



**W hiszpańskim barze**

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](http://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](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.pl)

## 1. Temat projektu

W hiszpańskim barze.

## 2. Osoby prowadzące projekt

### 2.1. Koordynator

Nauczyciel języka hiszpańskiego.

### 2.2. Pozostali

Nauczyciel praktycznej nauki zawodu.

## 3. Ramy czasowe

Początek drugiego semestru będzie rozpoczęciem projektu, zakończenie przewidziane jest na kwiecień lub maj (termin dni otwartych szkoły).

## 4. Cele projektu

### 4.1. Cele ogólne

- Pogłębienie znajomości języka hiszpańskiego, a szczególnie wyćwiczenie i zapamiętanie przez uczniów typowych zdań, wyrażeń, zwrotów, a także podstawowych nazw produktów spożywczych, które są składnikami różnych potraw, które następnie będą mogli wykorzystać w pracy w kontakcie z hiszpańskojęzycznym klientem.
- Rozwijanie kompetencji w zakresie wielojęzyczności poprzez nauczenie się stosowania różnych strategii komunikacyjnych, które pozwolą przyszłym kelnerom porozumieć się z osobą mówiącą po hiszpańsku, nawet w sytuacji braków komunikacyjnych.
- Ćwiczenie umiejętności obsługi gości restauracji, kultury osobistej, umiejętności pozytywnej komunikacji werbalnej i niewerbalnej (kompetencje społeczne i umiejętności miękkie).

### 4.2. Cele szczegółowe

#### 4.2.1. Cele poznawcze

Uczeń wie:

- jak komunikować się z hiszpańskojęzycznymi osobami;
- jak należy zachowywać się w kontakcie z klientem;
- jakie strategie komunikacyjne zastosować (które nie wykraczają poza nasz poziom językowy) w sytuacji konieczności porozumienia się z klientem;
- jak ważna jest mowa niewerbalna w kontakcie z klientem;
- jak brzmią nazwy różnych produktów spożywczych po hiszpańsku i po angielsku;
- jak poszukać pracy sezonowej w Hiszpanii w charakterze kelnera;
- jakie są narodowe potrawy Hiszpanii.

#### 4.2.2. Cele kształcące

Uczeń potrafi:

- przywitać się, zaprowadzić klienta do stolika, przyjmując zamówienie, odpowiedzieć na proste pytania, porozmawiać o płatności, pożegnać się z gośćmi w języku hiszpańskim;

- zrozumieć proste wypowiedzi Hiszpanów w sytuacjach komunikacyjnych przedstawionych powyżej (dwa pierwsze cele odnoszą się do kompetencji kluczowej porozumiewanie się w językach obcych);
- zastosować różne strategie komunikacyjne w sytuacji braku możliwości porozumienia się z osobą hiszpańskojęzyczną w języku hiszpańskim;
- odpowiednio zachować się wobec klienta;
- odpowiednio przygotować się do obsługi klienta (zadbać o właściwy wizerunek);
- obsłużyć klienta w barze, w restauracji czy w kawiarni;
- nakręcić i zmontować film.

### 4.2.3. Cele wychowawcze

Uczeń:

- bierze odpowiedzialność za pracę swoją oraz swojej podgrupy projektowej, a także za wydarzenie końcowe projektu;
- podejmuje wyzwania i współpracę w grupie;
- pokonuje stres, uczy się radzić sobie z trudnymi sytuacjami i rozwiązywać problemy;
- dba o swój wizerunek;
- cechuje się nienaganną kulturą osobistą;
- uczy się właściwego zachowania wobec drugiego człowieka (nawet w stosunku do tzw. trudnego klienta), którą to umiejętność może przenieść na grunt osobisty;
- zyskuje kompetencje społeczne (w kontakcie z innymi osobami – członkami swojej grupy projektowej, nauczycielami, „klientami” w kawiarence szkolnej) – kompetencja kluczowa;
- podejmuje refleksję, czy chce w swojej przyszłej pracy mieć nieustanny kontakt z innymi ludźmi.

### 4.2.4. Cele szczegółowe dla uczniów

Dzięki uczestnictwu w projekcie:

- pogłębisz umiejętność mówienia w języku hiszpańskim, zwłaszcza nauczysz się zwrotów i wyrażeń przydatnych w pracy kelnera;
- poćwiczysz rozumienie wypowiedzi słuchanych w języku hiszpańskim;
- nauczysz się hiszpańskich słów oznaczających różne produkty spożywcze;
- dowiesz się, jakie są narodowe dania Hiszpanii;
- dowiesz się, jak radzić sobie w sytuacjach, w których nie potrafisz się porozumieć po hiszpańsku z osobą mówiącą w tym języku;
- będziesz mógł obsłużyć prawdziwych gości w szkolnej kawiarni;
- przyjrzyj się swojej mowie ciała i wizerunkowi, aby obiektywnie je ocenić oraz popracować nad tymi aspektami, które wymagają udoskonalenia.

