrawy;
- pogłębisz swoją umiejętność rozumienia tekstu słuchanego i czytanego w języku hiszpańskim, zwłaszcza w zakresie kulinariów;
- nauczysz się pisać CV w języku hiszpańskim;
- dowiesz się, jak w praktyce wygląda zarządzanie firmą (własną restauracją);
- przekonasz się, czy lepiej sprawdzisz się w roli szefa czy pracownika;
- przekonasz się, czy wolisz pracować w parze, grupie czy indywidualnie;
- nauczysz się kreatywności w kuchni.

5. Treści kształcenia (na bazie podstawy programowej kształcenia ogólnego dla branżowej szkoły I stopnia dla uczniów będących absolwentami ośmioletniej szkoły podstawowej)

Język hiszpański

W przypadku wariantu BS.1.0. (dla początkujących): uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych) nawiązującym przede wszystkim do II bloku treści zaproponowanym w programie nauczania *Español en tu trabajo* i umożliwiającym

realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie tematów wskazanych w wymaganiach szczegółowych:

- żywienie (np. artykuły spożywcze dotyczące wszystkich kategorii i grup produktów – owoce, warzywa, mięsa, ryby, owoce morza, przyprawy, ogólne produkty spożywcze, słodkie, napoje itd.; posiłki i ich przygotowanie, lokale gastronomiczne, diety);
- zakupy i usługi (np. towary);
- elementy wiedzy o krajach z obszaru języka hiszpańskiego, w szczególności o typowych produktach i kuchni Hiszpanii, Meksyku i innych krajów hiszpańskojęzycznych (treści te uwzględnione są w I bloku treści w programie nauczania).

Uczeń:

- rozumie bardzo proste i krótkie wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie oraz powoli – w standardowej odmianie języka, a także krótkie i proste wypowiedzi pisemne – w zakresie opisanym w wymaganiach szczegółowych;
- posiada elementy wiedzy o krajach z obszaru nauczanego języka oraz o kraju ojczystym, z uwzględnieniem kontekstu międzykulturowego.

W przypadku wariantu BS.1.2. (dla kontynuujących naukę)

Jak wyżej, przy czym uczeń posługuje się w miarę rozwiniętym zasobem środków językowych, np. rozróżnia rodzaje ryb, owoców morza, zna nazwy również mniej powszechnych produktów żywnościowych.

Język hiszpański zawodowy

Uczeń:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającą realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych np. z usługami świadczonymi w danym zawodzie;
- rozumie proste wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka obcego nowożytnego, a także proste wypowiedzi pisemne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych;
- zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych, np. przekazuje w języku polskim informacje sformułowane w języku obcym nowożytnym, np. zawarte w materiałach wizualnych (np. wykresach, symbolach, piktogramach, schematach) oraz audiowizualnych (np. filmach instruktażowych);
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową, np. współdziała w grupie, korzysta ze słownika, korzysta z tekstów w języku obcym nowożytnym, również za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych.

Przedmioty zawodowe

Uczeń:

- charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii;
- stosuje urządzenia do przechowywania żywności;

- stosuje terminologię międzynarodową właściwą dla gastronomii;
- stosuje receptury gastronomiczne;
- stosuje metody i techniki przygotowania dań;
- dobiera produkty do przygotowania dań;
- stosuje przyprawy i zioła oraz tłuszcze do przygotowania potraw;
- przygotowuje zupy, podstawowe desery, sosy, przystawki;
- przygotowuje dania z jaj, przetworów mlecznych, mąki, kasz, ryżu, mięsa, ryb i owoców morza, warzyw i owoców;
- charakteryzuje dania kuchni różnych narodów.

Podstawy przedsiębiorczości:

- rozumienie zasad zarządzania, roli marketingu oraz społecznej odpowiedzialności w funkcjonowaniu przedsiębiorstwa;
- odpowiedzialne gospodarowanie pieniędzmi;
- podnoszenie kompetencji osobistych i społecznych niezbędnych na rynku pracy oraz wzmacnianie motywacji do pracy;
- sporządzanie dokumentów aplikacyjnych;
- przygotowanie do prowadzenia własnej działalności gospodarczej;
- efektywne uczestniczenie w pracy zespołowej, z wykorzystaniem umiejętności w zakresie komunikacji interpersonalnej oraz wdrażanie zasad skutecznego przywództwa w organizacji.

6. Charakterystyka odbiorców

6.1. Typ szkoły

szkoła branżowa I stopnia, III etap edukacyjny.

6.2. Wiek uczniów

Projekt jest przeznaczony dla osób w trzeciej klasie szkoły branżowej, czyli w wieku 17 lat, choć mogą w nim wziąć udział też uczniowie klasy II. Projekt jest wszechstronny, pozwala na zdobycie bardzo praktycznej i życiowej wiedzy i umiejętności, które mogą konkretnie przełożyć się nie tylko na chęć zatrudnienia danej osoby, ale też pozwolić uczniom skonkretyzować swoje plany na przyszłość. Dlatego warto, by w projekcie wzięli udział uczniowie starsi, którzy w niedługim czasie muszą podjąć decyzję o swojej dalszej ścieżce zawodowej, lub edukacyjnej, którzy są otwarci na różne możliwości i realnie zaangażowani w formowanie swojej przyszłości.

