**Podręcznik Machbar 2**

**Scenariusze lekcji**

**Autorka: Monika Janicka**

**Scenariusz 16**

|  |
| --- |
| **Wir backen eine Torte – ein Projekt** |

Podręcznik: Kapitel 2, Lektion 5

**Cele lekcji:**

- Uczeń wymienia składniki niezbędne do upieczenia ciasta lub tortu.

- Uczeń nazywa czynności wykonywane podczas pieczenia.

- Uczeń prezentuje przepis na wybrany wypiek.

**Techniki uczenia się i nauczania:**

- metoda projektu,

- podejście zadaniowe,

- prezentacja,

- objaśnianie.

**Formy socjalne zajęć:**

- praca indywidualna,

- praca w grupach,

- praca na forum klasy.

**Przebieg lekcji:**

**a) wprowadzenie**

- Nauczyciel robi wprowadzenie do tematu, przypomina zadanie, zaś w przypadku 2 i 3 opcji projektu mówi, na jakie elementy będzie zwracał uwagę oceniając projekt.

- Przykładowy arkusz ewaluacji mógłby wyglądać następująco:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **KRYTERIA OCENY** | zdecydowanie nie  **1** | raczej nie  **2** | raczej tak  **3** | zdecydowanie tak  **4** |
| **Język:** |  |  |  |  |
| * Uczniowie wykorzystują słownictwo i zwroty związane z pieczeniem. |  |  |  |  |
| * Język prezentacji jest zrozumiały, dostosowany do możliwości i umiejętności uczniów. |  |  |  |  |
| * Uczniowie mówią wyraźnie, dbając o dobry kontakt ze słuchaczami. |  |  |  |  |
| **Podział pracy:** |  |  |  |  |
| * Wszyscy członkowie grupy biorą udział w projekcie/ w prezentacji. |  |  |  |  |
| **Produkt projektu:** |  |  |  |  |
| * Filmik video lub plakat są atrakcyjne wizualnie. |  |  |  |  |
| * Filmik video lub prezentacja ułatwiają zrozumienie przepisu. |  |  |  |  |

**b) faza realizacyjna**

- W zależności od wybranej na poprzedniej lekcji opcji realizacji projektu uczniowie:

1. pieką tort lub ciasto w szkolnej kuchni głośno powtarzając przy tym nazwy użytych składników i czynności, które wykonują. Nauczyciel kontroluje poprawność ich wypowiedzi oraz wymowy.

2. prezentują filmiki video nagrane w domu podczas pieczenia tortu lub ciasta, w których objaśniają, jakich składników użyli i jakie czynności wykonywali podczas pieczenia ciasta.

3. prezentują plakaty ilustrujące, jak wykonać wybrany tort lub ciasto.

Każda z grup zadaje 1-2 pytania odnoszące się do ich prezentacji, sprawdzające poziom zrozumienia prezentowanego przepisu. Mogą być to pytania o nazwę ciasta, nazwy wybranych składników lub wymienianych czynności.

**c) faza podsumowująca**

- Nauczyciel dokonuje ewaluacji projektów. W tym celu pyta, która prezentacja wydaje się uczniom najciekawsza, najlepiej opracowana lub który wypiek wydaj im się najsmaczniejszy. Na podstawie kryteriów ewaluacji wystawia uczniom oceny. Może wykorzystać podane powyżej kryteria ewaluacji do przeprowadzenia oceny koleżeńskiej.