



**Bon appétit !
Nous découvrons les spécialités
de la cuisine française
(Bon appétit ! Poznajemy francuskie przysmaki)**

Karolina Wawrzonek

Scenariusz interdyscyplinarnego projektu edukacyjnego do języka francuskiego 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: Piotr Mazur, 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

Bon appétit ! Nous découvrons les spécialités de la cuisine française (Bon appétit ! Poznajemy francuskie przysmaki).

1.1. Typ szkoły

Szkoła branżowa I stopnia, branża handlowa, hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna, spożywcza lub przemysłu spożywczego.

1.2. Klasa

I i II szkoły branżowej.

1.3. Słowa kluczowe

Francuski, gastronomia, przysmaki, mapa smaków, kuchnia, restauracje, bistro, cukiernie, dania, posiłki, *le français, la gastronomie, les spécialités, le goût, la cuisine, un restaurant, un bistrot, une pâtisserie, les repas, les plats.*

2. Osoby prowadzące projekt

2.1. Koordynator

Nauczyciel języka francuskiego.

2.2. Osoby uczestniczące w projekcie

- Nauczyciel przedmiotu branżowego, np. podstaw gastronomii, technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, usług gastronomicznych (w zależności od profilu szkoły branżowej uczniowie mają inne przedmioty dotyczące gastronomii, dlatego nauczyciel koordynator musi wybrać przedmiot występujący w jego szkole).
- Nauczyciel geografii.
- Nauczyciel informatyki.

3. Ramy czasowe

3.1. Początek projektu

Najwcześniej w drugim semestrze pierwszej klasy.

3.2. Zakończenie projektu

Projekt jest przewidziany na dwa tygodnie.

4. Cele projektu

4.1. Cele ogólne

Spośród celów ogólnych kształcenia w szkole branżowej pierwszego stopnia wymienionych w podstawie programowej poniższy projekt skupi się na:

- podniesieniu kompetencji językowych uczniów (język francuski) dotyczących żywienia i kuchni;
- nabyciu przez uczniów wiedzy dotyczącej kuchni francuskiej, specjalności kulinarnych poszczególnych francuskich regionów;
- nabyciu przez uczniów wiedzy z dziedziny geografii dotyczącej Francji, jej regionów oraz produktów spożywczych z nich pochodzących;

- podniesieniu kompetencji uczniów w zakresie korzystania z narzędzi informatycznych, potrzebnych do przygotowania prezentacji multimedialnej;
- integracji wszystkich kompetencji wymienionych powyżej;
- uatrakcyjnieniu zajęć językowych, geograficznych oraz branżowych dotyczących gastronomii;
- podniesieniu kompetencji społecznych i pracy w grupie.

Przedmiotem wiodącym w niniejszym scenariuszu będzie język francuski, dlatego też projekt będzie realizował rozwijanie poniższych kompetencji językowych:

1. poszerzenie znajomości środków językowych dotyczących jedzenia, gastronomii i produktów spożywczych;
2. rozumienie prostych wypowiedzi pisemnych i ustnych w języku francuskim omawiających produkty spożywcze, miejsca spożywania posiłków, sposoby przygotowywania posiłków;
3. tworzenie prostych wypowiedzi pisemnych i ustnych w języku francuskim, opisujących dania kuchni francuskiej oraz miejsca związane z serwowaniem posiłków.

4.2. Cele szczegółowe

Podczas pracy nad niniejszym projektem uczeń:

- poznaje w języku francuskim słownictwo związane z jedzeniem, produktami spożywczymi, miejscami spożywania posiłków, nazwami najbardziej znanych dań, nazwami niektórych regionów Francji (*l'alimentation, les produits locaux, les fruits, des pommes, des poires, des oranges etc. les légumes, des tomates, des pommes de terre, des carottes, de l'ail, etc. les produits laitiers, du lait, du beurre, de la crème fraîche, des œufs, etc. les pâtisseries, les gâteaux, la boulangerie, du pain, des baguettes, etc. la viande, du bœuf, du porc, etc. le vin, le champagne, la bière, le cidre, la choucroute, le bœuf bourguignon, la quiche lorraine, la ratatouille, la bouillabaisse, les crêpes Suzette, etc. le bar, le restaurant, le bistrot, le café, une brasserie*);
- poznaje konstrukcje gramatyczne niezbędne do przedstawiania dań reprezentatywnych dla różnych regionów Francji w czasie teraźniejszym (*c'est..., il vient de..., c'est connu/populaire en..., on mange ça en... à...*), rodzajniki częściowe z czasownikami typu *manger, acheter (du, de la, de l', des)* oraz rodzajniki określone (*le, la, l', les*) przy nazwach własnych (*la bouillabaisse est une soupe populaire à Marseille, on mange des crêpes en Bretagne*);
- tworzy prezentację multimedialną przedstawiającą artykuły spożywcze i kuchnię wybranego regionu Francji;
- w trakcie lekcji geografii poznaje regiony Francji, ich ukształtowanie terenu, klimat i uprawy;
- w trakcie lekcji branżowych omawia wybrane dania francuskie, ich przygotowanie, składniki i narzędzia niezbędne do ich przygotowania, ich proporcje, sezonowość produktów spożywczych, jakość produktów spożywczych;
- korzysta z rozmaitych źródeł informacji w języku polskim i francuskim;
- analizuje, segreguje i wybiera informacje, z których skorzysta w swojej prezentacji, potwierdza wiarygodność informacji;
- współpracuje w grupie w trakcie pracy nad prezentacją, współdecyduje o podziale obowiązków, pilnuje, aby wykonać swoje zadania na czas.

