KONSPEKT LEKCJI

SZKOŁA: Szkoła Podstawowa nr 2 im. Juliana Tuwima w Wodzisławiu Śląskim
KLASA/GRUPA: 7 klasa
NAUCZYCIEL: Marek Kolorz
CZAS LEKCJI: 45 minut
TEMAT LEKCJI: I want to be a master chef!

CELE DYDAKTYCZNE: uczeń zna słownictwo związane z gotowaniem, potrafi rozpoznawać i nazywać odpowiednie czynności przydatne przy gotowaniu, zna podstawowe słownictwo związane z przygotowaniem i wykonaniem przepisu.

CELE WYCHOWAWCZE: uczeń potrafi pracować w grupie, chętnie włącza się w pracę na lekcji i dzieli się swoją wiedzą, wdraża się do komunikowania się z innymi, ćwiczy umiejętność słuchania oraz kultury wypowiedzi, rozpoznaje własne potrzeby edukacyjne, dba o poprawność posługiwania się językiem polskim na lekcji.

PRZEBIEG LEKCJI

I. WPROWADZENIE

ETAPY LEKCJI	CZYNNOŚCI NAUCZYCIELA	CZYNNOŚCI UCZNIÓW	ŚRODKI DYDAKTYCZNE	METODY
1. Czynności organizacyjne	Sprawdzenie obecności, wpisanie tematu do dziennika.	-	-	-
2. Wprowadzenie do tematu lekcji	Film "English cooking verbs" (YT)	Oglądają film, koncentrując się na słownictwie.	Aktywna Tablica	TIK (AT)

II. ROZWINIĘCIE

ETAPY LEKCJI	CZYNNOŚCI NAUCZYCIELA	CZYNNOŚCI UCZNIÓW	ŚRODKI DYDAKTYCZNE	METODY
1. Rozmowa z uczniami	Zadaje pytania związane z jedzeniem, gotowaniem, przygotowywaniem jedzenia.	Uczniowie odpowiadają na zadane pytania.	-	rozmowa
2. Przypomnienie słownictwa z obejrzanego filmu	Wypytuje uczniów o usłyszane podczas filmu słownictwo związane z czynnościami gotowania.	Uczniowie podchodzą do tablicy i wypisują czasowniki.	tablica, kreda	burza mózgów

3. Wprowadzenie słownictwa związanego z gotowaniem	Zapoznaje uczniów z nowym słownictwem poprzez prezentację.	Skupiają uwagę, powtarzają za nauczycielem.	Prezentacja multimedialna	TIK (AT)
4. Kalambury	Dzieli uczniów na 4 grupy, zadając czynności do pokazania.	Pokazują zadane czynności, starając się zdobyć punkty.	kartki z zadaniami	gra edukacyjna, praca grupowa
5. Wygrana	Podaje nagrodę zwycięskiej drużynie.	Odbierają nagrodę i dzielą się jej treścią z klasą.	kuferek z nagrodą	gra edukacyjna
4. Wprowadzenie do przepisów angielskich	Rozdaje uczniom myślografię z przepisem.	Zaznajamiają się z przepisem.	Karta pracy - myślografia	karta pracy
5. Przyrządzanie koktajlu bananowego	Dzieli uczniów na zespoły zadaniowe. Rozdziela przyrządy i materiały.	Uczniowie wykonują polecenia nauczyciela według przepisu.	banany, cukier, mleko, kubki, mikser,	CLIL, praca zespołowa
6. Poczęstunek	Nauczyciel koordynuje poczęstunek koktajlem.	Uczniowie rozdzielają między sobą koktajl.	kubeczki	Praca zespołowa

III. ZAKOŃCZENIE

ETAPY LEKCJI	CZYNNOŚCI NAUCZYCIELA	CZYNNOŚCI UCZNIÓW	ŚRODKI DYDAKTYCZNE	METODY
1. Rozpoznawanie smaku.	Nauczyciel wypytuje o rodzaje smaków.	Uczniowie udzielają odpowiedzi.	-	-
3. Kontrola realizacji treści	Sprawdza wykonanie celów z uczniami.	Uczniowie odpowiadają na pytania.	-	-