

Scenariusz lekcji języka angielskiego

Temat: Thanksgiving feast in the USA.

Tradycyjne potrawy na Święto Dziękczynienia.

Autor: Anna Golik-Czarnecka

Klasa: liceum/technikum, poziom B1

Cele lekcji:

- Rozbudzanie ciekawości poznawczej uczniów poprzez wprowadzenie elementów kulturowych.
- Przetwarzanie informacji zawartych w materiałach autentycznych (materiał filmowy, menu).

Cele szczegółowe:

Po lekcji uczeń potrafi:

- podać podstawowe fakty związane z historią Święta Dziękczynienia,
- nazwać tradycyjne potrawy na Święto Dziękczynienia,
- wymienić składniki wybranych potraw świątecznych oraz opracować przepis na wybraną potrawę (w oparciu o źródła internetowe).

Formy, metody, techniki pracy:

- praca w grupach,
- praca indywidualna,
- praca z materiałem filmowym.

Pomoce dydaktyczne:

- materiały filmowe:
 - (1) <https://www.youtube.com/watch?v=-BQSOkkoDjc>
 - (2) https://www.youtube.com/watch?v=kVvmc_p4GVM
- karty pracy
- narzędzia TIK z dostępem do Internetu

Czas trwania: 45 minut

Przebieg lekcji:

1. Powitanie, czynności organizacyjne.
2. Wstęp (warm-up) – krótka pogawędka na temat tego, co uczniowie już wiedzą o Święcie Dziękczynienia.
3. Praca z pierwszym (1) materiałem filmowym (czas trwania tej części zajęć: do 10 min.).
 - Uczniowie otrzymują kartę pracy (1) i zapoznają się z pytaniami dotyczącymi Święta Dziękczynienia.
 - Uczniowie oglądają krótki film o historii Święta Dziękczynienia.
 - Uczniowie indywidualnie odpowiadają na pytania (karta pracy 1).
 - Następnie wspólnie omawiamy odpowiedzi.
4. Praca z drugim (2) materiałem filmowym.
(Czas trwania tej części zajęć do 12 min.)
 - Uczniowie dwukrotnie oglądają film.
 - W trakcie oglądania filmu uczniowie notują nazwy tradycyjnych potraw świątecznych.
 - Omówienie odpowiedzi – zapisanie na tablicy nazw potraw.
5. Praca w grupach (3-osobowych) z kartami pracy – menu (2a-2c).
(Czas trwania tej części zajęć: do 15 min.)
Uczniowie otrzymują karty pracy - menu na Święto Dziękczynienia.
 - Uczniowie czytają otrzymane menu i wspólnie wybierają jedną potrawę.
 - W kolejnym kroku wyszukują w Internecie przepis na nią.
 - Następnie ich zadaniem jest opracowanie tego przepisu (np. uproszczenie).
 - Każda grupa przedstawia swój przepis pozostałym uczniom w klasie.
(Jeśli zabraknie czasu na tę część, można ją przenieść na początek kolejnych zajęć)*
6. Podsumowanie: przypomnienie najważniejszych informacji i faktów dot. Święta Dziękczynienia. Wybrani uczniowie kończą zdania:
 - Dziś dowiedziałem się, że...
 - Zaskoczyło mnie, że...
 - W Święcie Dziękczynienia podoba mi się, że...
7. Pożegnanie.

* Kontynuacją zajęć o Święcie Dziękczynienia może być na przykład lekcja o polskich potrawach regionalnych. Wówczas prezentacja wybranych przepisów będzie naturalnym wstępem do zajęć, na których uczniowie będą sami opracowywać przepisy na polskie potrawy regionalne.



ODN

Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli
w Poznaniu

thanksgiving DINNER



appetizers

Pumpkin Dip
served with Honeycrisp Apples

Deviled Eggs

entrée

Slow-Roasted Heritage Turkey
with pan-dripping gravy

side dishes

Roasted Garlic Mashed Potatoes

Sweet Potato Casserole
with Brown Sugar Pecan Streusel

Roasted Brussels Sprouts
with Apples and Bacon

Chunky Cranberry Applesauce

Celery Bread Dressing

Buttery Yeast Rolls

desserts

Pumpkin Pie
with Maple Whipped Cream

Persimmon Pudding
with Caramel Apple Sauce

Karta pracy 2a

Źródło: <https://wholefully.com/thanksgiving-menu-printable-holiday-recipe-roundup-free-ebookbook/>



ODN

Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli
w Poznaniu



BISTREAUX
NEW ORLEANS
Food · Drink · Music

Thanksgiving Dinner

November 24, 2011

11am – 10pm

First Course

Butternut Squash Soup

curried crème fraiche

or

Lola Rossa Salad

candied pecans, golden raisins, toasted goat cheese
tangerine honey vinaigrette

Main Course

Roast Breast of Turkey

walnut sage stuffing, green beans, roasted sweet potatoes,
cranberry sauce, pan gravy

or

Pan Seared Red Fish

artichoke risotto, tomato confit, herb butter

Dessert

Louisiana Pecan Pie

or

Apple Bourbon Brown Betty

\$39 ++ per person
(children under 10 \$15++)

Executive Chef Michael Farrell

Karta pracy 2b

Źródło: <http://www.neworleansrestaurants.com/news/restaurant-reviews/need-a-restaurant-for-thanksgiving-check-out-these-menus>



ODN

Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli
w Poznaniu

Thanksgiving

MENU

Appetizers

Pumpkin soup

or

Caesar salad with shaved parmesan cheese

Choice of entrees

*Sliced roasted turkey breast with creamy gravy and cranberry sauce,
creamy potato and green bean casserole*

or

*Honey glazed ham served with strawberry Myers rum sauce, candied yams
and medley of garden vegetables*

or

*Beef tenderloin cooked to perfection with brandy mushroom sauce served
with creamy potato and steamed buttered vegetables*

Dessert

Homemade Pumpkin pie with cinnamon ice cream

or

Chocolate brownie with vanilla ice cream

us \$ 39.95

15% service charge and 3.5% taxes will be added to your bill

Only with reservations in advance



**Whole turkey to go - Ask for information*

Matthew's beachside restaurant

Located on the beach at Casa del Mar Beach Resort

Tel. 588 7300

E. info@matthews-aruba.com



Karta pracy 2c

Źródło: <https://www.visitaruba.com/manageOffer.do?dispatch=view&id=145&src=mobileapp>