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

### Język hiszpański

Projekt realizuje głównie treści z II bloku zaproponowanego w programie nauczania *Español en tu trabajo. Hiszpański w Twojej pracy* autorstwa Agaty Rodak; koncentruje się

na słownictwie związanym z żywieniem, zakupami i usługami, a także z podróżowaniem i turystyką. Nawiązuje jednak również do I bloku w zakresie różnic kulturowych i językowych. Powyższy program nauczania zwraca uwagę na konieczność przygotowania uczniów szkoły branżowej do kontaktu z klientem i takie założenia są również realizowane w projekcie.

### **W przypadku wariantu BS.1.0. (dla początkujących)**

Uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych, w tym głównie leksykalnych, umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie tematów takich jak:

- żywienie (np. artykuły spożywcze, posiłki i ich przygotowanie – pieczenie, gotowanie, grill, smażenie itd., lokale gastronomiczne – bar, restauracja);
- zakupy i usługi (np. korzystanie z usług, środki płatnicze – płacenie kartą, gotówką);
- elementy wiedzy o krajach z obszaru języka hiszpańskiego (np. nazwy potraw, sposób bycia Hiszpanów i innych hiszpańskojęzycznych osób).

Uczeń:

- rozumie bardzo proste i krótkie wypowiedzi ustne artykułowane wyraźnie i powoli, w standardowej odmianie języka;
- samodzielnie formułuje bardzo krótkie, proste i zrozumiałe wypowiedzi ustne;
- uczestniczy w prostej rozmowie i w typowych sytuacjach reaguje ustnie w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej:
  - nawiązuje kontakty towarzyskie,
  - rozpoczyna, prowadzi i kończy rozmowę,
  - stosuje formy grzecznościowe,
  - uzyskuje i przekazuje informacje oraz wyjaśnienia,
  - proponuje,
  - udziela rady,
  - prosi o powtórzenie bądź wyjaśnienie tego, co powiedział rozmówca,
  - przekazuje w języku polskim główne myśli lub wybrane informacje z tekstu w języku obcym,
  - przekazuje w języku obcym informacje sformułowane w języku polskim,
  - stosuje strategie komunikacyjne (np. domyślanie się znaczenia wyrazów z kontekstu, rozumienie tekstu zawierającego nieznaną słowa i zwroty) oraz proste strategie kompensacyjne (np. zastąpienie innym wyrazem lub opis) w przypadku, gdy nie zna lub nie pamięta jakiegoś wyrazu.

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

Jak wyżej, przy czym uczeń posługuje się w miarę rozwiniętym zasobem środków językowych.

### **Język hiszpański zawodowy**

Uczeń:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym 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;
- samodzielnie tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi ustne w języku obcym nowożytnym w zakresie umożliwiającym realizację zadań zawodowych;
- reaguje ustnie w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, np. reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z klientem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych;
- wykorzystuje strategie służące doskonaleniu własnych umiejętności językowych oraz podnoszące świadomość językową, np. współdziała w grupie, korzysta ze źródeł informacji w języku obcym nowożytnym, stosuje strategie komunikacyjne i kompensacyjne.

### Przedmioty zawodowe

Uczeń:

- stosuje zasady bezpieczeństwa i higieny pracy;
- organizuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- charakteryzuje dania kuchni polskiej i innych regionów świata;
- wykonuje czynności związane z przyjmowaniem gości:
  - przygotowuje salę i stoły zgodnie z zamówieniem,
  - dba o czystość, porządek i estetykę sali w czasie obsługi gości,
  - serwuje potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi gości,
  - komunikuje się z gośćmi na każdym etapie obsługi, stosując zwroty grzecznościowe,
  - dba o jakość i estetykę serwowanych potraw,
  - serwuje potrawy zgodnie z zasadami etykiety kelnerskiej,
  - wykonuje czynności porządkowe po zakończeniu usługi kelnerskiej,
  - przestrzega zasad kultury i etyki w relacjach z gośćmi,
  - stosuje zasady w komunikacji interpersonalnej,
  - stosuje techniki radzenia sobie ze stresem,
  - ponosi odpowiedzialność za podejmowane działania,
  - współpracuje w zespole.

### Język angielski

Treści kształcenia są tożsame jak w przypadku języka hiszpańskiego dla wariantu BS.1.2. (dla kontynuujących naukę), jednak ćwiczone są w projekcie dużo rzadziej i służą raczej strategiom kompensacyjnym – w sytuacji braku możliwości komunikacji, a nie realnemu użyciu. Celem projektu nie jest uczenie się treści programowych z języka angielskiego, a raczej przypomnienie sobie już znanych przez uczniów treści i uczenie się ich praktycznego zastosowania w sytuacji kontaktu z klientem zagranicznym w barze, w restauracji czy w kawiarni.

## 6. Charakterystyka odbiorców

### 6.1. Typ szkoły

Szkoła branżowa I stopnia, III etap edukacyjny.