6.3. Klasa

Projekt przeznaczony jest w szczególności dla uczniów klas kształcących w zawodzie kucharz, choć tak naprawdę, przy odpowiednich modyfikacjach, można go aplikować również dla zawodu cukiernik. W zakresie niezbędnych umiejętności językowych projekt koncentruje się na znajomości przede wszystkim środków językowych związanych *stricte* z kulinariami i to słownictwo powinno być już dobrze opanowane przez uczniów biorących udział w projekcie. Uczniowie powinni posiadać też umiejętność rozumienia wypowiedzi ze słuchu i tekstu czytanego, jednak należy pamiętać, że oglądanie filmików na YouTube czy czytanie przepisów na blogach jest o tyle łatwiejsze, że fonii towarzyszy bardzo sugestywny obraz, który znacząco ułatwia zrozumienie tekstu. Uczniowie nie

powinni zatem obawiać się, że ich umiejętności językowe są niewystarczające do wzięcia udziału w projekcie.

6.4. Zróżnicowanie potrzeb i umiejętności

Projekt dostosowany jest do indywidualnych potrzeb i możliwości uczniów – na etapie pozyskiwania wiedzy (uczniowie z obniżoną percepcją słuchową lub niesłyszący mogą koncentrować się na tekstach pisanych – blogi), z kolei uczniowie lepiej rozumiejący tekst słuchany mogą zupełnie pominąć czytanie przepisów na blogu.

Na etapie wykonywania przepisów również można dostosować trudność wykonania dania do możliwości ucznia – uczniowie lepiej radzący sobie z praktyką kulinarną mogą zmierzyć się z trudniejszymi potrawami, a ci, którzy nie czują się na siłach – z przepisami łatwiejszymi.

Umiejętność rozumienia tekstów (czyli w tym projekcie przepisów kulinarnych) to umiejętność typowo receptywna, niewymagająca od uczniów aktywnego użycia języka hiszpańskiego w mowie czy piśmie. Często pozyskanie umiejętności receptywnych jest łatwiejsze nie tylko dla dyslektyków, ale też dla osób, które nie lubią uczyć się języków obcych czy takich, które nie przejawiają tzw. talentu językowego. Dlatego udział w projekcie może być idealną alternatywą dla uczniów z takimi specjalnymi potrzebami językowymi (SPE), dla uczniów posiadających tzw. barierę językową czy dla tych, którzy nie czują się na siłach, by używać języka produktywnie.

Ponadto każdy uczeń podczas przygotowania dań może wybrać ten dział kulinariów, który jest mu najbliższy (np. cukiernictwo, przygotowania dania wegetariańskiego/ potrawy mięsnej itp.).

7. Formy i metody realizacji projektu

7.1. Formy pracy

Projekt przewiduje różne formy pracy. Z jednej strony, uczniowie będą pracowali w grupie, np. podczas gry związanej z zakładaniem firmy czy w trakcie przygotowywania jednego z dwóch dań konkursowych. Z drugiej strony, wiele zadań będzie wymagało od ucznia indywidualnej pracy, np. napisanie CV, przeglądanie przepisów kulinarnych, przygotowanie jednej z potraw. Pozwoli to uczniom na skrupulatne przyjrzenie się tym dwóm formom pracy i podjęcie refleksji, która z nich bardziej im odpowiada, w której czują się swobodniej i w której chcą się realizować w przyszłości.

7.2. Metody pracy – realizacja celów poznawczych

Realizacja podanych celów odbędzie się przy wykorzystaniu następujących metod pracy:

- metody aktywizujące (gry dydaktyczne i ćwiczenia na kartach pracy) – mające na celu poznanie, zapamiętanie i pogłębienie znajomości słownictwa związanego z produktami spożywczymi i gotowaniem;
- metoda audiolingwistyczna;
- praca za pomocą technologii informacyjno-komunikacyjnych (TIK, np. aplikacje typu Quizlet, ćwiczenia online);
- oglądanie filmów na YouTube w oryginale (wykorzystywanie autentycznych materiałów źródłowych rekomendowanych w programie nauczania *Español en tu trabajo*), hiszpańskich programów kulinarnych (np. *Master Chef*) oraz czytanie blogów

kulinarnych i podróźniczych (z nauczycielem w trakcie zajęć projektowych) – metoda realizująca podejście naturalne;

- metoda gramatyczno-tłumaczeniowa – podczas analizy oglądanych/ czytanych materiałów;
- efektywne nauczanie poprzez czytanie/słuchanie oraz opowiadanie;
- podejście CLIL (ang. *Content and Language Integrated Learning*) – oparte na analizie wiedzy przedmiotowej zintegrowanej z językiem hiszpańskim i przedstawionej w języku hiszpańskim;
- spotkanie z ekspertem z dziedziny kuchni hiszpańskiej lub meksykańskiej (np. szefem kuchni restauracji, która serwuje taką kuchnię), opowie on uczniom o najważniejszych założeniach, smakach, produktach i potrawach tych krajów (w miarę możliwości), przedstawi uczniom konkretne produkty (owoce, zioła, przyprawy) charakterystyczne dla kuchni Hiszpanii/Meksyku, opowie o ich zastosowaniu, pokaże przykładowe przepisy i zachęci uczniów do korzystania z nich podczas przygotowywania dań;
- praca z materiałami wizualnymi, podejście komunikacyjne – podczas zajęć z przedmiotów zawodowych;
- wykład, pogadanka – na projektowych zajęciach z przedsiębiorczości, mają na celu przedstawienie (lub powtórzenie) wiedzy dotyczącej zakładania własnej firmy świadczącej usługi z zakresu żywienia.

