



Tradycyjne potrawy francuskie

Agnieszka Kilijańska

Scenariusz lekcji

Poradnik metodyczny do programu nauczania języka francuskiego dla III etapu edukacyjnego (liceum ogólnokształcące i technikum)

opracowany w ramach projektu:

„Tworzenie zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces wychowania przedszkolnego i kształcenia ogólnego w zakresie rozwoju umiejętności uniwersalnych dzieci i uczniów oraz kompetencji kluczowych niezbędnych do poruszania się na rynku pracy”

dofinansowanego ze środków Funduszy Europejskich w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, 2.10 Wysoka jakość systemu oświaty

Warszawa 2022



Redakcja merytoryczna: Beata Luc, 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

Klasa/czas trwania zajęć

II/45 minut

Poziom edukacyjny

III/liceum lub technikum

Cele ogólne

- umożliwienie uczniom komunikacji w języku obcym – rozumienie przepisów kulinarnych, użycie czasowników i rzeczowników z odpowiednimi rodzajnikami do stworzenia przepisu oraz jego prezentacja;
- rozwijanie motywacji do nauki języka obcego poprzez użycie metody odwróconej lekcji oraz metody projektu które zwiększają świadomość ucznia w odniesieniu do samodzielnej nauki;
- utrwalenie rodzajników częściowych przed produktami spożywczymi;
- znajomość tradycyjnych potraw francuskich;
- znajomość czasowników potrzebnych do stworzenia przepisu kulinarnego.

Cele operacyjne

Uczeń:

- uczeń wyszukuje potrzebne informacje na stronach internetowych;
- rozumie tekst napisany na francuskiej stronie internetowej;
- potrafi użyć odpowiednich czasowników do stworzenia przepisu kulinarnego;
- potrafi użyć rodzajników częściowych przed produktami spożywczymi.

Metody/techniki pracy

- metoda projektu;
- odwrócona lekcja;
- wyszukiwanie informacji na stronach internetowych.

Formy pracy

- praca z całym zespołem klasowym, praca w grupach.

Środki dydaktyczne

- krążki na „pizzę” i składniki do ich przygotowania, duży karton do stworzenia plakatu, komputery (w miarę możliwości dla każdej grupy)

Wiedza i umiejętności ucznia potrzebne do osiągnięcia celów lekcji

- znajomość słownictwa potrzebnego do stworzenia przepisu kulinarnego;
- znajomość rodzajników częściowych.

Opis przebiegu lekcji

Część wprowadzająca

Uczniowie witają się z nauczycielem, nauczyciel pyta uczniów o samopoczucie, pyta np. co dzisiaj jedli na śniadanie, drugie śniadanie, jaka jest pogoda. Jeżeli zadanie domowe jest powiązane z tematem dzisiejszej lekcji, zostają sprawdzone na początku, jeżeli nie, nauczyciel wraca do niego na końcu.

Rozgrzewka językowa: nauczyciel z przygotowanego pudełka losuje nazwę kategorii np. owoce, warzywa, napoje itp., uczniowie podają słowa z podanej kategorii. Nauczyciel rzuca piłką, uczeń, który złapie, odpowiada.

Część właściwa

Uczniowie w domu oglądali film na stronie internetowej prezentujący przepis na *crème brûlée* (dostępny pod adresem: zpe.gov.pl; dostęp: 4.11.2022). Mieli za zadanie wypisać z niego czasowniki służące do opisu czynności, które wykonujemy przy przygotowaniu potrawy. Stosujemy tutaj metodę lekcji odwróconej.

Nauczyciel proponuje ćwiczenie, by przypomnieć użycie rodzajników częściowych przed produktami spożywczymi. Uczniowie podzieleni na pary dostają okrągłą kartkę (w formie pizzy) i nazwy produktów spożywczych. Wybierają te, które chcieliby umieścić na swojej pizzy (3-4 składniki), a następnie zapisują przed nimi rodzajnik. Odpowiedzi weryfikują wspólnie z nauczycielem.