4.3. Cele szczegółowe dla uczniów – cele w języku ucznia

Dzięki projektowi interdyscyplinarnemu *Bon appétit ! Nous découvrons les spécialités de la cuisine française* (*Bon appétit !* Poznajemy francuskie przysmaki):

- poznam wybrane francuskie potrawy regionalne;
- nauczę się konstrukcji gramatycznych i słownictwa pozwalającego na opisywanie potraw w tym języku;
- poznam regiony geograficzne Francji, ich ukształtowanie terenu, klimat i uprawy oraz artykuły spożywcze w nich produkowane;
- w trakcie lekcji branżowych poznam szczegóły dotyczące wybranych tradycyjnych dań kuchni francuskiej;
- przygotuję prezentację multimedialną dotyczącą wybranego regionu Francji i kilku regionalnych dań;
- będę pracować w grupie, współdecydować o podziale obowiązków, wykonywać zadania na czas, komunikować się z członkami grupy.

5. Treści kształcenia

Niniejszy projekt interdyscyplinarny łączy treści nauczania wchodzące w skład następujących przedmiotów szkoły branżowej pierwszego stopnia: języka francuskiego, geografii, informatyki oraz jednego z przedmiotów specjalistycznych, nauczanych w danej szkole związanych z gastronomią. Przedmioty proponowane do wyboru to: podstawy gastronomii, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, usługi gastronomiczne.

Projekt będzie przeprowadzany na lekcjach wyżej wymienionych przedmiotów.

5.1. Język francuski

W trakcie lekcji języka francuskiego, stanowiących część projektu, uczniowie poznają słownictwo, związane z artykułami spożywczymi, zwyczajowymi lokalami gastronomicznymi, charakterystycznymi daniami pochodzącymi z różnych regionów Francji.

Przykładowe słownictwo: *l'alimentation, les produits locaux, les fruits, des pommes, des poires, des oranges itp. les légumes, des tomates, des pommes de terre, des carottes, de l'ail, etc. les produits laitiers, du lait, du beurre, de la crème fraîche, des œufs, etc. les pâtisseries, les gâteaux, les boulangeries, du pain, des baguettes, etc. la viande, du bœuf, du porc, etc. le vin, le champagne, la bière, le cidre, la choucroute, le bœuf bourguignon, la quiche lorraine, la ratatouille, la bouillabaisse, les crêpes Suzette, etc. le bar, le restaurant, le bistrot, le café, une brasserie.*

Uczniowie poznają także proste konstrukcje gramatyczne, umożliwiające im przedstawianie wybranego regionu, jego typowych produktów, przysmaków i dań. Przykładowe konstrukcje: *c'est..., il vient de..., c'est connu/populaire en..., on mange ça en... à...*

Poznają również zasady oraz przykłady użycia rodzajników określonych *le, la, l', les* z nazwami własnymi, w tym przypadku z nazwami dań, oraz rodzajników częściowych, używanych przy produktach spożywczych. Przykłady: *pour préparer les crêpes Suzette, il faut acheter de la farine; des œufs; du lait; de l'eau gazeuse, des oranges, du sucre et du liqueur. Pour faire la ratatouille, il nous faut des oignons, des tomates, des aubergines, des courgettes, de l'ail, du poivre, du sel.*

Zważywszy na to, że Francja to kraj bardzo znany ze swojej kuchni, która została wpisana na Światową Listę Dziedzictwa UNESCO, a także z najbardziej popularnych w świecie restauracji, ich szefów oraz szkół gastronomicznych, język francuski stał się w dużej mierze międzynarodowym językiem kuchni. Ważne będzie dlatego, żeby uczniowie, w wielu przypadkach przyszli pracownicy branży gastronomicznej, poznali choćby wybrane słowa używane w polskim języku gastronomii, które zostały zapożyczone z języka francuskiego. Mogą to być wyrażenia takie, jak: *piec coś sous-vide*, *amuse-bouche*, *kotlet de volaille*, czy *bœuf bourguignon*. Ponieważ pracownicy branży gastronomicznej często prowadzą rozmowy ze swoimi klientami, poprawna wymowa, szczególnie nazw serwowanych dań, jest bardzo ważna. Dlatego w poniższym projekcie odrębny czas na lekcji języka francuskiego powinien również zostać poświęcony ćwiczeniom poprawnej wymowy.

Podczas wyboru przez poszczególne grupy regionów do projektu należy także pamiętać, że Francja to nie tylko część metropolitalna, ale także jej departamenty zamorskie. Uczniowie mogą o tym nie wiedzieć, a warto, żeby choć jedna z grup przygotowała prezentację o egzotycznym regionie, jakim będzie np. Martynika.

5.2. Geografia

Podczas lekcji geografii, będących elementami projektu, uczniowie powinni omówić wybrane regiony Francji, ich położenie, klimat, ponieważ są to elementy, które mają bezpośredni wpływ na uprawy i hodowlę zwierząt i, co za tym idzie, z rodzajem przygotowywanej tam żywności. Należy pamiętać, że regiony Francji to nie tylko Francja kontynentalna, ale także departamenty zamorskie. Dobrze, żeby nauczyciel geografii omówił z uczniami podział administracyjny Francji z uwzględnieniem krain zamorskich. Warto zwrócić uwagę na położenie i klimat regionów, tak aby uczniowie dostrzegli związek między warunkami klimatycznymi a rodzajem dań regionalnych. Mieszkańcy gór hodują owce, barany i kozy, w związku z czym sery powstające w ich regionie będą tworzone z mleka tych zwierząt. Dodatkowo temperatury w górach są dużo niższe, dlatego też potrawy spożywane przez mieszkańców gór zawierają więcej kalorii, są bardziej syte. Jedzą oni dużo pieczywa, wędlin, serów. Mieszkańcy wybrzeża Morza Śródziemnego mają przede wszystkim do dyspozycji ogromny zasób ryb i innych owoców morza, ale także owoce cytrusowe czy oliwki i produkowaną z nich oliwę. To wszystko stanowi trzon ich kuchni. Dodatkowo klimat tego obszaru powoduje, że mieszkańcy jedzą lżejsze posiłki, częściej złożone z owoców i warzyw. Jeśli uczniowie zrozumieją zależności opisane w powyższych przykładach, nauczą się, jak wybierać produkty do poszczególnych dań, jak komponować ze sobą potrawy, żeby uzupełniały się nawzajem. Takie informacje będą im bardzo potrzebne, jeśli zdecydują się kiedyś w życiu zawodowym zajmować kuchnią francuską.

