**Podręcznik Machbar 2**

**Scenariusze lekcji**

**Autorka: Monika Janicka**

**Scenariusz 15**

|  |
| --- |
| **Anitas Pech-Torte** |

Podręcznik: Kapitel 2, Lektion 5

**Cele lekcji:**

- Uczeń wymienia nazwy tortów.

- Uczeń nazywa produkty niezbędne do upieczenia tortu.

- Uczeń prowadzi rozmowy na temat organizacji przyjęcia.

**Techniki uczenia się i nauczania:**

- prezentacja,

- objaśnianie,

- ćwiczenia utrwalające,

- elementy dramy,

- podejście zadaniowe.

**Formy socjalne zajęć:**

- praca indywidualna,

- praca w parach,

- praca na forum klasy.

**Przebieg lekcji:**

**a) wprowadzenie**

- Uczniowie poznają nazwy tortów (ćwiczenie 1, str. 35). Następnie zadają 2-3 uczniom siedzącym najbliżej pytanie: Welche Torte magst du?, a także sami odpowiadają na to pytanie, kiedy zostanie im zadane.

- W ramach podsumowania nauczyciel pyta na forum klasy: Wer mag die Obsttorte? Wer mag die Schwarzwälder Kirschtorte? Itd. Uczniowie podnoszą ręce.

- Uczniowie przyporządkowują nazwy produktów niezbędnych do wypieku tortu do obrazków (ćwiczenie 2, str. 35)

**b) faza realizacyjna**

- Uczniowie czytają dialogi na temat niespodzianki urodzinowej i przyporządkowują do nich pasujące zdania (ćwiczenie 3, str. 36).

- Uczniowie ponownie czytają teksty dialogów i pracując w parach odpowiadają na pytania do tekstu (ćwiczenie 4, str. 37). Poprawne odpowiedzi prezentowane są na forum klasy

- Pracując w parach uczniowie opracowują wybrany dialog: czytają tekst, ćwiczą wymowę i intonację oraz płynność. Następnie dialogi prezentowane są na forum klasy.

**c) faza podsumowująca**

- Uczniowie czytają przepisy na tort szwarcwaldzki. Porównują przepis w języku niemieckim z przepisem w języku polskim. Nauczyciel zwraca uwagę na nazwy składników oraz czynności, które są wykonywane podczas pieczenia tortu.

- Nauczyciel przygotowuje uczniów do realizacji projektu. W zależności od możliwości czasowych i infrastrukturalnych projekt może być realizowany w różnych wersjach:

1. Jeśli szkoła dysponuje kuchnią z piekarnikiem, torty lub ciasta można wykonać w szkole. Uczniowie przynoszą odpowiednie składniki i pieką ciasta lub torty w grupach.

2. Jeśli szkoła nie dysponuje kuchnią dostępną dla uczniów, uczniowie pieką ciasta w swoich domach. Proces pieczenia dokumentują w formie filmiku video.

3. Jeśli uczniowie z różnych względów nie mogą upiec tortu lub ciasta w domu (niedostatki infrastrukturalne lub ekonomiczne), zapoznają się z wybranymi stronami internetowymi zawierającymi przepisy na proste ciasta lub torty, np. <https://www.einfachbacken.de/torten>, <https://www.chefkoch.de/magazin/artikel/4066,0/Chefkoch/Kuchen-und-Torten-einfach-verfuehrerisch.html>, <https://backen-mit-spass.de/rezepte/kuchen-und-torten>.

Uczniowie opracowują wybrany przepis i przygotowują plakat, który będzie ilustrował wykonanie tego tortu lub ciasta.

**Praca domowa:**

Uczniowie pracują nad projektem w grupach w zależności od wyboru opcji 1, 2 lub 3.