### 6.2. Wiek uczniów

Projekt jest przeznaczony dla osób w II klasie szkoły branżowej, czyli w wieku 16-17 lat, chociaż mogą w nim wziąć udział również uczniowie o rok młodsi. W tym wieku uczący się nastawieni są na maksymalnie praktyczne wykorzystanie wiedzy, którą zdobywają w teorii i udział w projekcie im to umożliwi. Jest to też wiek, w którym bardzo koncentrują się na swoim wizerunku, jest on ważnym aspektem budowania tożsamości – jeden z aspektów pracy w projekcie to zarządzanie wizerunkiem w kontekście wykonywania zawodu kelnera, co może być istotnym elementem projektu dla młodych osób (nie tylko w kontekście pracy zawodowej, ale też osobistych potrzeb).

### 6.3. Klasa

Projekt przeznaczony jest do realizacji dla uczniów II klasy szkoły branżowej, choć mogą w nim wziąć udział również młodsi uczniowie. Projekt przeznaczony jest w szczególności dla uczniów klas kształcących się w zawodzie kelnera.

Uczniowie po edukacji w szkole podstawowej potrafią już mówić w języku angielskim (przynajmniej na poziomie A1), co ułatwia im ewentualne stosowanie strategii kompensacyjnych. Po półtora roku edukacji w szkole branżowej znają też podstawy komunikacji w języku hiszpańskim, potrafią właściwie wymawiać hiszpańskie wyrazy, znają podstawowe zwroty, wyrażenia, potrafią konstruować proste zdania, co znacząco może ułatwić im przyswojenie zdań typowych dla rozmowy z klientem w barze czy restauracji. Mają też bazową wiedzę zawodową, mogą zatem w pełni uczestniczyć w wydarzeniu końcowym, czyli obsłużyć klientów w trakcie Dnia Otwartego Szkoły.

Udział w projekcie nie jest rekomendowany dla osób uczących się w III klasie – ze względu na ograniczenia czasowe; jego realizacja przewidziana jest na drugi semestr, a jest to moment, w którym uczniowie kończą już ten etap edukacyjny, zdają egzaminy zawodowe i powinni się koncentrować właśnie na tym.

### 6.4. Zróżnicowanie potrzeb i umiejętności

W projekcie będą mogli wziąć udział uczniowie posiadający orzeczenia o potrzebie kształcenia specjalnego oraz opinie o różnych dysfunkcjach – projekt koncentruje się na podejściu komunikatywnym, w którym nie trzeba perfekcyjnie i bezbłędnie stosować języka. Osoby, które mają trudności z jego nauczeniem się, zwłaszcza w formie pisemnej, mogą z powodzeniem realizować wszystkie zadania.

W trakcie projektu uczniowie będą mogli zaprezentować jego efekty w dwojakiej formie – nagrywając film lub podejmując zadania kelnerskie w trakcie Dnia Otwartego – każdy będzie mógł wybrać taką formę, która bardziej realizuje jego potrzeby i w której lepiej się czuje.

## 7. Formy i metody realizacji projektu

### 7.1. Formy pracy

Uczniowie na różnych etapach projektu pracować będą indywidualnie, w parach lub małych grupach (podczas zajęć projektowych, których celem jest poznanie, przećwiczenie i zapamiętanie typowych dialogów w restauracji), następnie w kilkuosobowej (2–4 osoby) grupie projektowej, w której będą realizować film pokazowy lub obsługiwać gości podczas Dnia Otwartego.

### 7.2. Metody pracy – realizacja celów poznawczych

Realizacja podanych celów odbędzie się przy wykorzystaniu następujących metod pracy:

- wykład, pogadanka – podczas lekcji kulturowej oraz na lekcjach zawodowych;
- praca z materiałami wideo – jak wyżej;
- spotkanie z ekspertem z zakresu *savoir-vivre* (jeśli jest taka możliwość);
- metody dramy i reagowania całym ciałem – podczas ćwiczenia sytuacji rodzajowych (kontaktu kelnera z klientem);
- metoda komunikacyjna – jak wyżej;
- uzupełnianie kart pracy, praca z podręcznikiem – ćwiczenie nazw produktów spożywczych;
- ćwiczenia online – jak wyżej;
- metody aktywizujące (gry dydaktyczne, sugestopedia, praca z grafiką, własnymi zdjęciami) – jak wyżej;
- metoda lekcji odwróconej – podczas lekcji na temat hiszpańskiej kuchni.

### 7.3. Metody pracy – realizacja celów kształcących

Cele kształcące zostaną zrealizowane przy wykorzystaniu następujących metod:

- metoda gramatyczno-tłumaczeniowa – w celu ćwiczenia typowych zdań wypowiedzianych przez kelnera/klienta;
- metoda audiolingwistyczna – jak wyżej;
- praca z podręcznikiem, z kartą pracy, z mapą myśli – jak wyżej;
- tworzenie materiałów graficznych (słowniczków) – jak wyżej;
- praca z narzędziami technologii informacyjno-komunikacyjnych (TIK), aplikacjami – jak wyżej oraz w trakcie kręcenia i montowania filmów;
- efektywne nauczanie poprzez czytanie/słuchanie (oglądanie filmów na YouTube, fragmentów seriali i filmów pokazujących sytuacje w barze/restauracji);
- dyskusja, pogadanka – w trakcie zajęć dotyczących wizerunku kelnera;
- metoda całkowitego zanurzenia – podczas pracy w kawiarence.