5.3. Przedmiot branżowy, np. podstawy gastronomii, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, usługi gastronomiczne

Nauczyciel koordynator dokonuje wyboru trzeciego przedmiotu do projektu w zależności od tego, które z wymienionych powyżej przedmiotów są w szkole nauczane. Może się zdarzyć, że będą to jeszcze inne przedmioty związane z gastronomią, tym bardziej, że rozkład programu w poszczególnych szkołach często różni się od siebie. Do szkół należy decyzja, w którym roku zostaną wprowadzone kolejne przedmioty branżowe.

Podczas lekcji przedmiotu branżowego uczniowie zbiorą wiadomości i przeprowadzą dyskusję na temat wybranych dań francuskiej kuchni znanych i często serwowanych w Polsce (takich jak *la quiche lorraine*, *le bœuf bourguignon*, *la ratatouille*, *fondue*), ale także tych, które nie są dobrze znane w Polsce jak np. *la bouillabaisse*. Zastanowią się, dlaczego niektóre dania przyjęły się w naszej kuchni i są bardzo popularne, a inne nie cieszą się takim zainteresowaniem.

Następnie uczniowie spróbują sprawdzić na lokalnym rynku, w lokalnych sklepach i restauracjach, jak wiele francuskich produktów jest tam dostępnych i jak często są one importowane z Francji.

Uczniowie przeanalizują także wybrane francuskie dania regionalne pod kątem ich przygotowania, zbadają stopień skomplikowania przepisów, jakiego doświadczenia kulinarnego wymagają, jakie narzędzia kucharskie są potrzebne do ich przygotowania, jak często należy zaopatrywać się w produkty figurujące w przepisach, jakie ilości produktów są potrzebne.

W trakcie lekcji branżowych warto również zwrócić uwagę na dwa bardzo ważne aspekty kulinarne związane z Francją: nagrody kulinarne dla najlepszych restauracji (gwiazdki Michelin, ale także nagrody przewodnika *le Gault & Millau*) oraz tamtejsze szkoły gastronomiczne, które należą do światowej czołówki (*Le Cordon Bleu*, Szkoła *Alain'a Ducasse'a* czy *École Lenôtre*).

5.4. Informatyka

Lekcje informatyki zostaną wykorzystane na przygotowanie prezentacji multimedialnych, które będą zawierały informacje dotyczące wybranego regionu Francji, artykułów spożywczych produkowanych na jego terenie, tradycyjnych lokalnych dań oraz znanych restauracji tam funkcjonujących. Informacje zostaną przedstawione w języku francuskim, będą ilustrowane zdjęciami lub filmikami.

6. Zróżnicowanie potrzeb i umiejętności uczniów

Tematy gastronomiczne są bardzo atrakcyjne do omawiania na lekcjach, ponieważ dotyczą wszystkich uczniów bez wyjątków. Każdy z nich ma swoje preferencje kulinarne, każdy znajdzie w propozycjach kuchni francuskiej coś, co go zaintryguje i zainspiruje. Uczniowie, którzy zdecydowali się na naukę w szkole branżowej związanej z gastronomią, będą chętnie szukali szczegółowych informacji na temat francuskiej kuchni, tak popularnej na całym świecie. Praca związana z jedzeniem działa na różne zmysły, co jest szczególnie ważne w przypadku uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi (SPE). Możliwość wielozmysłowego odbierania rzeczywistości ułatwia poznawanie nowych pojęć uczniom niedosłyszącym czy niedowidzącym, uczniom z dysleksją. Informacje dotyczące produktów spożywczych przedstawione logicznie, z prostym przekazem dotyczącym produkcji tych artykułów i konsumpcji, zainteresują uczniów z niepełnosprawnością intelektualną, dla których aspekt pragmatyczny zdobywanych informacji jest bardzo ważny.

Omawiając zasady gramatyczne dotyczące użycia rodzajników określonych, nauczyciel powinien pamiętać, że uczniom z dysleksją można zdecydowanie ułatwić zapamiętywanie poprzez wizualizację omawianych zasad. Przed lekcją, na której takie treści będą wprowadzane, nauczyciel może przygotować dwie grupy ilustracji:

na jednych obrazy gotowych dań, restauracji z ich nazwami, a przed nimi rodzajnik określony, a na drugiej produkty niepoliczalne np. mąkę, cukier, masło, czy owoce, z podpisem *de la farine, du sucre, du beurre, des oranges, des pommes*. Można też przygotować domino gramatyczne i na jednych jego częściach umieścić zaproponowane powyżej ilustracje, a na drugich podpisy. Można przygotować duże karty do domino, do rozwieszenia na tablicy i układania w kolejności przez uczniów, albo w wersji mini, po jednej na dwóch uczniów.

Dużym wyzwaniem dla uczniów ze SPE będzie praca nad wymową nazw niektórych potraw francuskich. Jak już wcześniej zostało to zaznaczone, kwestie te są dość istotne dla osób, które chcą w przyszłości pracować w gastronomii. Aby ułatwić uczniom powtarzanie nazw potraw, można nagrać im wymowę poszczególnych nazw i udostępnić na wspólnie dostępnej platformie, żeby uczniowie mogli powtarzać w dowolnie wybranym momencie.