7.3. Metody pracy – realizacja celów kształcących

Cele kształcące zostaną zrealizowane przy wykorzystaniu następujących metod:

- ćwiczenia na kartach pracy przygotowanych do oglądanych i analizowanych filmów i programów kulinarnych;
- udział w zajęciach praktycznych (praca metodą doświadczalną i zanurzenie w kulturze świata hiszpańskojęzycznego), przygotowanie dwóch konkursowych dań – mające na celu zapamiętanie smaków, produktów, dań i sposobu ich przyrządzenia;
- metoda symulująca, ćwiczenia z kartami pracy – na zajęciach projektowych z przedsiębiorczości – ma na celu pokazanie zastosowania wiedzy teoretycznej na temat zakładania własnej restauracji w praktyce;
- całkowite zanurzenie – podczas gry symulacyjnej;
- dydaktyczna gra symulacyjna, mające na celu pokazanie w mikroskali, jak zarządza się firmą;
- metoda gramatyczno-tłumaczeniowa w celu napisania CV.

7.4. Metody pracy – realizacja celów wychowawczych:

- metoda empiryczna podczas samodzielnego przygotowania dań konkursowych;
- podejście kompleksowe do nauczania i uczenia się języków, wpływające na wszechstronny rozwój ucznia.

8. Sposób realizacji projektu edukacyjnego

8.1. Zainicjowanie projektu

Nauczyciel języka hiszpańskiego na początku roku szkolnego na lekcji poinformuje uczniów o projekcie. Odpowiednie informacje (cele, sposób realizacji, metody pracy, dobór uczestników itp.) zostaną przekazane również za pomocą strony internetowej szkoły oraz na tablicy informacyjnej w szkole.

8.2. Spisanie regulaminu/kontraktu

Kontrakt z uczniami zostanie podpisany na początku realizacji projektu. Będzie zawierał m.in. takie informacje jak:

- harmonogram zadań i spotkań projektowych;
- zasady współpracy w grupie oraz z nauczycielami;
- termin realizacji zadań;
- sposób oceny projektu.

8.3. Wybór tematu

Wybór tematu w tym projekcie to przede wszystkim wybór dań, które będą przygotowywali uczniowie. Decyzję tę podejmą na samym końcu projektu, gdy już przygotowują się wcześniej merytorycznie i zyskają odpowiednią wiedzę teoretyczną, która umożliwi im podjęcie świadomej decyzji na temat tego, co będą chcieli przygotować. Nauczyciel powinien jedynie czuwać nad tym, by wybierane dania były różnorodne, nie powinien jednak sugerować konkretnych wyborów uczniom – to powinna być ich autonomiczna decyzja.

8.4. Podział na grupy

Większość zadań projektowych przebiegać będzie w całej grupie projektowej. Uczniowie będą pracować w parach tylko przy przygotowaniu jednego z dwóch dań konkursowych i wtedy powinni współpracować z osobą, której ufają, z którą dobrze się rozumieją oraz wiedzą, że ta współpraca będzie przebiegała dobrze. W szczególnym przypadku grupa może liczyć trzy osoby, zwłaszcza gdy w grupie projektowej znajduje się osoba o specjalnych potrzebach edukacyjnych, wtedy zasadne jest utworzenie grupy trzyosobowej, w której pracach będzie uczestniczył uczeń ze SPE.

8.5. Sformułowanie ogólnych oraz szczegółowych celów projektu

Nauczyciel przedstawia uczniom przewidywane cele projektowe, jednak jest też otwarty na propozycje uczniów, którzy powinni zasugerować, jakie inne cele chcą zrealizować podczas trwania projektu.

8.6. Przygotowanie harmonogramu pracy i podział zadań

W trakcie projektu wiele zadań będzie wykonywanych w całej grupie projektowej – razem z nauczycielami. Konieczne jest zatem takie zaplanowanie harmonogramu, by uczniowie mogli łatwo się do niego dostosować, np. jeśli jest taka możliwość, należy ułożyć tak plan lekcji, by uczniowie wszystkich klas biorących udział w projekcie, jednego dnia w tygodniu kończyli o podobnej (wcześniejszej) godzinie i mogli co tydzień spotykać się na zajęciach projektowych (na których ćwiczone jest słownictwo kulinarne z języka hiszpańskiego, oglądane są i analizowane przepisy itd.).

