

SCENARIUSZ LEKCJI JĘZYKA ANGIELSKIEGO DLA KLASY VI SZKOŁY PODSTAWOWEJ

Temat: Food and cooking. Utrwalenie słownictwa związanego z jedzeniem metodą stacji zadaniowych.

Treści nauczania – wymagania szczegółowe z podstawy programowej I.6.

Uczeń posługuje się podstawowym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie tematu: żywienie (artykuły spożywcze, posiłki i ich przygotowywanie, nawyki żywieniowe, lokale gastronomiczne).

Cele ogólne:

- utrwalenie i poszerzenie słownictwa dotyczącego jedzenia i przepisów kulinarnych
- rozwijanie umiejętności pracy w grupie
- stosowanie strategii komunikacyjnych

Cele operacyjne: Uczeń:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych, umożliwiającym realizację wymagań w zakresie tematu żywienie I.6.;
- rozumie proste wypowiedzi ustne, reaguje na polecenia II.1;
- znajduje w wypowiedzi określone informacje II.5;
- tworzy krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne V.2;
- współdziała w grupie IX;
- stosuje strategie komunikacyjne i strategie kompensacyjne, w przypadku, gdy nie zna lub nie pamięta wyrazu XIII

NaCoBeZu:

- grając w grę Scrabble, rozwiązując krzyżówkę, odgadując znaczenie słów oraz pisząc przepis na naleśniki lub jabłecznik utrwalisz słownictwo z zakresu tematu jedzenie;

Pytanie kluczowe: Jakie słownictwo z zakresu jedzenie należy wykorzystać do napisania przepisu na naleśniki w języku angielskim?

Typ lekcji: ćwiczeniowa

Metody pracy: metoda stacji zadaniowych

Formy pracy: praca indywidualna, praca z całą klasą.

Środki dydaktyczne: telefon komórkowy z dostępem do Internetu, projektor, podręcznik + zeszyt ćwiczeń *English Class A2* Wydawnictwo Pearson, platformy edukacyjne *Bamboozle* oraz *Blooket*.

Czas trwania: 45 minut.

Przebieg lekcji:

I. FAZA PRZYGOTOWAWCZA

1. W celu utrwalenia struktur i słownictwa poznanego na poprzedniej lekcji uczniowie wykonują ćwiczenie, które posłuży im jako rozgrzewka językowa.

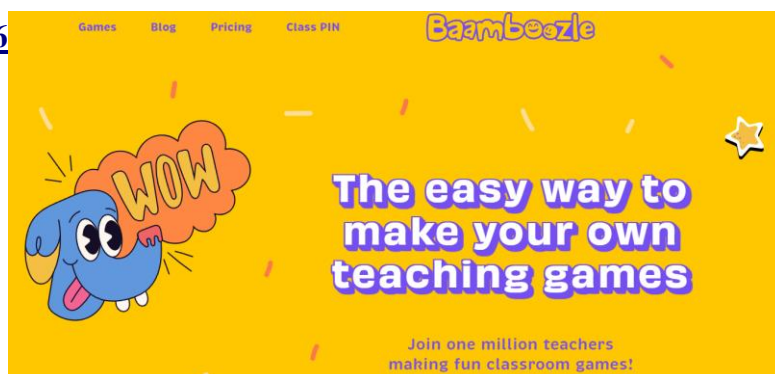
Uczniowie podzieleni na trzy drużyny wykonują ćwiczenie interaktywne na platformie Bamboozle utrwalając słownictwo z zakresu tematyki „żywienie”, poznane podczas ostatniej lekcji.

Zadaniem uczniów jest odpowiadać na pytania dotyczące produktów spożywczych oraz czynności wykonywanych podczas przygotowywania posiłków. Do wykonania zadania wykorzystujemy projektor w sali lekcyjnej.

<https://www.baamboozle.com/game/966030>

[oozle.com/game/966030](https://www.baamboozle.com/game/966030)

030



2. Zapoznanie uczniów z tematem oraz celami lekcji.

3. Podanie NaCoBeZu.

II. FAZA REALIZACYJNA

1. Uczniowie w czasie lekcji pracują metodą stacji zadaniowych dlatego od początku lekcji podzieleni są na trzy grupy. Każda z grup otrzymuje **pierwszy zestaw** zadań.

Zadaniem każdej z grup jest zagrać w grę Scrabble – uczniowie układają z liter wyrazy związane z tematem jedzenia, przygotowania posiłków np. mix, add, beat, bake, roast, fry, peel, slice, cut.

2. Pozostając w grupach uczniowie otrzymują **drugi zestaw** zadań, który dotyczy uzupełniania dwunastu zdań właściwym czasownikiem lub rzeczownikiem w tematyce żywienia. ZAŁĄCZNIK 1.

3. **Zestaw trzeci.** Krzyżówka – uczniowie odczytując polecenia wspólnie odgadują hasła 12 słów. ZAŁĄCZNIK 2.