Uczniowie zdolni potrzebują wyzwań i zadań na wyższym poziomie trudności, dlatego można im zaproponować, aby swoje prezentacje poszerzyli o dodatkowe elementy, np. przepis na wybrane potrawy w języku francuskim.

7. Formy i metody pracy

7.1. Formy pracy

Zgodnie z założeniami pracy projektowej uczniowie będą przede wszystkim pracować w grupach. Zarówno przygotowując swoje prezentacje, jak i dyskutując o kwestiach położenia, klimatu poszczególnych regionów na lekcjach geografii i informacjach szczegółowych o artykułach spożywczych i potrawach na lekcjach branżowych.

Praca indywidualna zostanie zaproponowana na lekcjach języka francuskiego w pierwszym etapie poznawania nowego słownictwa i struktur gramatycznych, podczas wykonywania ćwiczeń. Jeśli nauczyciel przygotuje nagrania z nazwami dań francuskich do ćwiczeń fonetycznych, może udostępnić je uczniom do ćwiczenia w domu.

Jeśli w klasie znajdują się uczniowie z zaburzeniami ze spektrum autyzmu, mogą oni pracować indywidualnie w trakcie całego projektu, ponieważ taka praca ułatwi im skupienie. Należy jednak zachęcać ich do pracy w grupie, co pozytywnie wpłynie na proces uczenia się współpracy.

7.2. Metody pracy

Podejście zadaniowe zakłada, że główną metodą pracy będzie metoda projektu. Pozwoli ona na zaktywizowanie uczniów, którzy będą pracować w małych grupach, stawiając na współpracę, odpowiedzialne działania i komunikację. Metoda projektu ma na celu rozbudzenie u uczniów ciekawości i zainspirowania ich do poszukiwania nowych wiadomości. Niniejszy projekt pozwoli uczniom na poznanie wielu informacji związanych z branżą, w jakiej się szkolą, i w jakiej zapewne wielu z nich będzie chciało pracować. Dlatego też zdobycie takiej wiedzy podniesie kompetencje uczniów.

Nauczyciel na lekcjach języka francuskiego powinien starać się jak najczęściej mówić do uczniów po francusku, tak aby oswajali się oni z brzmieniem języka, osłuchali z najczęściej używanymi zwrotami, co implikuje metodę naturalną.

Prowadząc lekcje, podczas których nauczyciel będzie wprowadzał nowe struktury

gramatyczne, może on zastosować model ESA (Engage – Study – Activate, tzn. zaangażowanie – poznawanie – aktywacja), który narzuca pewien schemat działania: na początku lekcji nauczyciel proponuje uczniom rozgrzewkę językową (tutaj może poprosić uczniów, aby znajdowali produkty spożywcze w języku francuskim na kolejne litery alfabetu), następnie przedstawia nową tematykę: np. użycie rodzajników określonych i częściowych, a na koniec proponuje zadanie otwarte, w którym uczniowie użyją nowo nauczonych struktur gramatycznych, np. każdy uczeń poda kilka składników, z których można wykonać jakieś proste danie, a reszta uczniów zgadnie, o jakie danie chodzi.

Jeśli w klasie znajdują się uczniowie z zaburzeniami ze spektrum autyzmu, można im zaproponować tradycyjną metodę gramatyczno-tłumaczeniową, tzn. zadanie, w którym dostaną do tłumaczenia zdania, zawierające nowo poznane struktury gramatyczne i nowe słownictwo. Takie ćwiczenie typu zamkniętego (preferowane przez uczniów z zaburzeniami ze spektrum autyzmu) pozwala uczniom na indywidualną pracę w skupieniu.

W trakcie lekcji geografii i lekcji branżowych uczniowie dostaną możliwość wzięcia udziału w dyskusji i możliwość analizowania informacji na temat regionów i tradycyjnych francuskich dań oraz lokalnych produktów, przedstawionych im przez nauczyciela lub znalezionych przez nich samych podczas Webquestu, który przeprowadzą.

Pamiętając o uczniach ze SPE, a szczególnie z niepełnosprawnością intelektualną, w dyskusji należy stawiać krótkie i proste, wyraźnie wypowiedziane pytania. Jeśli w klasie znajdują się uczniowie z uszkodzonym słuchem, pytania powinny zostać wielokrotnie powtórzone, z odpowiednim natężeniem głosu.

Warto również pamiętać, że aby ułatwić uczniom ze SPE skupienie na zajęciach, trzeba stosować na zmianę metody podające i aktywizujące, czyli nauczyciel przez kilka minut ciekawie opowiada uczniom informacje nt. geografii, ukształtowaniu terenu i klimacie wybranego regionu Francji, aby następnie poprosić ich o zastanowienie się nad produktami lokalnymi, jakie można w danym regionie znaleźć. Jeśli wymyślenie takich produktów sprawi im trudność, dobrze będzie wypisać wcześniej na tablicy listę produktów, z której uczniowie będą mogli wybierać.

W celu urozmaicenia zajęć należy zaproponować również uczniom elementy grywalizacji, jak np. wspomniane powyżej domino gramatyczne.

8. Sposób realizacji projektu edukacyjnego

8.1 Etap 1: Zainicjowanie projektu

Projekt zostanie zaproponowany uczniom w dowolnym czasie roku szkolnego, jednak w przypadku pierwszej klasy nie wcześniej niż na początku drugiego semestru. Uczniowie będą już mieli podstawowe wiadomości językowe, będą umieli stworzyć proste wypowiedzi ustne i pisemne, co pozwoli im na przygotowanie i przedstawienie prezentacji.