Gra dydaktyczna związana z zakładaniem restauracji wymaga kilkugodzinnego spotkania, sugeruje się jej przeprowadzenie zamiast lekcji lub np. w dniu wolnym od zajęć dydaktycznych. Ważne jest również zaplanowanie spotkania roboczego dla nauczycieli zaangażowanych w projekt, by mogli przygotować grę, zarówno od względem analizy jej przebiegu, jak i niezbędnych środków dydaktycznych.

W międzyczasie ustala się termin konkursu (może on się odbywać w ramach zajęć zawodowych).

8.7. Poszukiwanie źródeł wiedzy

Nauczyciele języka hiszpańskiego oraz przedmiotów zawodowych powinni wyposażyć uczniów w bazę linków do różnych blogów internetowych oraz kanałów na YouTube, z których uczniowie mogą korzystać w celu poszerzenia swojej wiedzy językowej i kulinarnej. Uczniowie mogą też na własną rękę wyszukiwać ciekawe materiały i strony.

8.8. Realizacja projektu

Projekt przeznaczony jest do realizacji dla uczniów szkoły branżowej I stopnia uczących się w zawodzie kucharz (nr zawodu 512001).

Jedną z najbardziej rozwijających się gałęzi kulinariów jest dziś bez wątpienia kuchnia hiszpańska, a jeszcze bardziej meksykańska czy peruwiańska. Coraz więcej osób podróżuje po świecie i wie, czym jest *gazpacho*, *paella*, *tacos*, *guacamole* czy *ceviche*. Coraz więcej osób szuka takich smaków w Polsce i potrafi ocenić autentyczność przygotowanych potraw. W tym aspekcie język hiszpański ma ogromną przewagę nad językiem angielskim – w tradycji anglosaskiej trudno bowiem szukać wyszukanych przepisów, turystyka rozwija się także zdecydowanie bardziej w krajach hiszpańskojęzycznych.

Projekt będzie się skupiał na dwóch gałęziach – kuchni hiszpańskiej, która jest mniej znana, ale ze względu na bliskość geograficzną, bardziej powszechna i meksykańskiej, która aktualnie jest bardzo popularna na świecie.

Dzięki projektowi uczniowie rozwiną znajomość słownictwa z języka hiszpańskiego, co pozwoli im na korzystanie z dowolnych autentycznych źródeł wiedzy kulinarnej.

Projekt podzielony jest na dwie (raczej niezależne od siebie) części. Łączą je jedynie te same cele – zdobycie kompetencji, wiedzy i umiejętności potrzebnych na rynku pracy.

- I. Poznawanie słownictwa, nabycie wiedzy o kuchni hiszpańskiej oraz meksykańskiej i konkurs kulinarny. Uczniowie na lekcjach i zajęciach projektowych uczą się słówek związanych przede wszystkim z kulinariami oraz potrzebnych do prowadzenia dialogu w restauracji, ćwiczą rozumienie ze słuchu, zdobywają wiedzę teoretyczną dotyczącą kuchni tych krajów, następnie zaczynają oglądać filmy na YouTube (w oryginale – ważne, żeby filmy były nagrywane przez Hiszpanów/Meksykanów, by przepisy były jak najbardziej autentyczne) oraz czytać receptury na blogach kulinarnych. Trudność analizowanych filmików i dobieranych do nich ćwiczeń musi być stopniowo zwiększana – na początku filmiki i ćwiczenia powinny być stosunkowo łatwe poprzez nieco bardziej skomplikowane, na zupełnie oryginalnych kończąc. Różna też powinna być ingerencja nauczyciela w zrozumienie treści – początkowo powinien pomagać on uczniom w stopniu znacznym, tłumacząc całe fragmenty i pokazując, jakie strategie można stosować w celu lepszego zrozumienia prezentowanych treści, a po kilku/kilkunastu zajęciach uczniowie powinni całkowicie usamodzielnąć się w rozumieniu (nawet niepełnym) wypowiedzi.

Nauczyciel razem z uczniami analizuje materiały od strony językowej, utrwała materiał, pokazuje, jak można starać się zrozumieć wypowiedź nawet nie rozumiejąc wszystkich słów (np. poprzez odniesienia do języka angielskiego) oraz daje uczniom katalog kolejnych filmów, które mogą oglądać indywidualnie. Tę część

z powodzeniem można poprowadzić w formie zdalnej – zarówno poprzez wspólną pracę nauczyciela i uczniów podczas zajęć online za pośrednictwem różnych platform edukacyjnych (np. MsTeams czy GoogleMeets), jak i poprzez przesyłanie uczniom linków do ćwiczeń, zadań, kart pracy czy filmów na YouTube lub blogów.