Następnie uczniowie dzielą się na grupy 5-6 osobowe. Będą pracowali metodą projektu. Każda grupa dostaje inną nazwę popularnej potrawy francuskiej np. *quiche lorraine*, *bouillabaisse*, *ratatouille*, *tarte Tatin*, *croque monsieur* itp. By podzielić uczniów na grupy, nauczyciel drukuje zdjęcia powyższych potraw i tnie je na kawałki (tyle kawałków, ile osób ma być w grupie). Uczniowie losują puzzle, wszyscy którzy mają elementy do złożenia obrazka, stanowią jedną grupę. Uczniowie szukają w internecie informacji na temat wykonania danej potrawy. Tworzą prosty przepis na tę potrawę, wykorzystując czasowniki, z którymi zapoznali się w domu w trakcie oglądania filmu. Każda grupa przykleja swoje informacje na przygotowanym wcześniej dużym kartonie. W ten sposób powstanie plansza na temat tradycyjnych potraw francuskich.

Część podsumowująca

Na koniec lekcji nauczyciel sprawdza poprawność zapisanych zdań, uczniowie starają się z pamięci powtórzyć czasowniki i rzeczowniki, które wykorzystali do stworzenia przepisów. Na kolejnej lekcji uczniowie zaprezentują swoje potrawy kolegom, pozostali ocenią prezentację. Można do tego użyć tabel z konkretnymi pytaniami np. czy zrozumiałem na czym polega przygotowanie potrawy? Czy umiem wymienić poznane rzeczowniki i czasowniki? Czy rozumiem przepis w języku francuskim? itp. Ponadto zostaną ocenieni według podanych kryteriów (szczegóły w komentarzu metodycznym).

Jako zadanie domowe, uczniowie, którzy mają taką możliwość, przygotowują zdjęcia potraw i przynoszą wydruk na następną lekcję, by uzupełnić projekt. Można też przygotować rysunek danej potrawy.

Komentarz metodyczny

- Lekcja pozwala utrwalić poznane słownictwo, użycie form rodzajnika częściowego oraz wykorzystać w praktyce poznane wcześniej czasowniki. Uczniowie uczą się zgodnej współpracy w grupie, wyszukiwać i selekcjonować potrzebne informacje, rozwijają kreatywność.
- Gdy przygotowujemy dla uczniów „pizzę” i słownictwo za laminowane, możemy wykorzystać pisaki do tablic suchościeralnych, a ćwiczenie raz przygotowane używać wielokrotnie.