8.1.1. Prezentacja regulaminu

Prezentacja regulaminu powinna odbyć się na pierwszej lekcji poświęconej projektowi. Wszyscy nauczyciele i uczniowie biorący udział w projekcie, muszą się z nim zapoznać, a następnie go podpisać. Regulamin w formie papierowej powinien

zawisnąć w widocznym miejscu we wszystkich klasach, gdzie będą trwały prace nad projektem. Dobrze będzie zaprezentować go również we wspólnie używanej przestrzeni internetowej, np. na platformie typu Google Classroom, która może być także używana do celów projektowych i ułatwić komunikację między uczestnikami.

8.1.2. Wybór tematu

Każda grupa projektowa dokona również na pierwszych wchodzących w skład projektu zajęciach wyboru tematu. Tematem prezentacji każdej z grup będzie kuchnia wybranego regionu Francji. Każda z grup będzie pracowała nad innym regionem. Aby ułatwić uczniom wybór, nauczyciel na pierwszych zajęciach prezentuje mapę Francji i pokrótce przedstawia kilka ciekawych szczegółów na temat poszczególnych regionów. Uczniowie sami decydują o wyborze regionów, warto jednak pilnować, aby regiony nie powtarzały się, dzięki czemu wiadomości, które uczniowie zbiorą podczas projektu, będą bardziej wyczerpujące.

8.1.3. Podział na grupy

Pierwsza lekcja projektowa to także czas podziału na grupy. Uczniowie mogą dobrać się w grupy sami. Grupy powinny być trzy- lub czteroosobowe, ale nie większe, tak aby każdy uczeń miał wystarczająco dużo pracy do wykonania. Kiedy uczniowie dokonają podziału, nauczyciel powinien zweryfikować skład grup i ustalić, czy moce poznawcze oraz wytwórcze są podzielone równomiernie. Jeśli w klasie znajdują się uczniowie ze SPE, należy dopilnować, aby przyłączyli się do różnych grup i żeby w zespołach, do których trafią, znaleźli się uczniowie chętni do niesienia pomocy. Jeśli wśród uczniów ze SPE są uczniowie, dla których ze względu na ich specjalne potrzeby edukacyjne niemożliwa jest praca w grupie, należy zachęcić ich do pracy indywidualnej i we własnym tempie, dzięki czemu będą w stanie skupić się na swoim zadaniu oraz kontrolować zaawansowanie prac.

8.1.4. Sformułowanie ogólnych oraz szczegółowych celów projektu

Kiedy skład poszczególnych grup zostanie ustalony, należy przedstawić uczniom szczegóły ich pracy:

- Na projektowych lekcjach języka francuskiego uczniowie poznają najpierw słownictwo oraz struktury gramatyczne, które pozwolą im opowiedzieć o daniach i produktach spożywczych wybranego regionu, a także o słynnych restauracjach. Uczniowie będą samo pilnować, aby zdobyć konkretne słownictwo, potrzebne do dalszych etapów pracy. Przydatna będzie tutaj metoda poszukiwania informacji Webquest, w trakcie której uczniowie zbiorą interesujące ich dane do prezentacji. Ten element prac może częściowo zostać przeprowadzony na lekcji języka francuskiego, a częściowo na lekcji geografii. Lista słów w każdej grupie powinna być gotowa jak najszybciej, tak aby uczniowie mieli na kolejnych lekcjach czas na wybranie odpowiednich form gramatycznych do ich prezentacji, a także żeby nauczyli się poprawnej wymowy swojego słownictwa. W tym celu, tuż po przygotowaniu listy słów potrzebnych, mogą przy wskazówkach nauczyciela nagrać wymowę tych pojęć, a następnie odsłuchiwać i powtarzać na głos w domu.
- Na lekcjach geografii uczniowie zdobędą informacje potrzebne im do prezentacji, a także, ze względu na to, że lekcje będą odbywały się w języku polskim, zgłębią wybrane tematy.
- Dyskusje dotyczące kuchni wybranego regionu i produkcji spożywczej w tym regionie

odbędą się na lekcjach przedmiotu branżowego. Informacje, które uczniowie będą omawiać na tych lekcjach, zostały szczegółowo przedstawione w treściach kształcenia.

- Na lekcjach informatyki powstanie prezentacja multimedialna w języku francuskim. Treści, które zostaną w niej zamieszczone, zostaną uprzednio zweryfikowane z nauczycielem języka francuskiego. Każda prezentacja będzie zawierała:
 - mapę Francji, na której będzie zaznaczony omawiany region;
 - nazwę regionu w języku francuskim;
 - nazwy najbardziej popularnych dań pochodzących z tego regionu;
 - składniki jednego wybranego dania, przedstawionego powyżej;
 - nazwy np. win bądź innych napojów, charakterystycznych dla wybranego regionu;
 - nazwy artykułów spożywczych produkowanych w danym regionie;
 - informacje o najbardziej znanych danych, dotyczących regionu (nazwa, adres, szef kuchni).

8.1.5. Przygotowanie harmonogramu pracy i podział zadań

Projekt został przewidziany na dwa tygodnie, dlatego zajmie on: 2 lekcje geografii, 2 lekcje przedmiotu branżowego, 2 lekcje informatyki oraz 4 lekcje języka francuskiego.

W kontrolowaniu stopnia zaawansowania prac przydatny będzie harmonogram działań. Przykładowy dokument jest zamieszczony poniżej. Podane w harmonogramie daty są przypadkowe.

Każda grupa projektowa powinna dostać swój harmonogram, w którym dodatkowo będzie wpisywała poszczególne zadania do wykonania przez poszczególnych uczniów.

Harmonogram (przykład)

Przedmiot: język francuski

Tydzień 1: Wtorek, 5 kwietnia. Pierwsza lekcja projektowa, podział na grupy, wybór tematu, omówienie regulaminu.