Po tej części projektu (która powinna trwać około 2 miesięcy), uczniowie z jednej strony indywidualnie, z drugiej – w parach (lub grupach trzyosobowych) opracowują i przygotowują po jednym daniu z kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej, które zaprezentują podczas konkursu, który odbędzie się na końcu projektu. Pracując w parze muszą wskazać szefa, warto tu odwołać się do gry symulacyjnej i doświadczeń uczniów – szefem powinna zostać ta osoba, która ma kompetencje lidera. W czasie przygotowań do konkursu uczniowie zachęceni są do indywidualnych konsultacji zwłaszcza z nauczycielem przedmiotów zawodowych. Na zajęciach projektowych lub zajęciach praktycznych uczniowie przygotowują dwa dania – jedno w parach, drugie indywidualnie. Następnie uczniowie prezentują swoje dania w języku polskim i hiszpańskim, opisując jak je przygotowali i jakich składników użyli. Jury (w skład którego wchodzi nauczyciele przedmiotów praktycznych oraz nauczyciel języka hiszpańskiego) ocenia dania w wybranych kategoriach, stosując wcześniej zapowiedziane kryteria (może to być np. smak, prezentacja potrawy, stopień skomplikowania, a także opis potrawy dokonany w języku hiszpańskim) i wybiera najlepsze dania z obu kategorii konkursu. W miarę możliwości uczniowie próbują nawzajem swoich dań i w ten sposób również uczą się autentycznych smaków. Oceniają nieformalnie swoje dania, pamiętając by stosować zasady konstruktywnej krytyki.

Konkurs może zostać przeprowadzony w formule online, jednak wtedy wszystkie dania uczniowie będą musieli przygotować w swoich domach, a następnie na spotkaniu zdalnym zaprezentować innym swoją potrawę (smak nie może być wtedy oceniany, jednak prezentacja dania i opis w języku hiszpańskim jak najbardziej).

- II. Ta część powinna zacząć się od dodatkowych zajęć z przedsiębiorczości, na których uczniowie dowiadują się o różnych aspektach zakładania własnej działalności gospodarczej (wadach, zaletach, sposobie, potrzebnych umiejętnościach itp.). Przedmiot podstawy przedsiębiorczości zapewne został zrealizowany wcześniej – zgodnie z ramowym planem nauczania dla szkoły branżowej powinien odbywać się w I klasie. W takiej sytuacji należy przeprowadzić dodatkowe zajęcia projektowe, w trakcie których nauczyciel przedmiotu poprowadzi wykład, pogadankę, pokaże wartościowe źródła w internecie, które w jasny sposób przedstawiają wiedzę niezbędną do zakładania swojej firmy, nawiązując w ten sposób do wiedzy zdobytej przez ucznia w I klasie i pogłębiając ją.

Następnie proponuje się przeprowadzenie dydaktycznej gry symulacyjnej, która jest poważnym przedsięwzięciem organizacyjnym i wymaga dużego nakładu pracy i czasu zarówno od nauczyciela, jak i od uczniów. Przynosi ona wszechstronne efekty i angażuje uczniów na tyle, że stanowi wspaniałe ćwiczenie kierunkujące i uświadamiające młodzież w różnych aspektach, w tym językowych.

Różne elementy gry powinny być zrealizowane w języku hiszpańskim (nauczyciel powinien dobrać odpowiednie elementy w zależności od aktualnego poziomu

i możliwości uczniów, mając jednak na uwadze, żeby gra była dla uczniów przede wszystkim rozwijająca językowo).

Uczniowie spośród całej grupy projektowej wybierają szefów (później utworzone grupy będą kilkusobowe i każda musi mieć swojego szefa, dlatego trzeba wybrać tylu, ile będzie grup). Dobrze by było, gdyby szefowie zgłosili się sami. Reszta uczniów pisze swoje CV (w języku polskim i hiszpańskim – uczy się tego wcześniej na zajęciach projektowych) i przygotowuje się do rozmowy kwalifikacyjnej. Te czynności można wykonać dzień przed faktyczną grą.