### 7.4. Metody pracy – realizacja celów wychowawczych

Metoda dramy otwierająca ucznia na kontakt z innymi osobami, pozwalająca wykorzystać wiedzę teoretyczną w praktyce.

## 8. Sposób realizacji projektu edukacyjnego

### 8.1. Zainicjowanie projektu

Nauczyciel języka hiszpańskiego poinformuje uczniów o możliwości wzięcia udziału w projekcie już w I semestrze roku szkolnego. Zrobi to na lekcji, ale



odpowiednia informacja zostanie także przesłana przez dziennik elektroniczny oraz udostępniona za pomocą każdego innego medium używanego w szkole w celach komunikacyjnych.

## 8.2. Spisanie regulaminu/kontraktu

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

- harmonogram zadań i spotkań projektowych;
- podział uczniów na grupy zgodnie z przydziałem do grupy tworzącej filmik i obsługującej klientów w trakcie dnia otwartego szkoły;
- zasady współpracy w grupie oraz z nauczycielami.

Nauczyciele zapoznają uczniów z zasadami pracy metodą projektu, z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy (BHP) oraz z praktycznymi umiejętnościami, jakie zdobędą poprzez udział w projekcie.

## 8.3. Wybór tematu

Uczniowie dokonają wyboru tematu tylko w kontekście ostatniego zadania, biorąc pod uwagę czy potencjalnie lepiej czują się jako występujący w filmie (wymaga to większych umiejętności językowych, ale mniej interpersonalnych) czy na żywo obsługując salę (tutaj mniej istotna będzie wiedza językowa, a bardziej kompetencje społeczne i osobowe). Wybór grupy może nastąpić już na samym początku projektu, co umożliwi nauczycielowi różne ukierunkowanie pracy z obiema grupami.

## 8.4. Podział na grupy

Uczniowie samodzielnie dobierają się w grupy, których zadaniem będzie nagranie filmików ze scenkami oraz na grupy, które będą odpowiedzialne za poszczególne sale/stoliki w sali w trakcie organizacji kawiarenki dla osób zwiedzających szkołę w trakcie dni otwartych. Zwłaszcza w przypadku grup obsługujących klientów ważne jest, by były one ze sobą zgrane i potrafiły razem pracować, ponieważ wydarzenie to ma wysoką rangę i jest ważne z punktu widzenia promocji szkoły. Istotne jest, by zespół odpowiedzialny wzorcowo wywiązał się z zadania.

## 8.5. Sformułowanie ogólnych oraz szczegółowych celów projektu

Cele zostaną przedstawione i opisane na pierwszym spotkaniu projektowym, by uczniowie wiedzieli, jaką wiedzę, umiejętności i kompetencje zyskają poprzez udział w projekcie. Mogą one jednak ulec modyfikacji na prośbę uczniów.

## 8.6. Przygotowanie harmonogramu pracy i podział zadań

Przygotowanie harmonogramu działań projektowych leży w gestii nauczyciela i musi być ściśle skorelowane z datą dnia otwartego szkoły. Nauczyciel powinien tak zaplanować wszelkie działania, by uczniowie byli wyposażeni w odpowiednią wiedzę właśnie na ten dzień oraz by były wtedy gotowe filmiki, które również można pokazać w ramach promocji szkoły.

Większość zadań projektowych będzie wykonana przez wszystkich uczniów, a po podziale na dwie grupy – filmikową i obsługującą gości, uczniowie sami powinni pokierować pracami swoich grup – przydzielić zadania i role w grupie (np. osoby układające dialogi, wcielające się w rolę kelnera i klienta, montujące filmiki/osoby

odpowiedzialne za przygotowanie sali, obsługę poszczególnych stolików, kontakt z klientem „hiszpańskojęzycznym”). Nauczyciel powinien skrupulatnie obserwować uczniów i służyć radą, sugerować lub ukierunkowywać pewne działania, jeśli widzi, że nie zmierzają one we właściwym kierunku. W szczególności nauczyciel powinien pokierować pracami grupy, w której znajdują się uczniowie ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (SPE) – to on powinien wyznaczyć takiemu uczniowi rolę w grupie, która najbardziej odpowiada jego potrzebom edukacyjnym i pilnować, by sumiennie realizował swoje zadania.

### 8.7. Poszukiwanie źródeł wiedzy

Jako że ewentualne potrzebne uczniom materiały pokazujące właściwe zachowania kelnerów oraz dialogi w barze czy restauracji są materiałami specjalistycznymi, nauczyciel powinien uczniom zapewnić do nich dostęp (mogą to być np. linki do odpowiednich stron czy inne materiały wykorzystujące TIK). Źródłem wiedzy bez wątplenia będą też słowniczki wykonane przez uczniów.