Tydzień 1: Czwartek 7 kwietnia. Druga lekcja projektowa, poznajemy słownictwo i struktury gramatyczne, przygotowujemy listy słownictwa do naszej prezentacji, nagrywamy ich brzmienia.

Tydzień 2: Wtorek 12 kwietnia. Trzecia lekcja projektowa, szykujemy treści do prezentacji, weryfikujemy ich poprawność z nauczycielem, ćwiczymy ich prezentację.

Tydzień 2: Czwartek 14 kwietnia, ostatnia lekcja projektowa, przedstawienie przygotowanych prezentacji.

Przedmiot: geografia

Tydzień 1: Wtorek, 5 kwietnia. Pierwsza lekcja projektowa, omówienie wybranych regionów Francji, ulokowanie ich na mapie, opisanie ich położenia, ukształtowania terenu i klimatu.

Tydzień 2: Wtorek 12 kwietnia. Druga lekcja projektowa, omówienie upraw i hodowli regionu oraz produkcji artykułów spożywczych.

Przedmiot branżowy

Tydzień 1: Środa 6 kwietnia. Pierwsza lekcja projektowa, omawiamy produkty spożywcze poszczególnych regionów, lokalne specjalności, ich obecność, dostępność i popularność w Polsce lub naszej okolicy.

Tydzień 2: Środa 13 kwietnia. Druga lekcja projektowa, omawiamy przygotowanie poszczególnych dań, stopień trudności wykonania, narzędzia kuchenne, potrzebne do wykonania takiego dania.

Przedmiot: informatyka

Tydzień 1: Środa 6 kwietnia. Pierwsza lekcja projektowa, omawiamy kształt prezentacji, co powinna zawierać, jakie narzędzia informatyczne zostaną użyte do jej wykonania.

Tydzień 2: Środa 13 kwietnia. Druga lekcja projektowa, przygotowanie prezentacji, konsultacje z nauczycielem.

8.2. Etap 2

8.2.1. Realizacja projektu

Pierwsza lekcja języka francuskiego jest przeznaczona przede wszystkim na zapoznanie uczniów z tematem projektu, szczegółami dotyczącymi jego realizacji, regulaminem, który zostanie zaprezentowany, oraz harmonogramem prac. To także czas na podział na grupy, a także wybór tematów przez poszczególne zespoły. Aby uczniowie mogli dokonać wyboru interesującego ich regionu, nauczyciel powinien na początek pokazać im mapę Francji z podziałem na regiony i w najprostszy możliwy sposób opowiedzieć o Francji, a następnie – pokazując mapę wybranego regionu – przedstawić go, np. *Voilà la France. La capitale de la France c'est Paris. Paris se trouve dans la région Ile-de-France, ici. Il y a aussi d'autres régions comme la Normandie qui se trouve au Nord de la France, ici. La Normandie est une région plate, avec beaucoup de champs et beaucoup de plages au bord du canal la Manche. En Normandie, il y a beaucoup de vaches (warto przedstawić ilustracje, które pomogą w zrozumieniu niektórych słów), des champs de lin, des vergers de pommes. En Normandie, on mange du camembert, beaucoup de pommes, on boit du calvados et du cidre. Les plats les plus populaires sont: l'escalope normande, la teurgoule et les tripes à la mode. Toutes les régions de la France sont intéressantes. Voilà quelques photos de différentes régions, à vous de choisir la vôtre.* Tutaj należy już dużo bardziej ogólnikowo przedstawić wszystkie 13 regionów metropolitalnych oraz pięć departamentów zamorskich (również w języku francuskim), które także mają status regionów. Każdy region może ilustrować zdjęcie jednego lokalnego dania lub krajobrazu. Lekcja kończy się, gdy uczniowie podejmą decyzję, o którym regionie będą mówić. Różne mapy Francji i jej regionów można znaleźć na stronie internetowej, do której link został podany w netografii.

Na kolejnej lekcji języka francuskiego nauczyciel wraca do informacji o Normandii, które przedstawiał na poprzednich zajęciach i, korzystając ze zdjęć przygotowanych wcześniej, pokazuje uczniom różne produkty tego regionu, mówiąc: *Ce sont des pommes, et c'est le calvados, à base de pommes; Voilà du lait et du sucre, et ça c'est la confiture du lait, à base de lait et de sucre; Ici nous avons des œufs et puis l'omelette de la mère Poulard, faite à base d'œufs.* (Wszystkie powyższe informacje znajdują się na stronie internetowej dotyczącej lokalnych specjałów Normandii, link do strony w załączniku). Nauczyciel wypisuje na tablicy zdania, które wypowiedział i prosi uczniów o znalezienie podobieństw w konstrukcjach gramatycznych trzech opisów. Uczniowie powinni stwierdzić, że

z nazwami własnymi potraw używają rodzajnika określonego *le, la, l', les*, gdy mówią o poszczególnych produktach lub składnikach używają rodzajników częściowych *du, de la, de l' lub des*. Oczywiście należy zauważyć, który rodzajnik odpowiada któremu rodzajowi i liczbie. Następnie można narysować uczniom schemat półek sklepowych z podziałami na różne działki i pokazać filmik, do którego link umieszczony został w netografii. Filmik ten prezentuje różne produkty, spożywane na kolejne posiłki, z rodzajnikami częściowymi. Oglądając filmik, uczniowie wynotują proponowane produkty i zamieszczą je w odpowiednich działkach. Po obejrzeniu całego filmiku nauczyciel zachęca uczniów do opowiedzenia, co umieścili w poszczególnych działkach: *à la boulangerie, il ya du pain, des croissants; à la laiterie, il y a du yaourt, du lait, des œufs* etc. Następnie poprosi każdego z uczniów, aby używając konstrukcji: *au petit-déjeuner, au déjeuner, au dîner, je mange...* wymienić wybrane produkty. Potem można wrócić do prezentacji zdjęć i ilustracji o produktach z Normandii i poprosić uczniów, żeby to oni opowiedzieli, jakie tam widzą produkty: *il y a du lait, des œufs* etc. Następnie można przywołać zdjęcia potraw i przypomnieć ich nazwy z rodzajnikami określonymi. Podkreślić różnicę w użyciu rodzajników określonych i częściowych. Jeśli uczniowie w swoich prezentacjach zamieszczą nazwy restauracji, należy zwrócić uwagę, czy będą w nich rodzajniki określone, czy pozostaną one bez rodzajników. Po omówieniu powyższych tematów uczniowie biorą się za poszukiwanie informacji o swoich regionach i przygotowują listę potrzebnego słownictwa. Nauczyciel może przygotować uczniom wyrażenia, które będą pomocne w prezentacji typu: *en Normandie il y a, on mange, on boit; c'est, voilà*.