W dniu wykonania gry uczniowie idą na rozmowy kwalifikacyjne do szefów. Rozmowa przeprowadzana jest w języku hiszpańskim. Należy tak pokierować grą, by każdy szef zatrudnił tyle samo pracowników. Szefowie przeglądają CV, rozmawiają z potencjalnymi kandydatami do pracy i podejmują decyzję, kogo zatrudnią. Gdy już skompletują swój zespół (nauczyciele muszą pokierować doбором pracowników tak, żeby każdy uczeń znalazł pracę), co powinno zająć od pół godziny do godziny, następuje zasadnicza część gry. Szefowie otrzymują pulę pieniędzy (każdy taką samą) na różne wydatki. Dobrze, gdyby pieniądze były „realne” (mogą to być np. rekwizyty do gry w Monopoly czy wydrukowane banknoty) oraz cennik różnych usług i towarów. Każdy szef przygotowuje swoją restaurację – jest nią oddzielna sala lekcyjna. Szefowie nie mogą zaglądać do innych restauracji i podglądać pomysłów innych szefów. Za każdą usługę trzeba zapłacić, trzeba też pamiętać o wypłatach dla pracowników, zakupie towarów itp. Każdy szef musi zatem roztropnie dysponować pieniędzmi, ale to, czy decyzje będzie podejmował samodzielnie czy w konsultacji ze swoimi pracownikami, to już jest tylko jego decyzja. Wszyscy uczestnicy gry starają się rozmawiać ze sobą tylko w języku hiszpańskim, a w przypadku problemów z wyrażeniem jakiejś treści czy doбором słów – pytają nauczyciela języka hiszpańskiego o potrzebne im słowa czy zwroty. Kierujący grą, czyli nauczyciele (dobrze by było, gdyby w każdej „restauracji” był jeden nauczyciel) zabiera od szefów wydane pieniądze, dysponuje towarami itp., jednak w żadnej mierze nie wolno im ingerować w sam proces zarządzania firmą. Szefowie muszą wyposażyć restaurację, opłacić pracowników (np. co pół godziny pracownik musi otrzymać wynagrodzenie, którego minimalna kwota podana jest w cenniku), ustalić menu (w języku hiszpańskim) i zakupić towary do przygotowania dań (towarów musi być ograniczona pula – związana z kuchnią hiszpańską i meksykańską, wszystkie powinny być wyszczególnione w cenniku). Towarami mogą być ich substytuty, np. plastikowe owoce i warzywa, opakowania po prawdziwych towarach, np. puste butelki po wodzie lub obrazki przedstawiające dany produkt. W przypadku obrazków można je podpisać hiszpańskim słowem. Czynności organizacyjne nie powinny uczniom zająć więcej niż godzinę. Po tym czasie w restauracjach zaczynają pojawiać się klienci (inni uczniowie szkoły, którzy również dysponują gotówką), którzy przychodzą do wybranej przez siebie restauracji i tam zamawiają dania. Osoby uczące się języka hiszpańskiego zamówienia dokonują w tym języku. W międzyczasie szefowie muszą troszczyć się o bieżące dostawy towarów, na bieżąco podsumowywać przychody firmy i wydatki, by na wszystkie wystarczyło, dbać o odpowiednią reklamę restauracji, by mieć jak najwięcej klientów itp. W międzyczasie mogą zdarzyć się nieprzewidziane sytuacje (muszą one wydarzyć się w każdej restauracji równocześnie, np. wybuch pandemia, rezygnuje pracownik, klienci są niezadowoleni z obsługi itp.). Nauczyciel może mieć

przygotowane materiały w języku hiszpańskim, które pomogą uczniom w poradzeniu sobie z nieprzewidzianą sytuacją, np. karty z zasadami reżimu sanitarnego. Po około dwóch godzinach gry następuje jej podsumowanie i ewaluacja. Kto zarobił najwięcej? Jaki był styl zarządzania firmą sukcesu? Czyja firma zbankrutowała? Jaki był styl zarządzania, który się nie sprawdził? Jakie błędy popełnił szef, który zarobił najmniej? Jak pracownicy oceniają szefów? Jak szefowie oceniają pracowników?

W przebiegu gry należy wprowadzić elementy językowe. Nauczyciel języka hiszpańskiego lub uczniowie mogą odwiedzać restaurację i zamawiać dania po hiszpańsku. Również menu czy cennik towarów mogą być wykonane w hiszpańskim i w tym języku mogą pojawiać się komunikaty o nieprzewidzianych wydarzeniach. Trudność sytuacji zależy od poziomu zaawansowania językowego grupy biorącej udział w projekcie.

Uczniowie powinni też podsumować grę pod względem nabywania umiejętności językowych. W których sytuacjach sobie poradzili? W których komunikacja nie stanowiła dla nich większego problemu, a w których brakowało im niezbędnych umiejętności? Jaką wiedzę, umiejętności językowe zdobyli podczas gry, jakich nowych słówek się nauczyli?

W zależności od czasu, można grę bardziej rozbudować lub usunąć niektóre jej elementy, jednak jest to niezwykle cenne narzędzie dydaktyczne, więc warto znaleźć czas i przestrzeń na jak najbardziej rozbudowane przeprowadzenie gry.

Najważniejszym elementem jest podsumowanie, które, jeśli będzie dobrze przygotowane, może skłonić uczniów do głębokiej refleksji na temat ich miejsca na rynku pracy.

W przypadku nauki zdalnej powyższą grę można spróbować przeprowadzić na takiej platformie, która ma opcję podziału na tzw. pokoje (np. MsTeams). Uczniowie wtedy podzieleni są na restauracje jak w tradycyjnej formie gry, każda restauracja to oddzielny pokój, do którego wchodzi klienci i wirtualnie zamawiają różne rzeczy.

Po zakończonej grze nauczyciele języka hiszpańskiego oraz przedsiębiorczości mogą zebrać od uczniów napisane CV, profesjonalnie je ocenić. Pisanie CV jest ważnym elementem edukacji zawodowej, wspomnianym także w programie nauczania *Español en tu trabajo*, dlatego warto, by uczniowie przygotowali sobie takie dokumenty w obu językach i mogli z nich skorzystać w momencie poszukiwania pracy.

8.9. Prezentacja wyników

Prezentacja wyników będzie miała miejsce przede wszystkim podczas konkursu na przygotowanie dwóch dań – to wtedy uczniowie będą mogli w praktyce zaprezentować wiedzę i umiejętności zdobyte poprzez udział we wszystkich działaniach projektowych.

8.10. Ewaluacja

Ewaluacja dokonana zostanie na spotkaniu podsumowującym projekt. Uczniowie wypełnią karty ewaluacji, nauczyciel podejmie dyskusję z grupą i zachęci uczniów do pogłębionej refleksji na temat efektów uczestnictwa w projekcie – w kontekście swojej przyszłej pracy.