### 8.8. Realizacja projektu

Głównym celem edukacji w szkole branżowej jest przygotowanie ucznia do wykonywania zawodu, w tym przypadku kelnera (nr zawodu 513101). Ośrodek Rozwoju Edukacji (ORE) w założeniach programowych projektu programu nauczania zawodu kelner tak opisuje obecną specyfikę zawodu: „Kelner to bardzo poszukiwany zawód na rynku pracy w Polsce oraz w krajach Unii Europejskiej. W ostatnich latach gwałtownie wzrosła liczba lokali gastronomicznych, a liczba konsumentów korzystających z ich usług także rośnie” (*Projekt programu nauczania zawodu KELNER*). Warto dodać, że kelnerzy muszą odznaczać się nienaganną kulturą osobistą, a także umiejętnością komunikacji werbalnej i niewerbalnej na najwyższym poziomie – kelner to coraz bardziej wymagający zawód, do którego powinny aspirować osoby ambitne, rzetelne, odpowiedzialne i chętne, by cały czas doskonalić się w swojej profesji.

Kluczową kompetencją kelnera jest umiejętność obsługi gości baru czy restauracji, a wśród nich coraz częściej zdarzają się obcokrajowcy. Język hiszpański może być bardzo przydatny, gdy trzeba będzie obsłużyć hiszpańskojęzyczne osoby, zwłaszcza że Hiszpanie często nie potrafią mówić w języku angielskim. Kelner komunikujący się po hiszpańsku ma więc przewagę na rynku pracy nad osobami, które mówią tylko w języku angielskim lub w ogóle nie komunikują się w językach obcych.

Kelnerzy mogą też starać się o zatrudnienie za granicą – w Hiszpanii nieustannie potrzeba wielu pracowników sezonowych w branży kulinarnej. Oczywistym jest, że szansę na zatrudnienie w kierunku swojego wyuczonego zawodu mają w Hiszpanii tylko ci kelnerzy, którzy będą w miarę poprawnie komunikować się w tym języku.

Projekt podzielony jest na dwie części opisane poniżej.

- I. Zdobywanie wiedzy i umiejętności językowych oraz społecznych, potrzebnych do komunikacji w języku hiszpańskim – w przypadku obsługi klientów hiszpańskojęzycznych. Podczas zajęć projektowych nauczyciel języka hiszpańskiego opowiada uczniom o tym, jakie usposobienie mają Hiszpanie i Latynosi, jak należy to wykorzystać w komunikacji z nimi (przedstawiciele tych narodowości są bardzo otwarci i zawsze chętni do rozmowy, szczególnie jeśli ktoś zna choć kilku słów

w języku hiszpańskim). Gdy ktoś choćby przywita się z Hiszpanami w ich języku, są bardzo chętni do kontynuowania rozmowy, nawet jeśli napotkają w późniejszym czasie na duże trudności komunikacyjne. Nauczyciel powinien to uczniom uświadamiać poprzez pogadanki i zajęcia kulturowe, by zachęcać do jak najbardziej śmiałego (choćby minimalnego) kontaktu w języku hiszpańskim – nawet jeśli uczniowie obawiają się, czy poradzą sobie językowo).

Ponadto na zajęciach projektowych nauczyciel języka hiszpańskiego pokazuje uczniom powszechne strategie komunikacyjne i kompensacyjne – użycie gestów, ominięcie słowa, powiedzenie słowa lub frazy w języku angielskim, domyślenie się znaczenia z kontekstu oraz przez podobieństwo do innych języków itp. Uczniowie ćwiczą takie strategie poprzez scenki, w których podstawowym sposobem komunikacji jest mówienie w języku hiszpańskim, jednak gdy uczeń nie potrafi wyrazić pewnych treści w tym języku – używa strategii kompensacyjnych. Wszystkie ćwiczone scenki powinny odnosić się do sytuacji kontaktu kelnera z klientem. W tej części dominuje praca w parach, ewentualnie w małych grupkach, jednak dobrze by było, gdyby uczniowie często zmieniali swoje pary, by uczyli się pracować z różnymi osobami, nie tylko z najbliższą koleżanką czy kolegą.

Głównym założeniem projektu jest zdobycie przez ucznia umiejętności witania się i żegnania, przyjmowania zamówienia, udzielania odpowiedzi na proste pytania klienta, rozmawiania o płacności. w języku hiszpańskim oraz rozumienie prostych wypowiedzi Hiszpanów w sytuacjach komunikacyjnych przedstawionych powyżej. Z racji, że są to kluczowe umiejętności, które powinien posiadać kelner w przyszłej pracy zawodowej, tym ćwiczeniom poświęca się znaczącą część zajęć projektowych. Najpierw uczniowie sami decydują, jakie zdania najczęściej wypowiada kelner i w małych grupach opracowują minisłowniki słów, zwrotów i wyrażeń, które uznają za stosowne. Wszystkie wyrażenia tłumaczą na język hiszpański oraz dzielą się między sobą wynikami swoich prac, aby słowniczek był kompletny. Słowniczki powinny być sprawdzone przez nauczyciela, by nie zawierały błędów. Jeśli uczniowie mają problemy z poprawną wymową wyrazów, sugeruje się zanotowanie spolszczonej transkrypcji. Następnie uczniowie ćwiczą powyższe słownictwo za pomocą różnych metod wskazanych w punkcie 7.3. niniejszego scenariusza. Ważne, by wykonać jak najwięcej ćwiczeń utrwalających, żeby uczący się zapamiętali wszystkie potrzebne wyrażenia i żeby były one dla nich co najmniej tak naturalne jak wypowiedzi w języku angielskim. Gdy uczniowie mają już perfekcyjnie opanowane potrzebne słownictwo, chętne grupy nagrywają modelowe filmiki, w których odgrywają typowe sceny w restauracji czy barze – z uwzględnieniem nie tylko dialogów, ale też scenografii, stroju, postawy ciała, kultury osobistej, komunikacji niewerbalnej itd. Nagrywane sceny mogą zawierać też przykłady strategii kompensacyjnych. Ważne, by filmiki były nagrane bezbłędnie, gdyż, jeśli ich twórcy wyrażą na to zgodę, posłużą kolejnym uczniom kształcącym się w szkole jako materiał dydaktyczny.

