

FICHE DE PREPARATION

Date/data : 31/05/2023	Niveau(x)/poziom(y) : Tout public A2	Durée de la séance/czas trwania : 1 h
TITRE (et sous-titre): <u>Smaki Bretanii</u>		
Objectif général / Cel główny : - zapoznanie się kuchnią bretońską, odkrywanie smaków tradycyjnych dań kuchni bretońskiej		
Objectifs spécifiques /Cele poboczne : -zapoznanie się z nazwami dań kuchni bretońskiej - poszerzenie słownictwa związanego z kuchnią i gastronomią - kuchnia jako element tożsamości kulturowej oraz dziedzictwa narodowego - umiejętność formułowania wypowiedzi na temat upodobań kulinarnych, prowadzenia dialogu w restauracji -poznanie przepisów, nazw dań, kontekstu kulturowego kuchni bretońskiej		
Compétences à atteindre /Oczekiwane kompetencje -rozwińnięcie umiejętności słuchowych rozumienia podcastu (audio) - umiejętność przeprowadzenia dialogu w trakcie składania zamówienia w restauracji -poszeszarzanie wiedzy na temat kuchni lokalnego regionu Bretanii		
Préparation matérielle /Pomoce : -komputer, -projektor -smartfon -aplikacje internetowe	Mode de travail des élèves/Metody pracy : Groupe classe /grupowa : -burza mózgów - praca zespołowa Individuel /Indywidualna: - karty pracy Praca w parach : - dialog -nagranie audio	Justification du choix /Uzasadnienie doboru metody: -odsłuch oraz ilustracja wizualna jest czynnością, która pozwala uczniowi zrozumieć istotę nauki słownictwa oraz wdrożyć go do komunikacji. -praca w parach ma na celu zachęcić uczniów do wchodzenia w interakcje w sytuacjach codziennych -praca zespołowa służy umiejętności współpracy, współdziałania w grupie i wykorzystaniu technik mediacyjnych
Sites références utilisés pour réaliser la séance / Zasoby Internetu pomocne w realizacji zadania: www.canva.com https://www.audacityteam.org https://french.kwiziq.com/blog/le-kouign-amann/ https://www.youtube.com/watch?v=EgUKMwPEKAo https://www.tourismebretagne.com/selon-mes-envies/gastronomie/les-specialites-bretonnes/ https://creativecommons.org/publicdomain/zero/1.0/deed.pl? https://ladigitale.dev/digiview/		



<p><u>Przebieg zajęć Les différentes phases/Etapy:</u></p> <p>Część wstępna - Zapoznanie uczniów z tematem dotyczącym gastronomii w odniesieniu do kuchni Bretanii (burza mózgów) „Czy lubisz odkrywać nowe smaki? Czy znasz jakieś dania kuchni francuskiej lub bretońskiej? Etc. »</p> <p>Część główna -Odsłuchanie podcastu, którego celem jest wykonanie krótkiego testu wyboru Zadanie1/Activité 1 (Fiche apprenant)-obejrzenie filmiku video z wykorzystaniem aplikacji https://ladigitale.dev/digiview/ w celu wykonania Zadania 2/Activité2 (Fiche apprenant), w którym trzeba zaznaczyć składniki potrzebne do wykonania <i>galettes bretonnes</i> Zadanie 3/Activité 3 (Fiche apprenant) nauczyciel prezentuje specjały kuchni bretońskiej przechodząc do strony internetowej uczniowie podzieleni na dwa zespoły muszą dopasować nazwy dań do obrazków: Zadanie 4/Activité 4 (Fiche apprenant) Uczniowie w parach odgrywają scenki w restauracji. Następnie mają nagrać dialogi za pomocą programu audacityteam.org</p> <p>Część końcowa Na podsumowanie wiadomości uczniowie uzupełniają grafikę dotyczącą upodobań kulinarnych Zadanie 5/Activite 5 (Fiche apprenant)</p>	<p><u>Le rôle de l'enseignant/zadanie prowadzącego:</u>-prowadzenie lekcji-wspieranie uczniów podczas pracy indywidualnej lub grupowej- sprawdzanie/korygowanie odpowiedzi - towarzyszenie uczestnikom w momencie używania narzędzi cyfrowych,- motywowanie do prowadzenia interakcji<u>L'activité de l'élève/zadanie uczestnika:</u>- aktywne zaangażowanie w zadania,- swobodne wyrażanie opinii,- wchodzenie w interakcję- aktywne zaangażowanie w powierzone zadania</p>	<p><u>Bilan de la séance/Bilans-wnioski końcowe:</u>-czy zaprezentowane aktywności przybliżyły uczestnikom charakter ogólny kuchni bretońskiej i jej znaczenie w tradycji i kulturze -czy w oparciu o poznane potrawy uczestnicy podejmą próbę stworzenia własnego przepisu na podstawie kuchni bretońskiej i ulubionej europejskiej</p>
---	--	---