



JĘZYK  
ANGIELSKI II

JUSTYNA  
MAZIARSKA-LESISZ

## SCENARIUSZ LEKCJI JĘZYKA ANGIELSKIEGO

Szkoła ponadpodstawowa, zakres podstawowy (LO, technikum)

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 – Dorota Hołownia-Dudek  
Małgorzata Stefanowicz  
Katarzyna Szczepkowska-Szczęśniak  
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](http://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 lekcji

**A typical dish of my family – describing food – Typowe danie w mojej rodzinie – opisywanie jedzenia.**

Klasa: 1 (LO, Tech.) / czas trwania lekcji: 45 min.

## Cele

**Cel główny:** Uczeń opisuje preferencje żywieniowe.

**Cel główny – językowy:** Uczeń stosuje w wypowiedziach ustnych i pisemnych rzeczowniki policzalne i niepoliczalne oraz określenia *much/many, few/a few, little/a little, a lot of*.

**Cele szczegółowe** – Uczeń:

- rozumie sens prostych wypowiedzi w języku obcym oraz wyszukuje informacje szczegółowe w materiale audio,
- tworzy krótkie wypowiedzi ustne z wykorzystaniem właściwych środków językowych,
- potrafi opowiadać o własnych upodobaniach, uzasadniając je.

**Metody i techniki pracy:** element lekcji odwróconej, elicytacja, gra językowa, karty pracy.

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

**Środki dydaktyczne:** nagranie audio, karty pracy, zestaw słówek do nauki przygotowany z wykorzystaniem aplikacji *Quizlet*.

## Opis przebiegu lekcji

**Etap wstępny:** Nauczyciel przed tą lekcją udostępnia uczniom za pośrednictwem aplikacji *Quizlet* zestaw do nauki/przypomnienia słownictwa związanego z żywnością (*Types of food*). Lekcja rozpoczyna się od sprawdzenia, ile uczniowie zapamiętali z udostępnionego im online słownictwa – pracując w parach, zapisują zapamiętane słownictwo wg kategorii: *meat, fruit, vegetables, fish&seafood, dairy products, bakery products*). Następnie wspólnie, całą klasą sprawdza się poprawność kategoryzacji. Dodatkowo nauczyciel przypomina zasady związane z używaniem rzeczowników policzalnych i niepoliczalnych. W ramach utrwalenia zasad nauczyciel może wykorzystać grę językową *AUCTION*, w trakcie której uczniowie, mając do dyspozycji określoną kwotę pieniędzy, kupują zdania, a następnie określają, czy są one poprawne czy nie. Jeśli odpowiedzą poprawnie, zyskują i zdanie, i pieniądze, jeśli nie, tracą je.

*(I don't eat much/many oranges. A salad usually has little/a few olives There is a/ some cheese in my fridge.* Nauczyciel monitoruje cały proces i wyjaśnia ewentualne wątpliwości.

### **Etap główny**

**Ćwiczenie 1** – pre-listening. Uczniowie przed wysłuchaniem nagrania zapoznają się ze zdaniami (true/false). Następnie słuchają, jak 5 osób opowiada o *A typical dish in my country is...*, i określają, które zdania są prawdziwe, a które fałszywe. Wyniki są sprawdzane wspólnie w klasie

**Ćwiczenie 2:** Uczniowie słuchają ponownie i uzupełniają brakujące pytania (*How often do you eat it? Is it easy to make? What does it come with? What's it like? What's it made of?*), a następnie z pomocą nauczyciela sprawdzają poprawność wykonania zadania (właściwą kolejność pytań).

**Ćwiczenie 3:** Uczniowie przygotowują w parach dialogi, wykorzystując pytania z poprzedniego ćwiczenia: *student A: A typical dish in my family is chicken curry.*

student B: What's it made of?

student A: *It's made of chicken and curry sauce. You need some chicken and a little curry paste, ...*

Nauczyciel monitoruje pracę przy układaniu dialogów, zwracając szczególną uwagę na użycie rzeczowników policzalnych i niepoliczalnych. Następnie po kolei zaprasza pary do zaprezentowania dialogów na forum klasy.

### **Etap końcowy**

Na zakończenie lekcji nauczyciel inicjuje dyskusję: *What type of dish sounded the most delicious? Why? Would you like to prepare it yourself?* W ramach podsumowania lekcji nauczyciel rysuje na tablicy kieszeń i szufladę, a następnie prosi uczniów o przygotowanie 2 karteczek: na jednej uczeń wpisuje to, co zrozumiał/czego się nauczył (uczeń umieszcza ją w kieszeni), a na drugiej wpisuje to, nad czym jeszcze musi popracować, do czego chciałby wrócić (umieszcza ją w szufladzie).

**Praca domowa:** nauczyciel prosi uczniów, aby każdy indywidualnie przygotował (napisał) przepis na swoje ulubione danie, w ten sposób może powstać klasowa książka kucharska.

## Komentarz

Proponowana lekcja może być łatwo zaadaptowana do potrzeb klas o profilu gastronomicznym i być rozwinięta o dodatkowe elementy języka zawodowego (np. czasowniki związane z obróbką żywności i przygotowaniem posiłków). Włączając tę lekcję w większy projekt, można jako produkt finalny przygotować poczęstunek/menu na piknik klasowy (dodać struktury leksykalno-językowe i umiejętności w zakresie organizacji pikniku, przygotowania potraw, ich serwowania itp.). W przypadku uczniów z SPE warto zadbać, aby zaplanowane działania dały możliwość aktywnego włączania się w zadania wszystkim uczniom. Zastosowana metoda podsumowania lekcji „kieszeń i szuflada” pomaga zarówno uczniom, jak i nauczycielom w monitorowaniu realizacji celów lekcji (procesu uczenia się/nauczania).