Nauczyciele przedmiotów zawodowych na innych zajęciach projektowych (ale równolegle) rozmawiają z uczniami o tym, jaki strój, makijaż i fryzurę powinien mieć kelner, by klient czuł się swobodnie w jego obecności. Uczniowie są zachęceni do dyskusji na ten temat i wyrażenia swojej opinii, również w kontekście tego, jak odbierają tę wiedzę – czy są skłonni się do niej dostosować, czy będzie to dla

nich trudne. Jeśli jest taka potrzeba, na zajęcia może być zaproszony psycholog szkolny, który poprowadzi taką rozmowę z uczniami. Jeśli jest taka możliwość, to w międzyczasie odbywa się spotkanie z ekspertem z zakresu *savoir-vivre'u*, który przekazuje uczniom profesjonalną wiedzę na temat zasad kultury osobistej stosowanych w kontakcie z klientem. Uczniowie powinni zastosować wszelkie wskazówki dotyczące wizerunku w trakcie nagrywania filmu i podczas obsługi gości w szkolnej kawiarence, ale też w osobistych kontaktach towarzyskich i sytuacjach społecznych dnia codziennego.

Jednym z celów projektu jest zorientowanie ucznia na możliwość zatrudnienia w Hiszpanii – w związku z tym nauczyciel języka hiszpańskiego prowadzi lekcje kulturowe, w których przedstawia możliwości takiego zatrudnienia i pokazuje strony, na których można szukać informacji i ofert pracy.

Przeprowadzane są także lekcje, na których nauczyciel lub uczniowie przedstawiają najważniejsze dania kuchni hiszpańskiej i szukają podobieństw do kuchni polskiej (by móc klientom opowiedzieć o danej potrawie przez podobieństwo do jakiejś hiszpańskiej potrawy). Na tego typu lekcjach ćwiczone jest też słownictwo dotyczące produktów żywnościowych (by kelner mógł opowiedzieć z czego składa się danie).

Uczniowie przez cały czas koncentrują się na nauce języka hiszpańskiego, jednak w miarę możliwości powtarzane jest również słownictwo z języka angielskiego, by uczeń mógł je wykorzystać jako jedną ze strategii kompensacyjnych.

- II. Przygotowanie filmiku lub kawiarenki w trakcie Dnia Otwartego Szkoły. W celu zrealizowania tych zadań uczniowie dzielą się na kilka małych grup. Zespół wykonujący filmiki musi opracować językowo i reżysersko różne scenki rodzajowe, wszystkie powinny być wykonane w języku hiszpańskim, ale część z nich jak najbardziej może wykorzystywać różne strategie kompensacyjne, których uczniowie nauczyli się w trakcie zajęć projektowych. Uczestnicy nagrywają wzorcowe sceny (z uwzględnieniem prawidłowego stroju, postawy ciała, komunikacji niewerbalnej itp.). Filmy te następnie pokazywane są na dniach otwartych szkoły oraz służą nauczycielom jako materiały dydaktyczne w kolejnych latach pracy.

Druga grupa podejmuje się obsługi gości odwiedzających szkołę w czasie Dnia Otwartego. Proponuje się, aby uczniowie szkół podstawowych i ich rodzice w różnych miejscach szkoły wykonywali różnorakie zadania, za które będą otrzymywali „wynagrodzenie”, które będą mogli wykorzystać potem w kawiarence, jednak koncepcja działania kawiarenki może być zupełnie inna – w zależności od możliwości organizacyjnych szkoły i pomysłu nauczyciela koordynującego ten dzień. Uczniowie-kelnerzy powinni przygotować salę zarówno pod względem przestrzegania zasad higieny, wystroju, jak i opracowania koncepcji obsługi. Ciasta i inne słodkości „sprzedawane” w kawiarence powinny być zapewnione przez dyrekcję i pochodzić z oficjalnego źródła, by nie zdarzyło się zatrucie pokarmowe czy inne trudności wynikające z serwowania jedzenia. Nad całokształtem powinien czuwać nauczyciel. Gdy pojawią się goście, kelnerzy obsługują ich w języku polskim (bo goście mogą nie znać języka hiszpańskiego), wykorzystując i integrując całą wiedzę z zakresu przedmiotów zawodowych oraz zapraszają zebranych gości do obejrzenia wcześniej przygotowanej scenki rodzajowej w hiszpańskim barze (wykonanej w języku

hiszpańskim). Może być to jedna ze scenek, które ćwiczone były w pierwszej fazie projektu. Aby scenka była dla zwiedzających czytelna, można przygotować prezentację multimedialną prezentującą ten sam dialog w języku polskim. Jeśli gość zechce i ma taką umiejętność, może z kelnerem porozmawiać po hiszpańsku.

