Dofinansowane przez Unię Europejską

KONSPEKT LEKCJI – LESSON PLAN

PRZEDMIOT (SCHOOL SUBJECT): koło kulinarne/ cooking club

„Podniesienie kompetencji kadry dydaktycznej Szkoły Podstawowej w Dubiczach Cerkiewnych”

Nr projektu: 2025-1-PL01-KA122-SCH-000339591
Projekt finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+ (2021–2027), KA1 Edukacja szkolna.



Opracowanie: Joanna Barbara Aleksiejuk
Dubicze Cerkiewne, dnia 14.08. 2026r.

1. **INFORMACJE OGÓLNE**
   - **1.1. KLASA** *I-III*
   - ***1.2.*** **PRZEDMIOT** *koło kulinarne*
   - ***1.3.*** **TEMAT LEKCJI** *At the Restaurant – W restauracji*
   - ***1.4.*** **NAUCZYCIEL PROWADZĄCY** *Joanna Barbara Aleksiejuk*
2. **PODSTAWA PROGRAMOWA**
   - **2.1. NUMER I OPIS CELU Z PODSTAWY PROGRAMOWEJ** *nie dotyczy*
3. **CELE LEKCJI**
   - **3.1. CEL OGÓLNY** *Kształtowanie właściwych zasad zachowania w restauracji oraz poznanie podstawowego słownictwa i zwrotów związanych z wizytą w restauracji w języku polskim i angielskim*
   - 3.2. **CELE OPERACYJNE (UCZEŃ POTRAFI)**
   - 3.3. kulturalnie zachowywać się w restauracji
   - 3.4. odpowiednio przywitać się z obsługą restauracji
   - 3.5. złożyć zamówienie
   - 3.6. użyć podstawowych zwrotów grzecznościowych w języku polskim i angielskim
   - 3.7. odróżnić zachowania właściwe od niewłaściwych
4. **NARZĘDZIA I ŚRODKI DYDAKTYCZNE**
   - **4.1.** *ilustracje przedstawiające restauracje i zachowania przy stole*
   - **4.2.** *karty obrazowe ze słownictwem polskim i angielskim*
   - **4.3.** *przykładowe menu w języku polskim i angielskim*
   - **4.4.** *materiały do przygotowania prostego poczęstunku lub dekoracji stołu*
5. **METODY I FORMY PRACY**
   - **5.1.** *metoda słowna – rozmowa kierowana, pogadanka*
   - **5.2.** *prezentacja ilustracji i materiałów dydaktycznych*
   - **5.3.** *ćwiczenia sytuacyjne i odgrywanie scenek*
   - **5.4.** *praca zbiorowa z całą grupą*
   - **5.5.** *praca w parach*
   - **5.6.** *aktywność ruchowa*

6. **PRZEDBIEG LEKCJI**

ETAP LEKCJI	OPIS CZYNNOŚCI NAUCZYCIELA I UCZNIÓW	ZWROTY STOSOWANE W JĘZYKU ANGIELSKIM
WSTĘP	„Welcome to our restaurant!” Nauczyciel wita dzieci w języku angielskim : ”Hello ! Welcom to our cooking club !” Nauczyciel przedstawia temat zajęć : Dzisiaj wybierzemy się do restauracji. Nauczymy się, jak należy się w niej zachowywać, jak zamawiać jedzenie oraz jak używać prostych zwrotów w języku angielskim. Nauczyciel pokazuje dzieciom obrazki lub prawdziwe przedmioty związane z restauracją. Dzieci nazywają je po polsku, a następnie powtarzają angielskie słowa: - restaurant – restauracja - table – stół - chair – krzesło - plate – talerz - fork – widelec - knife – nóż - spoon – łyżka - glass – szklanka - napkin – serwetka - menu – menu - waiter – kelner - customer – klient	Hello! Welcome to our cooking club! - restaurant – restauracja - table – stół - chair – krzesło - plate – talerz - fork – widelec - knife – nóż - spoon – łyżka - glass – szklanka - napkin – serwetka - menu – menu - waiter – kelner - customer – klient
CZĘŚĆ WŁAŚCIWA	1. Nauczyciel prezentuje dzieciom przykładowe menu I powtarza słownictwo w języku angielskim. MENU SOUP – zupa PIZZA – pizza SALAD – sałatka SANDWICH – kanapka CAKE – ciasto ICE CREAM – lody	SOUP – zupa PIZZA – pizza SALAD – sałatka SANDWICH – kanapka CAKE – ciasto ICE CREAM – lody WATER – woda JUICE – sok

	WATER – woda JUICE – sok Dzieci powtarzają nazwy produktów. 2. Nauczyciel rozdaje przygotowaną kartę pracy „Kelnerski detektyw – znajdź błędy!” Zadanie: Dzieci przyglądają się ilustracji restauracji i odnajdują niewłaściwe zachowania. Muszą: 1. Znaleźć błędy. 2. Zaznaczyć je. 3. Powiedzieć, jak należy zachować się prawidłowo. Przykładowe odpowiedzi: „Nie wolno krzyczeć na kelnera.” „Nie należy bawić się telefonem podczas jedzenia.”	
ZAKOŃCZENIE	Nauczyciel podkreśla, że wizyta w restauracji to nie tylko jedzenie, ale również kultura osobista, uprzejmość, szacunek dla innych i właściwe zachowanie przy stole. Na zakończenie wszyscy wspólnie powtarzają: PLEASE! THANK YOU! EXCUSE ME! GOOD MANNERS! Nauczyciel: Good job! Well done!	PLEASE! – proszę THANK YOU! – dziękuję EXCUSE ME! - przepraszam GOOD MANNERS! – dobre maniery Good job! Well done! – dobra robota

Dofinansowane przez
Unię Europejską



KELNERSKI DETEKTYW

ZNAJDŹ BŁĘDY!

Imię i nazwisko: _____

Klasa: _____ Data: _____

1. Przyjrzyj się obrazkowi. Znajdź 8 niewłaściwych zachowań. Zakreśl je na obrazku i napisz obok, jak powinno zachować się dziecko.



Jak powinno się zachować?

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

2. Co byś zrobił/a?

1. Kelner przyniósł Ci inne danie niż zamawiałeś. Co robisz?
   - A. Zaczynam krzyczeć.
   - B. Mówię spokojnie: „Przepraszam, chyba dostałem inne danie.” ☐
   - C. Nic nie mówię i zabieram komuś innemu talerz. ☐
2. Kolega przy stole zachowuje się bardzo głośno. Co możesz zrobić?



_____

_____

3. Nie wiesz, którego sztućca użyć. Co robisz?

_____

_____

_____

4. Chcesz poprosić kelnera o wodę. Jak powiesz?

_____

_____



3. Zaprojektuj 5 zasad dobrego zachowania w restauracji.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____



4. Która zasada jest Twoim zdaniem najważniejsza? Dlaczego?

Moja najważniejsza zasada: _____

Dlaczego? _____

_____

Pamiętaj!
Kultura przy stole sprawia, że wszyscy czują się dobrze.



st