9. Regulamin/kontrakt

Przykładowy wzór kontraktu poniżej.

Kontrakt

Data zawarcia kontraktu:...

Temat projektu:...

Kontrakt zawarto pomiędzy:

- nauczycielami... (wpisać dane nauczycieli)
- uczniem:... (wpisać dane ucznia)

Na mocy niniejszego kontraktu:

Uczniowie do dnia... określają, jakie potrawy zamierzają przygotować w pierwszym etapie projektu.

Uczniowie w dniu... wezmą udział w podsumowaniu pierwszej części projektu i przygotowują dwie wcześniej wybrane potrawy.

Uczniowie zobowiązują się w dniu... wziąć udział w grze zorganizowanej na zakończenie projektu.

Uczniowie zobowiązują się do udziału w obowiązkowych zajęciach projektowych z języka hiszpańskiego, które będą zorganizowane w dniach wskazanych w punkcie 5.

Nauczyciele zobowiązują się do opieki merytorycznej nad całą grupą. W tym celu grupa może korzystać z konsultacji, które odbędą się w dniach: ... (wpisać z podziałem na przedmioty). Dodatkowo, na prośbę uczniów nauczyciele zorganizują również konsultacje w innym terminie.

Załącznikiem do kontraktu jest karta oceny końcowej (arkusz samooceny oraz arkusz oceny nauczycielskiej).

Podpisy:...

10. Ocenianie

Po zakończeniu realizacji projektu każdy biorący w nim uczeń wypełnia następujący arkusz samooceny.

- Zdobyłem kompleksową wiedzę na temat kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej.

Uzasadnienie:

- Poznałem hiszpańskie słownictwo związane z gotowaniem i produktami spożywczymi.

Uzasadnienie:

- Nauczyłem się przygotowywać potrawy hiszpańskie i meksykańskie.

Uzasadnienie:

- Nauczyłem się pisać CV w języku hiszpańskim.

Uzasadnienie:

- Dowiedziałem się, na czym polega zarządzanie własną firmą.

Uzasadnienie:

- Nauczyłem się pracować pod wpływem presji czasu/stresu.

Uzasadnienie:

- Poznałem swoje predyspozycje do pracy w grupie i pracy indywidualnej.

Uzasadnienie:

- Dowiedziałem się, czy lubię zarządzać grupą osób.

Uzasadnienie:

- Realizacja wszystkich elementów projektu przez grupę.

Uzasadnienie:

- Mój wkład w pracę grupy i efekt końcowy projektu.

Uzasadnienie:

- Systematyczność mojej pracy w grupie.

Uzasadnienie:

Ankiety oceniające uczniów (każdego z osobna) wypełniają również nauczyciele biorący udział w projekcie.

- Stopień zaangażowania w przygotowanie potraw hiszpańskich i meksykańskich. 1–2–3–4–5–6
- Dobór różnorodnych źródeł informacji w poszukiwaniu przepisów. 1–2–3–4–5–6
- Prezentacja potraw w języku hiszpańskim. 1–2–3–4–5–6
- Stawianie się na umówione terminy konsultacji (te obowiązkowe i te, o które uczniowie poprosili dodatkowo). 1–2–3–4–5–6
- Zaangażowanie w pracę nad umiejętnościami miękkimi (zarządzanie stresem/czasem/innymi osobami). 1–2–3–4–5–6
- Posługiwanie się fachową terminologią związaną z gastronomią w trakcie przygotowania potraw. 1–2–3–4–5–6
- Odnalezienie się w swojej roli w konkursie na zakończenie drugiego etapu projektu. 1–2–3–4–5–6
- Kreatywność w wykonywaniu zadań w trakcie konkursu kończącego drugą fazę projektu. 1–2–3–4–5–6

Po dokonaniu samooceny przez uczniów oraz oceny przez nauczycieli, w stosunku do każdego ucznia, obliczane zostają średnie ocen z arkusza samooceny oraz średnia ocen z ankiety wypełnianej przez nauczycieli. Ostateczną oceną z projektu jest średnia arytmetyczna z obu powyższych elementów. Ponieważ wszystkie pytania – zarówno w arkuszu oceny dla ucznia, jak i dla nauczycieli odnoszą się przede wszystkim do oceny zaangażowania w projekt, oba arkusze w niezmienionej formie mogą być wypełniane również przez ucznia ze SPE, jak i w stosunku do niego.

11. Ewaluacja

Projekt powinien zakończyć się pogłębioną ewaluacją i autorefleksją każdego ucznia. Uczniowie powinni odpowiedzieć sobie m.in. na takie pytania jak:

- Jak oceniam moje zaangażowanie w realizację projektu?
- Jaką nową wiedzę/ umiejętności zdobyłem?
- Czego nauczyłem się z języka hiszpańskiego?
- Która część projektu była dla mnie najcenniejsza? Dlaczego?
- Która część projektu sprawiła mi trudność? Dlaczego?
- Czego dowiedziałam(-em) się o sobie?
- Czy polubiłem smaki kuchni hiszpańskiej i meksykańskiej?
- Czy chcę rozwijać swoją wiedzę w tym kierunku? Jeśli tak, to jak mogę to zrobić?
- Czy gra rozbudziła we mnie chęć założenia w przyszłości własnej firmy?
- Czy lepiej czuję się jako lider czy jako podwładny?
- Czy lepiej czuję się, gdy pracuję sam czy w zespole?
- Czy jestem odporny na krytykę?
- Jak znajomość języka hiszpańskiego może realnie przełożyć się na moją wartość na rynku pracy?