W trakcie kontaktu z klientami kawiarenki uczeń obserwuje swoje emocje i analizuje je (Czy konieczność świadczenia usług drugiemu człowiekowi jest dla mnie przyjemna czy mnie irytuje?, Czy potrafię dogadać się z każdym klientem, nie tylko tym, który jest uśmiechnięty i życzliwy?, Czy wyobrażam sobie pracę, w której nieustannie mam kontakt z innymi ludźmi?). Na wartość tego typu refleksji nauczyciel powinien zwrócić uwagę uczniów przed rozpoczęciem pracy kawiarenki.

W większości projekt może być przeprowadzony w formie zdalnej. Ćwiczenie dialogów restauracyjnych, słownictwa potrzebnego w pracy kelnera czy nawet stworzenie słowniczków językowych może mieć miejsce podczas lekcji online przeprowadzanych za pomocą platform komunikacyjnych jak np. Zoom czy Google Meets. Nakręcenie filmików wymaga jednokrotnego spotkania uczniów, ale w małych dwuosobowych grupach, samo zmontowanie materiału może odbywać się podczas spotkania w formie zdalnej. Obsługa gości w prawdziwej kawiarence podczas dnia otwartego oczywiście nie może odbyć się wirtualnie, ale jeśli Dzień Otwarty odbywałby się zdalnie, uczniowie mogą zaprezentować odgrywaną na żywo scenkę lub scenki przeprowadzone w języku hiszpańskim – najlepiej, by uczniowie byli wtedy obecni w jednym miejscu i przygotowali odpowiednią scenografię, jednak technicznie jest również możliwe, by każdy prezentował swoją część dialogu sprzed swojego komputera.

## 8.9. Prezentacja wyników

Prezentacja wyników będzie miała miejsce przede wszystkim podczas Dnia Otwartego Szkoły. Jest to doskonała okazja do zaprezentowania projektu, wiedzy i umiejętności, które zyskali uczniowie poprzez udział w przedsięwzięciu. Daje możliwość jednoczesnej promocji szkoły i pokazania jej najbardziej aktywnego, praktycznego oraz integracyjnego wymiaru.

## 8.10. Ewaluacja

Ostatnim etapem projektu będzie jego ewaluacja, podczas której każdy uczestnik dokona samooceny oraz autorefleksji. Nastąpi ona na ostatnim spotkaniu projektowym – po uprzednim wypełnieniu przez uczniów ankiety ewaluacyjnej.

## 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:

Uczeń do dnia... przygotuje słowniczek zawierający słownictwo związane z tematyką projektu.

Uczeń do dnia... zdecyduje, do której grupy (filmowej czy odpowiedzialnej za kawiarenkę) chce należeć w drugiej fazie realizacji projektu.

Uczeń zobowiązuje się do aktywnego i regularnego uczestnictwa w zajęciach projektowych.

W przypadku wyboru grupy filmowej w drugim etapie realizacji projektu uczeń zobowiązuje się do dnia... przygotować z całą grupą filmiki dotyczące zagadnień projektu.

W przypadku wyboru grupy opiekującej się kawiarnią w drugim etapie realizacji projektu uczeń zobowiązuje się w dniu... brać udział w obsłudze gości.

Nauczyciele zobowiązują się do opieki merytorycznej nad całą grupą. W tym celu zorganizowane będą zajęcia, które odbędą się w dniach: ... Dodatkowo, na prośbę uczniów, możliwe są również konsultacje w innym terminie.

Uczeń zobowiązuje się do współpracy w grupie pełnej wzajemnego szacunku, koleżeństwa, życzliwości i zaangażowania we wszystkie etapy pracy.

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 arkusz samooceny; bardzo ważną rolę powinny pełnić uzasadnienia wskazanych przez uczniów ocen, na co przed ich wypełnieniem nauczyciel powinien zwrócić uczniom uwagę.

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. Należy pamiętać, by w przypadku uczniów ze SPE nie brać pod uwagę aspektów, które stanowią ich słabą stronę, a także doceniać wysiłek ucznia włożony w udział w projekcie.

