



JUSTYNA
MAZIARSKA-LESISZ

SCENARIUSZ LEKCJI

Program nauczania języka angielskiego dla szkoły branżowej I stopnia

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

Strona redakcyjna

Redakcja merytoryczna – Witkowska Elżbieta

Recenzja merytoryczna – Dorota Hołownia-Dudek
Małgorzata Stefanowicz
Katarzyna Szczepkowska-Szczeńiak
Agnieszka Ratajczak-Mucharska

Redakcja językowa i korekta – Altix

Projekt graficzny i projekt okładki – Altix

Skład i redakcja techniczna – Altix

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

How to be a perfect waiter/waitress? – Jak zostać idealnym kelnerem/kelnerką?

Klasa/czas trwania zajęć/lekcji: klasa 2/45min

Wariant podstawy programowej: III.BS1.1.

Cel główny – uczeń poznaje wymagania niezbędne w zawodzie kelnera i opowiada o nich w języku angielskim.

Cele szczegółowe – uczeń

- porządkuje i selekcjonuje informacje;
- doskonali umiejętności uczenia się i zapamiętywania;
- rozbudowuje zasób środków językowych związanych z zawodem kelnera;
- poznaje zalety i wady pracy w tym zawodzie;
- określa właściwe i nieodpowiednie zachowanie w zakresie wyglądu i wypowiedzi.

Cel motywacyjny: uczeń pracuje w przyjaznej atmosferze, buduje poczucie własnej wartości i szacunku dla innych ludzi.

Cele szczegółowe (językowe) – uczeń ćwiczy Present Simple tense (czynności stałe, rutynowe), przymiotniki dotyczące wyglądu i cech charakteru, nazwy związane z usługami i pracą kelnera.

Metody i techniki pracy: burza mózgów, mapy myśli, pictureless listening – ćwiczenie umiejętności słuchania opartego na materiale video, techniki wspierające przyswajanie słownictwa: matching, gap filling, correcting.

Formy pracy: praca indywidualna i w parach, praca z całą klasą, praca w grupach.

Środki dydaktyczne: narzędzie do tworzenia map myśli, np. Mindmeister (<https://www.mindmeister.com/>), fragment filmu z restauracji (kelner i goście zamawiający posiłki, słysząc odgłosy brzęczących naczyń, sztućców i rozmów w tle).

Opis przebiegu lekcji

Etap wstępny – lead- in: nauczyciel informuje klasę, że za chwilę włączy fragment filmu i prosi, aby wszyscy usiedli tyłem do ekranu. Uczniowie, słuchając odgłosów z miejsca, gdzie rozgrywa się scenka, mają odgadnąć miejsce, osoby i opisać czynności, jakie te osoby wykonują w prezentowanej scenie, np.: restaurant, guests, waiters, they are ordering food etc.

Etap główny: uczniowie siadają twarzą do ekranu i tym razem oglądają film oraz zapisują to, czego nie wychwycili podczas słuchania. Np.: *The man is reading the menu, the waiter is writing something – I think the man is ordering food.*

1. Memory game: nauczyciel sprawdza, jakie szczegóły zapamiętali uczniowie, np.: How many guests are there at the table? Is the waiter wearing jeans? What is there on the table?

2. Building-up the language – nauczyciel zaczyna od zmodyfikowanej formy burzy mózgów, aby zebrać jak najwięcej skojarzeń związanych z zawodem kelnera. Nauczyciel podaje początek zdania, uczniowie kończą je, np.: A waiter works in restaurants/bars/diners/take-away bars/hotel restaurants. A waiter wears clean clothes/uniform/comfortable shoes. A waiter must be friendly/polite etc.

3. Uczniowie, pracując w parach i posługując się aplikacją do tworzenia **map myśli**, porządkują swoje skojarzenia związane z zawodem kelnera/kelnerki. Na mapie powinny znaleźć się odniesienia do wyglądu, stroju, zachowania, kwalifikacji zawodowych i umiejętności, obowiązków, pozytywnych i negatywnych stron pracy w tym zawodzie.

4. **Konsolidacja materiału:** uczniowie odczytują i porządkują swoje skojarzenia; wspólnie wypełniają tabelę z kolumnami:

- education/training (te kolumnę uczniowie wypełniają jako pracę domową);
- skills and personal qualities (good communication skills, ability to work quickly under stress);
- clothes and appearance: clean and tidy, follow a dress code, nice hair, clean and short nails;
- duties and responsibilities: clean tables, serve guests, take orders, bring the food from the kitchen, mop/sweep the floor, add up bills, must know the food and prices;
- good and bad things (subiektywne odpowiedzi uczniów): tiring; work till late hours; small wages at the beginning of your career; no jeans or body piercing; no visible tattoos; sometimes no make-up but you get tips; you can get promotion, if you are good; you get nice uniform; you have contact with tourists, so you practice English etc.).

5. Is it a proper look? Nauczyciel pokazuje zdjęcia osób z wyglądem nieodpowiednim w pracy kelnera/kelnerki. Uczniowie udzielają wyjaśnień, co jest niewłaściwe, np.: The trousers are too tight, the skirt is too short, the earrings are too big, the shoes have high heels so they are not safe or comfortable for this kind of work etc. The look is not neat and tidy.

6. Is it polite? Nauczyciel koncentruje się na właściwym sposobie rozmowy kelnera z gośćmi.

Uczniowie otrzymują transkrypcję dialogu z oglądanej scenki, ale pewne wypowiedzi zostały przez nauczyciela zmienione. Uczniowie rozpoznają, co jest niewłaściwie w danym kontekście i wstawiają odpowiedź uprzejmą. Przykład (A – gość, W – kelner/kelnerka):

A: I'll have an ox tail soup. W: Say that again! (I'm sorry, madam, could you repeat?)

A: Do you have a strawberry cake? W: I don't know. (I'm not sure, I'll check that for you, sir.)

A: Can I have this sandwich toasted? W: No, you can't. (Please give me a second, I'll ask the chef if we can do that for you).

Etap końcowy: Nauczyciel pyta: Do you know now how to be a perfect waiter?

Po krótkiej wymianie uwag nauczyciel wyjaśnia zadanie domowe.

Praca domowa: uczniowie sprawdzają w dostępnych źródłach, jakie wykształcenie/praktyka/doświadczenie wymagane są w Polsce, aby móc pracować jako kelner/ka, a jakie w innym (dowolnie wybranym przez ucznia) kraju europejskim. Uczeń przygotowuje zestawienie tych informacji w formie pisemnej. Następna lekcja poświęcona jest na omówienie tych kwestii i zebranie opinii na temat: *Is this a job for you?*

Komentarz metodyczny

Przygotowując materiał filmowy, należy pamiętać, aby wybrany fragment umożliwiał wykonanie powyższych ćwiczeń. Uczniowie słabsi językowo lub z dysfunkcjami utrudniającymi bądź uniemożliwiającymi wykonanie któregoś z zadań powinni dostać wsparcie ze strony nauczyciela lub inny zestaw zadań. Dodatkowo nauczyciel cały czas dba o przyjazną atmosferę, komentuje starania uczniów w sposób zachęcający go do dalszej pracy, docenia także wysiłki ucznia, a nie tylko efekty i nie dopuszcza do przejawów niewłaściwego zachowania uczniów w stosunku do rówieśników.