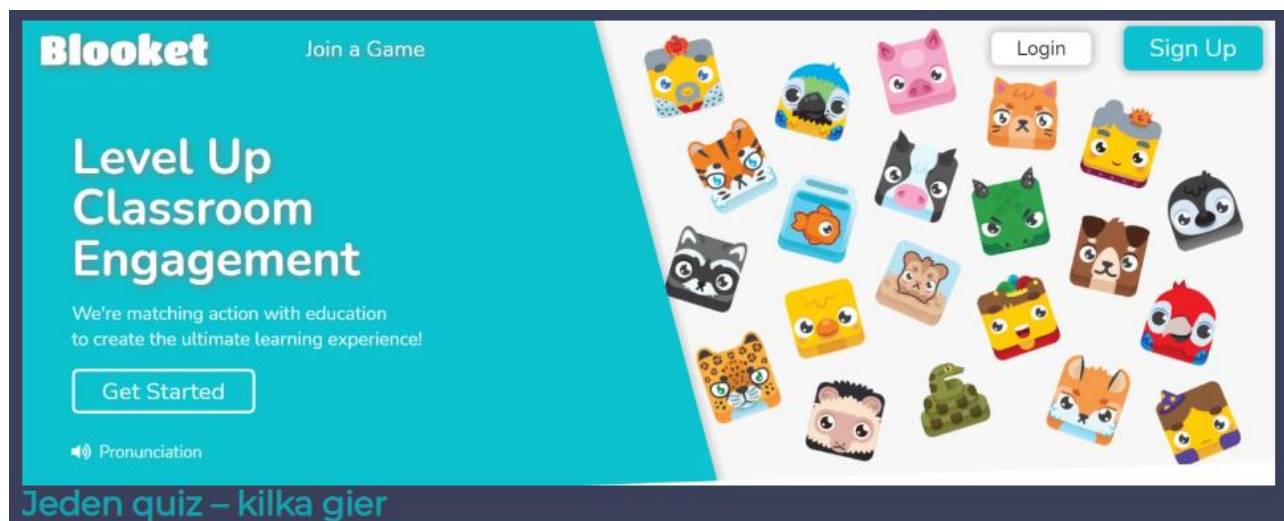
3. **Czwarty zestaw** dotyczy rozwijania sprawności pisania. Uczniowie wykorzystują utrwalone we wcześniejszych zestawach słownictwo i wyrażenia, pracując w grupach tłumaczą z języka polskiego na język angielski dwa przepisy – na naleśniki oraz jabłecznik.

Uczniowie korzystają z wypracowanych materiałów z zestawów 1, 2 i 3. Po wykonaniu zadania uczniowie odczytują przepisy w języku angielskim, wspólnie sprawdzamy poprawność leksykalno – gramatyczną prac. ZAŁĄCZNIK 3 + ZAŁĄCZNIK 4.

III. FAZA PODSUMOWUJĄCA

W fazie końcowej uczniowie mają okazję utrwalić słownictwo i sprawdzić się w grze na platformie Blooket.com. Rozwiązują zadania w formie quizu. Tłumaczą słowa, wyrażenia, zdania dotyczące przygotowania posiłków i zakupów spożywczych.

<https://dashboard.blooket.com/set/6421a8dd2914455cc2ab5598>



EWALUACJA ZAJĘĆ:

Ewaluacja lekcji będzie polegała na dokonaniu samooceny uczniów w odniesieniu do celów lekcji. Na zakończenie zajęć uczniowie będą mieli możliwość ewaluacji lekcji – w odpowiedzi na pytanie

nauczyciela dotyczące zrozumienia i opanowania treści zajęć zapisują obok tematu lekcji emotikony, które odpowiednio oznaczają: 😊 już umiem, 😞 nie umiem, 😓 muszę jeszcze poćwiczyć.

