

SCENARIUSZ Z JĘZYKA ANGIELSKIEGO

Let's eat!

Czas trwania zajęć: 2 x 45minut

Cele ogólne:

- utrwalenie i poszerzenie słownictwa związanego z tematyką jedzenia
- rozwijanie umiejętności wyszukiwania, selekcji i porządkowania informacji w tekście – karty menu
- kształtowanie umiejętności reagowania w różnych sytuacjach życiowych – składanie zamówienia
w restauracji

Oczekiwane osiągnięcia:

Uczniowie:

- potrafią zamówić posiłek w restauracji
- wyszukują i wypisują z tekstu autentycznego pożądane informacje
- przekazują konkretne informacje korzystając z notatek
- uczniowie potrafią korzystać ze zwrotów: *I'd like to, Would you like, Can I*
- potrafią efektywnie pracować w grupach, parach i indywidualnie

Metody pracy:

- praca z tekstem, TPR (metoda reagowania całym ciałem), audiolingwalna. praca z nagraniem ,
burza mózgów

Formy pracy: Praca indywidualna, w parach, grupach, z całą klasą

Środki dydaktyczne: karty obrazkowe, karty pracy, tablica interaktywna

Przebieg lekcji:

1. Sprawy organizacyjno – porządkowe

- powitanie , sprawdzenie listy obecności

2. Określenie celu i formy pracy na lekcji

- podanie i zapisanie tematu lekcji: **Let's eat**

3. Nauczyciel prezentuje karty obrazkowe z jedzeniem. Zabawa w *Magic eye*. Uczniowie nazywają wszystkie produkty po kolei. Następnie odwracamy jedną kartę i ponownie nazywamy wszystkie karty razem z odsłoniętą. Potem znowu odwracamy drugą i znowu nazywamy wszystkie karty razem z dwoma odwróconymi. Potem odwracamy trzecią, czwartą, itd.

4. Nauczyciel zadaje klasie pytania nawiązujące do tematu lekcji:

- *What can you eat at an expensive restaurant?*

- *Are they going to go out for dinner today?*

- *What kind of restaurant they like to go – a fast food restaurant, a café, or a more formal restaurant?*

- *What vegetables do you like?*

5. Nauczyciel rozdaje uczniom karty menu z różnych restauracji i razem z uczniami czyta menu, objaśniając nieznaną im słówką

6. Nauczyciel zadaje uczniom pytania odnośnie menu:

- *What is your favourite kind of food – as a starter, a main course, and a dessert?*

- *What do you like to drink with your meal?*

7. Uczniowie na podstawie przykładowych kart menu planują swoje menu z uwzględnieniem przystawek, dań głównych, deserów i napojów. Praca w

grupach lub indywidualna. Każdy po kolei prezentuje informacje o swojej restauracji. Reszta klasy słucha i stara się wybrać najbardziej atrakcyjną. Po wysłuchaniu wszystkich prezentacji, nauczyciel pyta wybranych uczniów:

- *Which one is your favourite restaurant and why?*

8. Uczniowie zapoznają się z przykładowymi dialogami sytuacyjnymi w restauracji na tablicy interaktywnej. Pracując z całą klasą nauczyciel ustala, które wyrażenia są najważniejsze i powinny być zapisane. Następnie uczniowie zapisują je w zeszytach. Klasa zostaje podzielona na zespoły 2-3 osobowe. Jedna grupa to kelnerzy, druga klienci. Uczniowie układają dialogi, wykorzystując zwroty i wyrażenia zanotowane wcześniej. Następnie ochotnicy, po kolei prezentują swoje przykładowe dialogi na forum klasy. Zadaniem reszty klasy jest uważne wysłuchanie i sprawdzenie czy zostały przekazane wszystkie informacje i czy wypowiedzi były zrozumiałe.

9. Pożegnanie uczniów.

Opracowała Magda Szestowicka