

Projekt „Akademia sukcesu” został współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020.

## SCENARIUSZ LEKCJI - JĘZYK ANGIELSKI

Czas trwania: 1h (45 minut)

Klasa: VI

### Temat: In the kitchen- part 2.

*Lekcja jest siódmym spotkaniem uczniów w rozdziale 5 Let's eat! (Zjedzmy!) podręcznika Brainy 6 Nicka Beara rok wydania 2019. Zgodnie z podstawą programową podczas zajęć uczniowie posługują się podstawowym zasobem środków językowych, umożliwiającym realizację pozostałych wymagań ogólnych w zakresie tematu żywienie związane z artykułami spożywczymi, posiłkami i ich przygotowaniem, itd. Podczas tych zajęć uczniowie utrwalają słownictwo poznane na poprzedniej lekcji związane z czynnościami wykonywanymi podczas przygotowywania posiłków oraz doskonałą umiejętność redagowania przepisu kulinarnego.*

### Umiejętności kluczowe

- kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji;
- kompetencje w zakresie wielojęzyczności;
- kompetencje cyfrowe;
- kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie umiejętności uczenia się.

### Cele lekcji

Uczeń:

- posługuje się podstawowym zasobem środków językowych, umożliwiającym realizację wymagań w zakresie tematu żywienie I.6.;
- rozumie bardzo proste wypowiedzi ustne, reaguje na polecenia II.1;
- znajduje w wypowiedzi określone informacje II.5;
- rozumie bardzo proste wypowiedzi pisemne, określa główną myśl tekstu III.1;
- znajduje w tekście określone informacje III.4;
- tworzy bardzo krótkie, proste, spójne i logiczne wypowiedzi pisemne V.2;
- dokonuje samooceny i wykorzystuje techniki samodzielnej pracy nad językiem IX.10;

Projekt „Akademia sukcesu” został współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020.

- współdziała w grupie IX.11.

## Metody, techniki nauczania

pogadanka, ćwiczenia rozwijające percepcje i myślenie dywergencyjne i konwergencyjne, technika pociętego tekstu, dyskusja, elementy fiszki autokorektywnej

## Formy pracy

w parach lub w małych grupach

## Środki dydaktyczne

Na podstawie ćwiczeń z zeszytu ćwiczeń (Katherine Stannett, Brainy 6, rok wydania 2019, str. 47. Zeszyt ćwiczeń), karta pracy nr 1, koperty z podzielonym na zdania przepisem, klej, arkusze papieru, karta pracy nr 2, karta pracy nr 3, prezentacja multimedialna, „cenki”, gry edukacyjne: learningapps.

## Przebieg lekcji

### I. Wprowadzenie.

Nauczyciel wita uczniów, sprawdza obecność.

Ćwiczenie na „rozgrzewkę” przypominające znaczenie słów z poprzedniej lekcji.

Preparing food verbs (learningapps.org)

Nauczyciel informuje uczniów o temacie oraz celach dzisiejszych zajęć.

### II. Część zasadnicza.

Uczniowie pracują w parach lub w małych grupach. Dobierają się na zasadzie dobrowolności.

#### Zadanie 1.

Uczniowie otrzymują kartę pracy nr 1. W kopertach znajdują się zdania przepisu, które należy ułożyć w odpowiedniej kolejności.

**Ponumeruj zdania od 1 do 7 zgodnie z kolejnością wykonywanych czynności:**

***Poprawna odpowiedź.***

.....5. Add to the chicken.

.....4. Chop the lettuce.

.....1. Cut the chicken into small pieces.

Projekt „Akademia sukcesu” został współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020.

- ..... 7. Putitontosomebread.  
..... 6.Addsomemayonnaise.  
..... 3.Put the chicken in a bowl.  
..... 2.Fry the chicken.

Uczniowie czytają swoje propozycje, następnie nauczyciel prezentuje poprawną kolejność czynności, wykorzystując prezentację Power Ponit.

Zaproponuj tytuł dla dania: e.g. **Chicken in the lettucearms.**

### Zadanie 2.

Uczniowie otrzymują kartę pracy nr 2.

**Uzupełnij przepis podanymi wyrazami:**

**add, fry, fryingpen, mix, serve, make, bowl,**

*Poprawna odpowiedź.*

How to .....**make**.....French toast?

First, .....**mix**.....the eggs and milktogether in a .....**bowl**..... Then, ...**add**..... the salt and pepper. Slice the bread. Put the breadinto the bowl with the eggs and milk. Put**somebutter**into a .....**fryingpen**..... and .....**fry**..... the bread for one ortwominutes. ...**Serve**... it on a plate with cream and fruit.

Uczniowie uzupełniają tekst podanymi wyrazami, następnie odczytują swoje propozycje i sprawdzają z wersją przedstawioną na prezentacji.

### Zadanie 3.

Uczniowie otrzymują karty pracy nr 3.

**Ułóż przepis na kanapkę z tuńczykiem i majonezem, wykorzystując podane wyrazy:**

**tin of tuna, mayonnaise, bread, add, putlettuce, chop, bowl**

*Youneed a tin of tuna, .....*

Uczniowie prezentują swoje przepisy.

## III. Podsumowanie lekcji.

Ewaluacja

Nauczyciel przykleja na tablicy arkusz papieru, który jest podzielony na 3 części: zad. 1., zad.2., zad.3.

Nauczyciel prosi uczniów o dokonanie oceny trudności zadań. Które zdanie sprawiło najwięcej trudności, a które było najłatwiejsze.

Uczniowie biorą cenki: żółte – najłatwiejsze (the easiest), pomarańczowe – najtrudniejsze (the most difficult). Następnie przyklejają do danej części arkusza papieru.

Omówienie i podsumowanie lekcji. Ocena pracy uczniów na zajęciach.



Projekt „Akademia sukcesu” został współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020.

## **Załączniki:**

### **Karta pracy nr 1**

**Ponumeruj zdania od 1 do 7 zgodnie z kolejnością wykonywanych czynności:**

- .....Addit to the chicken.
- ..... Chop the lettuce.
- ..... Cut the chickeninto small pieces.
- ..... Putitontosomebread.
- ..... Addsomemayonnaise.
- ..... Put the chicken in a bowl.
- ..... Fry the chicken

The title: .....

Projekt „Akademia sukcesu” został współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020.

## Karta pracy nr 2

Uzupełnij przepis podanymi wyrazami:

add, fry, fryingpen, mix, serve, make, bowl

### How to .....French toast?

First, .....the eggs and milktogether in a ..... Then, ..... the salt and pepper. Slice the bread. Put the breadinto the bowl with the eggs and milk. Putsomebutterinto a ..... and ..... the bread for one ortwominutes. .... it on a plate with cream and fruit.

### 1. Prezentacja Power Point- English lesson- In the kitchen 2.

## Karta pracy nr 3

Ułóż przepis na kanapkę z tuńczykiem i majonezem, wykorzystując podane wyrazy:  
tin of tuna, mayonnaise, bread, add, putlettuce, chop, bowl

*Youneed a tin of tuna, .....*