KONSPEKT 2. SMACZNEGO!

Kuchnia polska i wizyta w restauracji

Nauczycielka	Mgr Katarzyna Reszel - Łagoń
Czas trwania	45 minut (jedna godzina lekcyjna)
Poziom	Początkujący, orientacyjnie A0–A1
Grupa docelowa	Uczniowie w wieku 15–17 lat uczący się języka polskiego jako obcego
Język pomocniczy	Angielski na poziomie podstawowym

1. Cele lekcji

- Uczeń rozpoznaje nazwy wybranych polskich potraw, składników i napojów.
- Potrafi powiedzieć, co lubi jeść i pić.
- Rozumie podstawowe pozycje w prostym menu.
- Potrafi zamówić danie i napój, zapytać o cenę oraz poprosić o rachunek.
- Współpracuje z partnerem i grupą podczas przygotowywania dialogu i menu.
- Poznaje wybrane elementy polskiej tradycji kulinarnej.

2. Słownictwo i struktury językowe

- Potrawy i składniki: pierogi — dumplings; rosół — clear chicken soup; żurek — sour rye soup; bigos — hunter's stew; kotlet schabowy — breaded pork cutlet; placki ziemniaczane — potato pancakes; chleb — bread; ziemniaki — potatoes; kapusta — cabbage; ser — cheese; mięso — meat; warzywa — vegetables; jabłko — apple.
- Napoje i restauracja: woda — water; herbata — tea; sok — juice; kawa — coffee; menu / karta dań — menu; kelner / kelnerka — waiter / waitress; stolik — table; zamówienie — order; rachunek — bill; cena — price.
- Przydatne zwroty: Lubię pierogi. — I like pierogi.; Nie lubię mięsa. — I don't like meat.; Poproszę pierogi. — Pierogi, please.; Poproszę wodę. — Water, please.; Co polecasz? — What do you recommend?; Ile to kosztuje? — How much is it?; Czy mogę prosić o menu? — Can I have the menu, please?; Poproszę rachunek. — The bill, please.; Smacznego! — Enjoy your meal!
- Struktury: „Lubię…”, „Nie lubię…”, „Poproszę…”, „Ile kosztuje…?”. Uczniowie zapamiętują całe zwroty bez konieczności poznawania szczegółowych zasad odmiany.

3. Przebieg lekcji

0–5 min **Rozgrzewka — co lubisz jeść? Nauczyciel pokazuje zdjęcia potraw.** Uczniowie wskazują te, które znają, i mówią, czy je lubią. Polecenia: Look at the pictures. — Popatrz na ilustracje.; What food do you like? — Jakie jedzenie lubisz?

5–13 min **Poznajemy polskie potrawy.** Uczniowie dopasowują zdjęcia do nazw potraw i składników. Nauczyciel krótko wyjaśnia, z czego przygotowuje się pierogi, żurek i bigos, zaznaczając, że przepisy mogą różnić się regionalnie i rodzinnie. Polecenia: Match the food to the word. — Dopasuj potrawę do słowa.; Work in pairs. — Pracujcie w parach.

13–21 min **Ćwiczymy zwroty i czytamy menu.** Uczniowie otrzymują przykładową kartę dań przygotowaną na potrzeby lekcji. W parach wyszukują potrawy, napoje i ceny, a następnie ćwiczą zamawianie. Polecenia: Read the menu. — Przeczytaj menu.; Find three dishes. — Znajdź trzy dania.; Ask about the price. — Zapytaj o cenę.

21–33 min **Odgrywanie ról — w polskiej restauracji.** Uczniowie pracują w parach. Jedna osoba jest klientem, druga kelnerem lub kelnerką. Klient wybiera danie i napój, pyta o cenę, a na końcu prosi o rachunek. Następnie uczniowie zamieniają się rolami. Polecenia: You are the customer. — Jesteś klientem.; You are the waiter. — Jesteś kelnerem.; Order food and ask for the bill. — Zamów jedzenie i poproś o rachunek.

33–41 min **Grupowe zadanie — tworzymy restaurację.** Grupy trzy- lub czteroosobowe wymyślają nazwę restauracji i układają krótkie menu obejmujące co najmniej dwie potrawy, dwa napoje i ceny. Każda grupa przedstawia jedną pozycję

z menu. Polecenia: Create a restaurant menu. — Stwórz menu restauracji.; Choose food and drinks. — Wybierz jedzenie i napoje.; Present your menu. — Przedstaw swoje menu.

41–45 min **Podsumowanie i ewaluacja.** Każdy uczeń wybiera jedno nowe słowo i kończy zdanie „Lubię…”. Nauczyciel sprawdza, czy uczniowie potrafią zamówić danie i poprosić o rachunek. Polecenia: Say one new word. — Powiedz jedno nowe słowo.; Order one dish in Polish. — Zamów jedno danie po polsku.

4. Formy i metody pracy

- Praca indywidualna, w parach, w grupach i z całą klasą.
- Metoda komunikacyjna i zadaniowa, praca z ilustracją i menu, odgrywanie ról, tworzenie krótkiego projektu.

5. Materiały dydaktyczne

- Zdjęcia polskich potraw i składników; karty ze słownictwem polsko-angielskim; przykładowe menu z cenami; karty ról klienta i kelnera; kartki i mazaki.

6. Oczekiwane efekty i ewaluacja

- Po lekcji uczeń potrafi nazwać kilka polskich potraw, wyrazić podstawowe preferencje żywieniowe i przeprowadzić prostą rozmowę w restauracji. Ewaluacja odbywa się poprzez obserwację dialogów i wykonanie zadania końcowego.