- Zwracamy uwagę uczniom, że bardzo ważne jest, żeby obejrzeli w domu film i wykonali zadanie, gdyż wiadomości te będą potrzebne na kolejnej lekcji. Odwrócona lekcja ma jedną wadę: nigdy nie mamy pewności, że uczniowie zadanie wykonają, co może spowodować nieudaną lekcję. Możemy dużo wcześniej zadać uczniom obejrzenie filmu (np. 2 tygodnie przed planowaną lekcją). Kilka dni później pytamy, ile osób już obejrzało film. Przypominamy pozostałym, żeby nie zapomnieli wykonać zadania. Dzień przed lekcją ponawiamy pytanie.
- Przy pracy metodą projektu uczniowie muszą mieć dostęp do komputerów lub telefonów z internetem. Zazwyczaj nie stanowi to problemu we współczesnych klasach, zawsze można skorzystać też z sali informatycznej. Napisane przez uczniów przepisy mają zawierać zdania z rodzajnikami cząstkowymi oraz poznanymi czasownikami. Przypomnijmy uczniom, że mają podać źródła pozyskania informacji.
- Pilnujemy, by każdy uczeń dostał jakąś rolę w grupie, np. jeden uczeń szuka potrzebnych informacji, drugi je zapisuje, inny będzie je zapisywał ozdobnym pismem na kartce itp. Na początku zadania zaznaczmy uczniom, że projekt to praca wspólna, każdy bierze w niej udział. Dodatkowo podajemy uczniom kryteria oceny: dobór informacji, poprawność językowa, estetyka pracy.
- Lekcja projektowa doskonale nadaje się dla uczniów o zróżnicowanych potrzebach edukacyjnych. Uczniowie sami decydują o stopniu trudności wykonywanego zadania, dobierają informacje na miarę swoich możliwości. Poza tym ci z trudnościami w nauce korzystają z wiedzy zdolnego kolegi i się od niego uczą. Czuwajmy jednak, by nie doszło do sytuacji, gdzie jeden uczeń pracuje, a reszta wykorzystuje jego możliwości i nic nie robi. To nauczyciel koordynuje pracę, monitoruje na bieżąco, czy wszyscy pracują. Może podchodzić do poszczególnych grup, zadawać pytania, pomagać w razie trudności. Szczególnie należy zwracać uwagę na uczniów, którzy mają problemy z relacjami społecznymi (uczniów ze spektrum autyzmu lub niedostosowanych społecznie). Gdy mamy w klasie ucznia niedowidzącego lub niedosłyszącego, ważne jest, aby przypomnieć pozostałym o dokładnym przekazywaniu informacji koledze, o zwracaniu się bezpośrednio do niego. Komunikacja na lekcji jest niezwykle istotna, zarówno między uczniami, jak i między nauczycielem i młodzieżą. Polecenia muszą być zawsze podawane bezpośrednio przed wykonaniem zadania, muszą być jasne i dla wszystkich zrozumiałe. Jeżeli mamy w grupie ucznia z zaburzeniami ze spektrum autyzmu, nie możemy używać przenośni ani ironii, ponieważ taki uczeń ma trudność z ich rozumieniem. Przy pracy zdalnej komunikacja nie może sprowadzić się tylko do przekazania informacji, musimy być pewni, że uczniowie usłyszeli polecenie, że nic nie przeszkodziło w jego zrozumieniu.
- Pracując zdalnie, możemy zrealizować całą lekcję w zaplanowanej formie. Komunikatory (np. Microsoft Teams głównie wykorzystywany do lekcji zdalnych) pozwala na pracę w grupach, więc uczniowie będą mogli wykonać pracę wspólnie. Uczniowie mogą wykonać przepis w formie elektronicznej (np. w programie Paint), mogą wstawić zdjęcia, całość wysłać nauczycielowi, który połączy pracę wszystkich grup w jedną prezentację lub zrobi to np. uczeń zdolny.
- Lekcja kształtuje kompetencje rozumienia i tworzenia informacji, kompetencje społeczne poprzez współpracę w grupie. Rozwijają również kreatywność oraz doskonali umiejętność wyszukiwania istotnych informacji. Jeżeli pracujemy zdalnie, uczniowie rozwijają również kompetencje cyfrowe.

- Metoda odwróconej lekcji kształtuje u uczniów samodzielność, sami muszą wybrać ważne elementy z filmu, zanotować je, a następnie wykorzystać w praktyce. Jest to metoda rozwijająca odpowiedzialność za własną naukę, budząca wewnętrzną motywację do działania. Uczniowie, oglądając film samodzielnie, dostrzegają wartość nauki języka francuskiego.

Agnieszka Kilijańska – nauczycielka i lektorka języka francuskiego z 18-letnim stażem pracy. Obecnie pracuje jako nauczyciel języka francuskiego oraz edukacji wczesnoszkolnej w Społecznej Szkole Podstawowej i Społecznym Liceum Ogólnokształcącym im. W. Korfańskiego w Katowicach. Ukończyła studia podyplomowe terapia pedagogiczna i rewalidacja dziecka ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi. Autorka materiałów dydaktycznych dla nauczycieli języka francuskiego.