Wydaje się, że praca kucharza jest czasem bardzo stresująca, a efekt jego pracy jest nieustannie oceniany. Niektórzy mogą nie zdawać sobie z tego sprawy na etapie wyboru szkoły, a zaproponowane zajęcia projektowe, w których w wielu momentach można osiągnąć sukces lub odnieść porażkę, mogą uświadomić uczniowi, że nie będzie sobie dobrze radził w pracy kucharza. Warto na spotkaniu podsumowującym projekt nakłonić uczniów do takiej refleksji.

12. Materiały pomocnicze

Źródła internetowe wspomagające **zdobycie wiedzy i rozwijanie kompetencji kluczowych u uczniów w ramach zajęć z języka hiszpańskiego i zajęć przedmiotowych**

Strony internetowe i aplikacje z interaktywnymi ćwiczeniami na słownictwo kulinarne: ver-taal.com, quizlet.com, aprenderespanol.org (dostęp 7.11.2022).

Filmy na YouTube, które mogą służyć jako wprowadzenie do tematu kuchni hiszpańskiej: Typowe hiszpańskie jedzenie, dania kuchni hiszpańskiej - Ucz się hiszpańskiego, TOP 10 PLATILLOS DE LA COMIDA ESPAÑOLA | PLATILLOS TIPICOS DE ESPAÑA (dostęp 7.11.2022).

Przykładowe kulinarne kanały YouTube prowadzone przez Hiszpanów lub Meksykanów: Jauja Cocina Mexicana, De mi Rancho a Tu Cocina, Platos Faciles, Recetas de cocina (dostęp 7.11.2022).

Hiszpańskie i meksykańskie blogi kulinarne: elcomidista.elpais.com, directopaladar.com, lacocinamexicanadepily.com, mexicoenmicocina.com (dostęp 7.11.2022).

Telewizja hiszpańska (można np. obejrzeć program Master Chef lub inne kulinarne): rtve.es (dostęp 7.11.2022).

Materiały z wszystkich powyższych stron nauczyciel może omówić z uczniami w trakcie zajęć projektowych w I fazie projektu lub też przekazać je uczniom do pracy indywidualnej na etapie doskonalenia swoich umiejętności kulinarnych oraz wyboru potraw do konkursu.

Portal do zakładania własnej firmy: prod.ceidg.gov.pl (dostęp 7.11.2022).

Powyższą stronę warto odwiedzić podczas zajęć projektowych z przedsiębiorczości w celu zapoznania się z procedurami zakładania własnej firmy.

13. Bibliografia

Chłopek Z., 2016, *Rozwijanie sprawności receptywnych w języku obcym*, „Języki Obce w Szkole”, nr 1.

Podstawa programowa szkoły branżowej I stopnia (dostęp 7.11.2022).

Podstawa programowa podstaw przedsiębiorczości (dostęp 7.11.2022).

Podstawa programowa zawodu kucharz (PDF, 340 kB; dostęp 7.11.2022).

Projekt programu nauczania zawodu KUCHARZ (dostęp 7.11.2022).

Rodak A., 2022, *Español en tu trabajo. Hiszpański w Twojej pracy. Program nauczania języka hiszpańskiego dla szkół branżowych I i II stopnia*, Warszawa: ORE.

Rodak A., 2022, *Español en tu trabajo. Hiszpański w Twojej pracy. Poradnik metodyczny do nauczania języka hiszpańskiego dla szkoły branżowej I i II stopnia*, Warszawa: ORE.

Natalia Dawidowska – ukończyła filologię hiszpańską w Uniwersytecie Śląskim oraz pedagogiczne studia podyplomowe. Od wielu lat pracuje w szkołach podstawowych i średnich, zarażając uczniów swoją pasją do języka hiszpańskiego i kultury świata hiszpańskojęzycznego. Współpracuje z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Jaworznie, jest przewodniczącą Wojewódzkiego Konkursu Przedmiotowego z Języka Hiszpańskiego w województwie śląskim. W 2022 roku ukończyła kurs Neurolanguage Coaching i jest akredytowanym coachem językowym, pracującym w nurcie neurodydaktyki.

Łukasz Dawidowski – doktor nauk matematycznych, pracownik dydaktyczny w Uniwersytecie Śląskim w Katowicach oraz nauczyciel w śląskich szkołach. Uczestniczył w wielu kursach z zakresu tutoringów oraz projektowania uniwersalnego. Tutor w kilku programach adresowanych dla uczniów i studentów województwa śląskiego. Popularyzator nauk ścisłych, w tym matematyki, współorganizator Święta Liczby Pi, coroczny prowadzący zajęcia podczas Śląskiego Festiwalu Nauki, autor kanału MatKwadrat na YouTube.