

Aneta Gawron  
SP-18 Zielona Góra

## 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 Baamboozle utrwalając słownictwo z zakresu tematyki „żywnienie”, 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/966](https://www.baamboozle.com/game/966030)

[030](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.

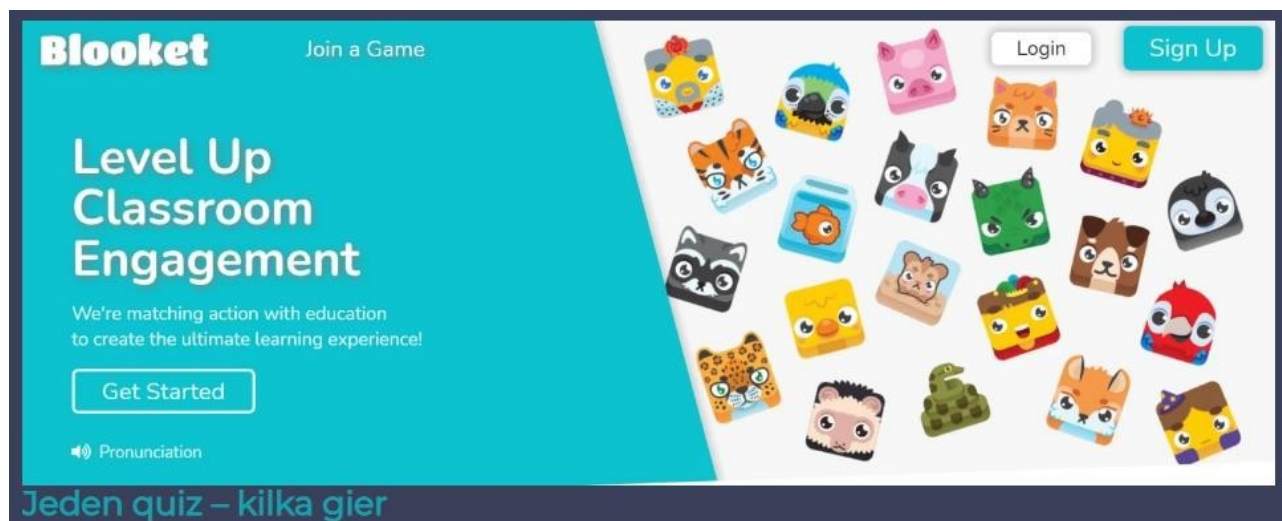
3. **Czwarty zestaw** dotyczy rozwijania sprawności pisania. Uczniowie wykorzystują utrwalone we wcześniejszych zestawach słownictwo i wyrażenia, pracując w grupach tłumaczą z języka polskiego na język angielski dwa przepisy – na naleśniki oraz jabłecznik.

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



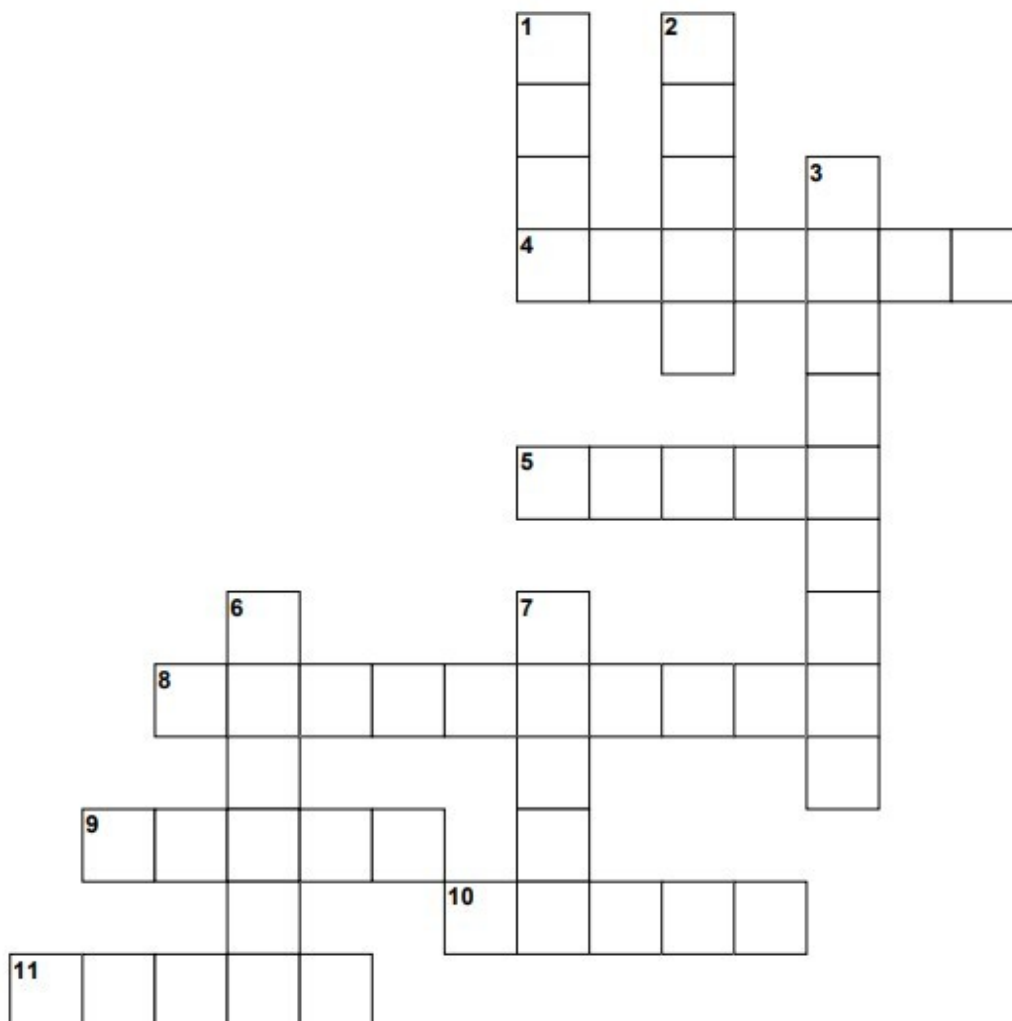
### 2. Check your vocabulary: multiple choice

Read the sentence and circle the correct word.

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