### Arkusz oceny dla ucznia

- Pogłębiłem swoją umiejętność mówienia w języku hiszpańskim, nauczyłem się zwrotów i wyrażeń, które mogą być przydatne w pracy kelnera. 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Poćwiczyłem rozumienie wypowiedzi słuchanych, by móc zrozumieć hiszpańskojęzycznych klientów. 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Nauczyłem się hiszpańskich słów oznaczających różne produkty spożywcze. 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Dowiedziałem się, jakie są narodowe dania Hiszpanii. 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Dowiedziałem się, jak radzić sobie w sytuacjach, w których nie potrafię się porozumieć po hiszpańsku. 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Nauczyłem się obsługi prawdziwych gości w szkolnej kawiarni (element oceniany w przypadku zaangażowania w grupie obsługującej kawiarnię). 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Przyjrzałem się swojej mowie ciała i wizerunkowi, obiektywnie je ocenilem oraz pracowałem nad tymi aspektami, które wymagają udoskonalenia (element oceniany w przypadku zaangażowania w grupie filmowej). 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Rozwijałem umiejętność współpracy w grupie. 1–2–3–4–5–6

Uzasadnienie:

- Estetyka wykonania projektu (filmu lub forma prowadzenia kawiarenki). 1–2–3–4–5–6

### **Arkusz oceny dla nauczycieli**

- Zaangażowanie w pracy nad poznawaniem słownictwa. 1–2–3–4–5–6
- Terminowość pracy. 1–2–3–4–5–6
- Stawianie się na umówione terminy konsultacji (jeżeli takie były obowiązkowe). 1–2–3–4–5–6
- Sposób wyrażania się w języku hiszpańskim. 1–2–3–4–5–6
- Posługiwanie się fachową terminologią. 1–2–3–4–5–6
- Profesjonalność wystąpienia w filmie lub w trakcie obsługi gości. 1–2–3–4–5–6
- Sumienność pracy i jej wykonywanie zgodne ze sztuką zawodu. 1–2–3–4–5–6

## **11. Ewaluacja**

Każdy uczeń powinien dokonać autorefleksji i ewaluacji, a także odpowiedzieć w ankiecie ewaluacyjnej na poniższe pytania.

- Pogłębiłem umiejętność komunikacji w języku hiszpańskim, zwłaszcza w zakresie typowych wyrażen związanych z zawodem kelnera. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć
- Poznałem nowe słownictwo z języka hiszpańskiego. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć
- Dowiedziałem się, jak wybrnąć z sytuacji, gdy nie potrafię powiedzieć czegoś w języku hiszpańskim. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć
- Poznałem główne dania kuchni hiszpańskiej. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć
- Poznałem zasady kultury osobistej, które powinny charakteryzować kelnera. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć

- Dowiedziałem się na co zwracać uwagę podczas świadczenia usług kelnerskich. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć
- Uczyłem się pracy w grupie. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć
- Zobaczyłem, jak w praktyce może wyglądać praca kelnera. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć
- Dowiedziałem się jak mogę ubiegać się o pracę kelnera w Hiszpanii.
- Zdobytą w projekcie wiedzę będę mógł wykorzystać w praktyce, nawet jeśli w przyszłości nie będę wykonywał(a) zawodu kelnera. Cel został/osiągnięty/cel nie został osiągnięty/trudno powiedzieć

Na spotkaniu podsumowującym projekt nauczyciel nakłania uczniów do podzielenia się swoimi przemyśleniami na temat projektu.

## 12. Materiały pomocnicze

Źródła internetowe wspomagające zdobywanie 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 branżowe (kulinarne): [ver-taal.com](http://ver-taal.com), [quizlet.com](http://quizlet.com), [aprenderespanol.org](http://aprenderespanol.org), [kahoot.com](http://kahoot.com) (dostęp 7.11.2022).

Strony internetowe z ćwiczeniami – dialogi w restauracji: [revistahabla.com](http://revistahabla.com), [betterinspanish.es](http://betterinspanish.es), [livetolearnlanguages.com](http://livetolearnlanguages.com) (PDF, 396 kB) [ver-taal.com](http://ver-taal.com), [ver-taal.com/2](http://ver-taal.com/2) (dostęp 7.11.2022).

Wszystkie powyższe źródła mogą być wykorzystane w pierwszej fazie projektu, gdy ćwiczone jest słownictwo typowe dla obsługi gości w barze.

Wiedza zawodowa – materiały dostępne zdalnie:

3 Consejos básicos para ser un buen camarero (dostęp 7.11.2022)

Film prezentujący zawód kelner (dostęp 7.11.2022)

Oferty pracy dla kelnera w Hiszpanii (online):

[infojobs.net](http://infojobs.net) (dostęp 7.11.2022)

[milanuncios.com](http://milanuncios.com) (dostęp 7.11.2022)

Powyższe strony można użyć na zajęciach dotyczących pracy kelnera w Hiszpanii.

Programy do montowania filmów:

[fxhome.com](http://fxhome.com) (dostęp 7.11.2022)

## 13. Bibliografia

Kotarba-Kańczugowska M., b.r., *Praca metodą projektu*, Warszawa: ORE.

Podstawa programowa szkoły branżowej I stopnia. Język obcy nowożytny (dostęp 7.11.2022).

Podstawy programowe kształcenia w zawodach – 2019 (dostęp 7.11.2022).

Projekt programu nauczania zawodu KELNER (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.

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego, Dz. U. 2019, poz. 991 z późn. zm.

**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.