Na kolejnej lekcji sprawdzają potrzebne słowa w języku francuskim, jeśli mają na to czas, nagrywają ich brzmienie, żeby móc powtarzać do finałowej prezentacji w domu (może się tym zająć jedna osoba z grupy). Inna osoba może wcześniej wyszukiwać potrzebne słowa. Kolejna osoba może się zająć znajdowaniem dań znanych w regionie i ich składników. Potem uczniowie powinni wspólnie stworzyć treści do prezentacji. W celu monitorowania zaawansowania swoich prac uczniowie powinni odnotowywać w harmonogramie, ilekroć skończą poszczególne zadania. Po przygotowaniu treści do prezentacji uczniowie mogą je skonsultować z nauczycielem. W trakcie pracy grupowej nauczyciel powinien przemieszczać się pomiędzy grupami i pomagać w razie potrzeby.

Dwie lekcje geografii zostaną przeznaczone na omówienie geografii Francji, jej podziału administracyjnego z uwzględnieniem departamentów zamorskich. Nauczyciel może wspomnieć o reformie terytorialnej z 2014 roku. Później nauczyciel szczegółowo omówi z uczniami wybrane przez nich regiony, ich położenie, ukształtowanie terenu i klimat. Następnie zaproponuje dyskusję na temat wpływu ukształtowania terenu i klimatu na uprawę roślin i hodowlę zwierząt w danym regionie. Uczniowie spróbują znaleźć zależności między jednym czynnikiem a drugim. Następnie zastanowią się razem, jakie produkty spożywcze pochodzą z danych regionów.

Na dwóch lekcjach branżowych uczniowie przedstawią nauczycielowi swoje regiony, dania regionalne, które cieszą się w nich największą popularnością. Zastanowią się wspólnie, które z nich są popularne w Polsce i dlaczego jedne są popularne, a inne nie. Następnie zastanowią się nad przygotowaniem poszczególnych potraw, skalą trudności, narzędziami kuchennymi potrzebnymi do ich produkcji. Sprawdzą też dostępność produktów niezbędnych do przygotowania dań w lokalnych sklepach (w ramach pracy domowej, podczas np. weekendowych zakupów). Obserwacje omówią na kolejnej lekcji.

Pierwsza lekcja informatyki zostanie poświęcona omówieniu programu, w którym uczniowie przygotowują prezentację, formy prezentacji, typów dokumentów w niej zamieszczonych (teksty, zdjęcia, filmiki). Na drugiej lekcji uczniowie pracują nad prezentacjami. Tutaj też powinien nastąpić podział obowiązków. Jedna osoba wpisuje teksty, inna znajduje zdjęcia, kolejna pracuje nad estetyczną formą prezentacji. Nauczyciel powinien pamiętać o uwrażliwieniu uczniów na to, jak ważne jest pozostawienie źródeł zdjęć i informacji.

8.3. Etap 3

8.3.1. Prezentacja wyników

Prezentacje zostaną przedstawione i omówione na ostatniej lekcji projektowej języka francuskiego. Każda grupa kolejno zaprezentuje opracowane przez siebie informacje. Podczas kolejnych prezentacji członkowie pozostałych grup wypełniają tabelkę z najważniejszymi informacjami w języku francuskim:

Najważniejsze informacje – tabela

Groupe/région	Groupe A	Groupe B	Groupe C	Groupe D
Les produits locaux				
Les plats typiques				
Les restaurants connus				

Dzięki informacjom zebranych w tabelce w kolejnym kroku uczniowie będą mogli porównać regiony Francji pod względem produkcji artykułów spożywczych, typowych dań etc. Wskazane jest, aby porównania były formułowane w języku francuskim, np. *En Normandie, il y a du bœuf en Bretagne aussi il y a du bœuf, en Normandie on boit du cidre, en Bretagne aussi on boit du cidre.*

9. Ewaluacja

Pierwsza lekcja języka francuskiego po projekcie powinna zostać poświęcona ewaluacji i ocenie poszczególnych prezentacji. W ramach ewaluacji nauczyciel może zaproponować uczniom dokończenie kilku zadań, w których przedstawia swoje opinie na temat przeprowadzonego projektu:

- Dzięki projektowi *Bon appétit ! Nous découvrons les spécialités de la cuisine française* poznałem(-am) następujące regiony Francji:
- Informacje dotyczące produktów spożywczych i specjalności lokalnych, które zapadły mi w pamięć, to
- Najbardziej chciał(a)bym spróbować, ponieważ
- Pracując w grupie nad projektem zauważyłem(-am), że bardzo ważne jest
- Świetnie wychodzi nam
- Aby kolejny projekt wyszedł nam lepiej, musimy popracować nad

Kiedy uczniowie oddadzą wypełnione ankiety, nauczyciel powinien je przeczytać i podsumować, wskazując przede wszystkim mocne strony współpracy. Jeśli okaże się, że

któreś danie omawiane w prezentacjach szczególnie przypadło uczniom do gustu, może zaproponować uczniom, aby spróbowali przygotować je w domu i wymienili się później opiniami.