ZAŁĄCZNIK 1



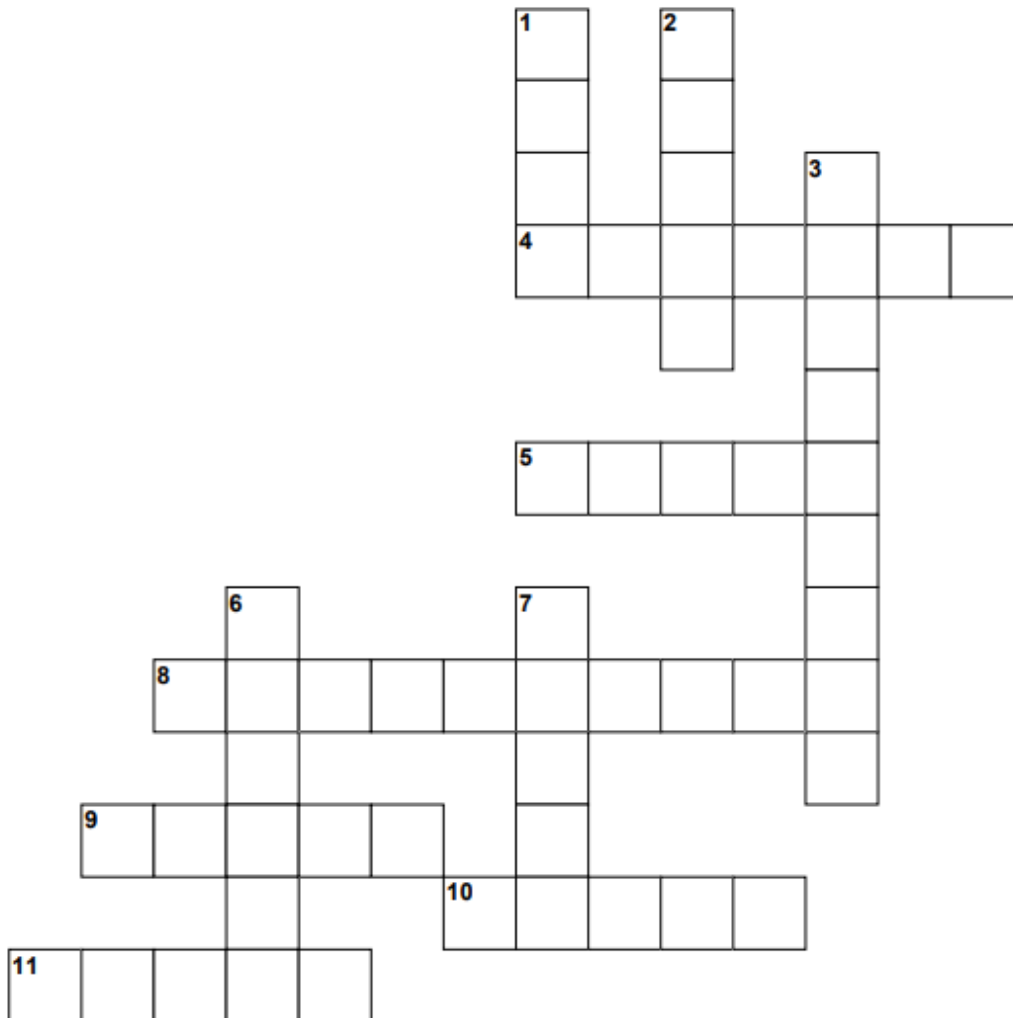
2. Check your vocabulary: multiple choice

Read the sentence and circle the correct word.

1. This is how we make bread and cakes.
a. bake b. boil c. fry
2. This is when you cook something for too long and it becomes black.
a. burn b. microwave c. grill
3. We must do this to some foods before we can eat them.
a. lunch b. cook c. dinner
4. This is when we use the hot air from boiling water to cook something.
a. fry b. grill c. steam
5. This is when we use a small machine to make food or drink hot again.
a. burn b. microwave c. bake
6. This is how we cook chicken in an oven.
a. roast b. burn c. lunch
7. This is how we cook sausages under heat.
a. burn b. grill c. roast
8. This is when we cook something in lots of hot fat or oil.
a. fry b. microwave c. grill
9. This is how we make water very hot.
a. roast b. steam c. boil
10. We eat this meal at night.
a. dinner b. breakfast c. lunch
11. We eat this meal in the middle of the day.
a. grill b. breakfast c. lunch
12. We eat this meal in the morning.
a. breakfast b. lunch c. dinner

ZAŁĄCZNIK 2

Food and Cooking



Across

- [4] place at home where you cook
- [5] a yellow fruit
- [8] go there to eat yummy food
- [9] sharp for cutting
- [10] an apple or a banana
- [11] you should drink it everyday

Down

- [1] you eat it with cereal
- [2] you put the food on it
- [3] can be brown, white, very sweet
- [6] directions to follow
- [7] white, needed for dessert

ZAŁĄCZNIK 3

NALEŚNIKI

SKŁADNIKI

20 dag mąki
2 jajka
1 szklanka mleka
1 szklanka wody
1 łyżka oleju
2 łyżeczki cukru
szczypta soli
olej



źródło: <https://www.biggerbolderbaking.com/how-to-make-gluten-free-pancakes/>

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wbić jajka do miski i ubić. Dodać mleko i wodę. Wymieszać wszystkie składniki. Dodać cukier i sól. Usmażyć na patelni.

Można podawać z bitą śmietaną, dżemem, czekoladą lub owocami.

Smacznego!

INGREDIENTS: _____

ZAŁĄCZNIK 4

JABŁECZNIK

SKŁADNIKI:

170 dag cukru

170 dag mąki

3 duże jajka



3 duże jabłka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ubij jajka z cukrem. Dodaj mąkę i ubij. Obierz jabłka i posiekaj je. Dodaj jabłka do miski. Wylóż wszystko na blaszkę do pieczenia i włóż do piekarnika. Piecz w 160 st. przez 30 min.

Smacznego!

INGREDIENTS: _____

