

KEY SPELLING DIFFERENCES



British English

COLOUR
travelled
dialogue
theatre



American English

COLOR
traveled
dialog
theater



GOTOWAĆ JAK JAMIE
OLIVER (COOKING LIKE
JAMIE OLIVER)

JUSTYNA
MAZIARSKA-LESISZ

SCENARIUSZ LEKCJI

Program nauczania języka angielskiego dla liceum ogólnokształcącego i technikum – wariant III.1.R

opracowany w ramach projektu

„Tworzenie programów nauczania oraz scenariuszy lekcji i zajęć wchodzących w skład zestawów narzędzi edukacyjnych wspierających proces kształcenia ogólnego w zakresie kompetencji kluczowych uczniów 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 2019



Redakcja merytoryczna – Elżbieta Witkowska
Recenzja merytoryczna – Małgorzata Stefanowicz

Redakcja językowa i korekta – Editio

Projekt graficzny i projekt okładki – Editio

Skład i redakcja techniczna – Editio

Warszawa 2019
Ośrodek Rozwoju Edukacji
Aleje Ujazdowskie 28
00-478 Warszawa
www.ore.edu.pl

Publikacja jest rozpowszechniana na zasadach wolnej licencji Creative Commons – Użycie niekomercyjne 4.0 Polska (CC-BY-NC).
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.pl>



Temat zajęć/lekcji:

Gotować jak Jamie Oliver (*Cooking like Jamie Oliver*)

Klasa/czas trwania lekcji:

klasa (LO/Tech)/45 minut

Cel główny:

Uczeń przygotowuje prezentację kulinarną

Cele szczegółowe – Uczeń:

- powtarza i poszerza zakres słownictwa związanego z przygotowywaniem dań,
- domyśla się znaczenia z kontekstu,
- wyszukuje informacje szczegółowe w materiale video,
- przygotowuje prezentację kulinarną, posługując się dość bogatym słownictwem z zakresu przygotowywania dań,
- rozwija umiejętności publicznej prezentacji przygotowanego materiału,
- rozwija umiejętności prezentacji przygotowanego materiału.

Metody i techniki pracy:

techniki pracy z video (*sound off and on watching, freeze frame, reporting the scenes*), przygotowanie własnej prezentacji.

Formy pracy:

praca indywidualna i w parach, praca z całą klasą, praca w grupach.

Środki dydaktyczne:

karty pracy z listą czynności kulinarnych i produktów spożywczych, fragment filmu ze strony Jamie'go Olivera <https://www.jamieoliver.com/videos/playlist/healthy/>

Opis przebiegu lekcji:

Etap wstępny

Nauczyciel pyta klasę: *Do you like watching cooking programs? Why are they so popular? Do you know any famous names in this field?* Uczniowie wymieniają znanych szefów kuchni, którzy prowadzą własne programy lub blogi.

Nauczyciel prezentuje ilustracje przedstawiające sposoby przygotowania produktów żywnościowych, np. *cut, slice, chop, remove, peel, boil, simmer, fry, bake* itd., a następnie uczniowie dopasowują do podanych czasowników nazwy produktów, które w ten sposób mogą być przygotowane, np.: *slice (cheese, onion); chop (onion, garlic)* itd.

Etap główny

Nauczyciel informuje klasę, że obejrzą fragment programu kulinarnego znanego brytyjskiego szefa kuchni, w którym Jamie Oliver przygotowuje potrawę. Uczniowie

oglądają film bez głosu (*sound off*) i zaznaczają w karcie pracy, które czynności wykonuje Jamie oraz zastanawiają się jaką potrawę przygotowuje. Uczniowie referują co zaznaczyli, np: *he cutts the red pepper /removes the seeds, slices the garlic* itd. oraz podają sugerowane nazwy potrawy (np: *tomato pasta* itd.).

Następnie uczniowie oglądają fragment filmu ponownie, tym razem z głosem (*sound on*) i uzupełniają luki (1-2 słowami) w transkrypcji wybranych zdań, koncentrując się na informacjach szczegółowych; wpisują również nazwę dania (*Three Minute Tomato Sauce*). *Freeze frame watching* – tym razem nauczyciel prezentując film, zatrzymuje projekcję na wybranych klatkach tak, aby uczniowie nazwali czynności wykonywane na filmie. Nauczyciel prosi, aby przy kolejnym oglądaniu filmu uczniowie zapisali słowa, które wpływają na atrakcyjność przekazu filmowego (*humble chilli, to take away the aggressive heat, to pimp up the flavour* itd.). Uczniowie mogą skorzystać ze słowników, aby wyjaśnić znaczenia wszystkich zapisanych wyrażen.

Nauczyciel pyta klasę: *Have you tried to cook any dish? Do you like cooking?* Po krótkiej rozmowie na forum, nauczyciel prosi, aby uczniowie dobrali się w 3-4-osobowe grupy i wyobrazili sobie, że będą przygotowywać fragment programu *Cooking like Jamie Oliver*.

Praca w grupach: uczniowie wybierają danie, które będą „gotować”. Mogą skorzystać z przepisu online, albo wymyślić swoje danie. Określają, jakie składniki będą potrzebne i jak wykonać danie. Sami decydują, jakie środki przekazu wykorzystają (gest, rysunki, przekaz słowny itp.), aby prezentacja była atrakcyjna. Uczniowie przygotowują prezentację i na forum klasy grupy przedstawiają swój program kulinarny. Jedna osoba pełni rolę operatora filmowego i nagrywa prezentację. Prezentacje mogą zostać załączone na klasowym padlecie jako dokumentacja pracy całej klasy.

Etap końcowy

Uczniowie oglądają nagrane filmiki, nagradzają wszystkie brawami. Nauczyciel chwali pracę i zaangażowanie uczniów.

Praca domowa

Uczniowie zachęceni są do pracy nad edycją filmików przy wykorzystaniu różnych narzędzi (np. dodanie napisów, muzyki, elementów graficznych itp.).

Komentarz

Uczniowie rozwijają kompetencje kluczowe: językowe, osobiste, społeczne i cyfrowe. Uczą się przygotowywać prezentację materiału, współpracują w grupie w zakresie planowania pracy. Wykorzystują narzędzia cyfrowe do przygotowania i edycji materiału.

W lekcji ważne jest, aby wszyscy byli zmotywowani i zaangażowani w przygotowanie materiału; aby czuli się bezpiecznie i swobodnie w trakcie realizacji swoich projektów. Ważne, by nauczyciel udzielił pozytywnej informacji zwrotnej, podkreślając wkład pracy uczniów. W przypadku uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi nauczyciel powinien budować w nich poczucie pewności siebie, dbać, aby na równi z innymi uczniami uczestniczyli w tego rodzaju zadaniach klasowych.

Dostosowując realizację celów tej lekcji oraz sposób jej organizacji do uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, nauczyciel wybiera takie metody i techniki pracy, które odpowiednie będą dla danej potrzeby edukacyjnej i które wynikają z właściwie przeprowadzonej diagnozy potrzeb. W przypadku ucznia z dysfunkcją wzroku, należy zapoznać się z rodzajami wady wzroku, i stosownie do zaleceń zorganizować warunki do nauki dla ucznia (miejsce w klasie, postawa nauczyciela – rezygnacja z mowy ciała, modyfikacja ćwiczeń bazujących na materiałach wizualnych, dostosowanie wymagań i sposobów oceniania do możliwości ucznia).