9.1. Regulamin projektu

Tytuł projektu: *Bon appétit ! Nous découvrons les spécialités de la cuisine française (Bon appétit ! Poznajemy francuskie przysmaki)*

Cele projektu:

- Poznam wybrane regiony Francji, typowe dla nich produkty i lokalne przysmaki. (język francuski)
- Poznam słownictwo oraz konstrukcje gramatyczne w języku francuskim, które umożliwią opowiadanie o regionalnych potrawach i produktach z Francji. (język francuski)
- Poznam położenie, ukształtowanie terenu, klimat, a także uprawy i hodowlę w wybranych regionach Francji. (geografia)
- Omówię proces przygotowywania wybranych dań francuskich, określe jego trudność oraz wskażę produkty spożywcze potrzebne do ich przygotowania, ich dostępność w mojej najbliższej okolicy. (przedmiot branżowy)
- Stworzę prezentację multimedialną przy pomocy narzędzi informatycznych, dotyczącą wybranego regionu, i zaprezentuję ją podczas ostatniej lekcji projektu. (informatyka)

Zasady zachowania:

- Każdy uczeń odpowiada za przydzielone mu zadanie
- Projekt polega na współpracy: upewniamy się, czy koledzy i koleżanki nie potrzebują pomocy. Jeśli tak jest, chętnie pomagamy
- Jeśli ktoś jest nieobecny, stara się wykonać swoje zadanie w domu i przekazuje kolegom obecnym
- Podczas dyskusji i rozmów w grupie słuchamy zdania innych osób
- W razie konfliktu lub innych problemów prosimy o pomoc nauczyciela

Uczestnicy: uczniowie klasy I/II

Koordinator projektu: Pan/Pani

Nauczyciele:

Czas trwania: od do

Miejsce, data:

Powyższy regulamin powinien zostać opublikowany na platformie służącej projektowi lub powieszony w klasach, w których uczniowie będą pracować nad projektem.

10. Ocenianie

W trakcie ostatniej lekcji projektowej uczniowie oglądają prezentacje swoich koleżanek i kolegów. W tabelce, którą dostali od nauczyciela, wynotowują najważniejsze informacje przedstawione w każdej z nich. Ponieważ dzięki tej czynności powinni być skupieni na rezultatach pracy swoich koleżanek i kolegów, możemy poprosić ich o ocenienie prezentacji. Oczywiście uczniowie nie oceniają własnej prezentacji.

W celu ułatwienia oceny prezentacji proponujemy, aby za każdy element obecny w tabelce uczniowie mogli przyznać 3 pkt (produkty spożywcze, dania lokalne, restauracje i ich szefowie) oraz 3 pkt za estetykę prezentacji. W sumie będą mogli przyznać maksymalnie 12 pkt każdej prezentacji.

Po zakończonych prezentacjach nauczyciel zbierze tabelki uczniów z ocenami, podsumuje punkty i, wyraziwszy je w procentach, wystawi oceny. I tak:

- 100–90% – ocena 6
- 89–75% – ocena 5
- 74–0% – ocena 4

Sam nauczyciel powinien również odnieść się do obejrzanых prezentacji, wyjaśnić uczniom, co mu się w nich najbardziej podobało, a czego jego zdaniem zabrakło.

Jeśli w klasie są uczniowie ze SPE, którzy ze względu na swoje potrzeby nie pracowali w grupie, powinni zostać ocenieni za pracę indywidualną.

Jeśli czas na to pozwoli, nauczyciel może podczas indywidualnej rozmowy z każdym uczniem omówić jego wystąpienie, przedstawiając uwagi, które przygotował w trakcie słuchania każdej prezentacji. Nauczyciel może skupić się na wykorzystanym słownictwie, wymowie, ale także przedstawić swoje obserwacje dotyczące relacji w ekipach projektowych, współpracy, przepływu informacji.

Jeśli uczniowie ze SPE nie uczestniczą w końcowej prezentacji z obawy przed wystąpieniem publicznym, nauczyciel może zaproponować im wystąpienia indywidualne w innym terminie. Może też zgodzić się ocenić ucznia na podstawie przygotowanych do prezentacji materiałów, w tym tekstów.

11. Netografia

[10 spécialités normandes à déguster – Rouen Tourisme](#) (dostęp 15.11.2022) – informacje i zdjęcia dotyczące specjałów kuchni normandzkiej, które nauczyciel może wykorzystać na pierwszych dwóch lekcjach.

[CARTE DE FRANCE REGION – Carte des régions Françaises](#) (dostęp 15.11.2022) – strona, na której są dostępne różne mapy Francji, z dokładnym opisem regionów sprzed reformy terytorialnej i po. Przydatna dla nauczyciela na pierwszą lekcję projektową, ale także dla uczniów do przygotowania ich prezentacji, ponieważ w zakładce region można znaleźć aktualne mapy poszczególnych regionów, z podziałem na departamenty oraz ze stolicami.

[La Normandie : une palette de territoires](#) (dostęp 15.11.2022) – strona francuskiego rządu, na której znajdziemy informacje dotyczące upraw i hodowli znajdujących się w poszczególnych regionach kraju.

[Les articles partitifs et les aliments](#) (dostęp 15.11.2022) – film przedstawiający różne produkty spożywcze w języku francuskim, użycie rzeczowników z rodzajnikami częściowymi.

[Les spécialités de la cuisine française. Vocabulaire français thématique](#) (dostęp 15.11.2022) – przykłady różnych dań francuskich ze zdjęciami.

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