

<b>Nauczyciel: Dorota Krudysz</b>	
<b>Temat lekcji: <i>Occupational safety and health – first aid in workplace accidents.</i></b>	<b>Czas trwania lekcji: 45 min</b>
<b>Cele lekcji</b>	
<b>Cel główny:</b>	Uczniowie utrwalają słownictwo dotyczące wyposażenia kuchni, restauracji, biorą udział w dyskusji, argumentują swój wybór. Doskonalenie słuchania/oglądania ze zrozumieniem i wyciągania najważniejszych informacji
<b>Cele operacyjne:</b>	Uczeń zna/utrwała potrzebne słownictwo i wyrażenia potrzebne do wyrażania swojej opinii, potrafi argumentować, potrafi stworzyć plan działania
<b>Formy pracy</b>	
Praca z fiszkami/kodami QR, praca w grupach, praca indywidualna, praca w zespole klasowym, praca z materiałem wideo.	
<b>Metody pracy</b>	
Metody aktywizujące: kody QR/ fiszki z elementami TPR, metoda podawcza: oglądanie filmu, wyświetlanie zwrotów potrzebnych do argumentowania, metoda praktyczna	
<b>Materiały i środki dydaktyczne</b>	
Fiszki/kody QR, filmik, tablica, kolorowe kartki	

### Przebieg lekcji

1. *Czynności organizacyjne.* Nauczyciel wita uczniów. Tradycyjnie pyta o samopoczucie i o to czy są jakieś pytania dotyczące poprzedniej lekcji. Sprawdzenie obecności i zapisanie tematu lekcji i daty na tablicy. Przedstawienie celów lekcji. **3 min**
2. *Rozgrzewka językowa* wprowadzająca do tematu zajęć: **7 min**

Uczniowie losują od nauczyciela po fiszce ze słówkiem po angielsku kodem QR na odwrocie. Jeśli nie pamiętają co oznacza wyraz na fiszce to mogą zeskanować telefonem kod QR i sprawdzić co oznacza słowo. W czterech miejscach w klasie znajdują się przyklejone kolorowe kartki. Każdy kolor oznacza inny stopień ryzyka wypadku/niebezpieczeństwa, które możemy zastać pracując w branży gastronomicznej. Kolory i ich znaczenie to:

**Red:** very dangerous

**Orange:** mild/moderate dangrous

**Yellow:** pretty safe

**Green:** safe

Słowa do fiszek: *grater, funnel, ladle, chef;s knife, kettle, blender/mixer, coffee thermos, manual dough press, pizza oven, bar knife, pepper mill, whisk, Garlic press, napkin holder, ashtray, sniffer, plate, frying pan, colander, cloth.* Kody QR generowane za pomocą dowolnego programu dostępnego w Internecie.

Scenariusz lekcji Języka angielskiego zawodowego. Technik żywienia i usług gastronomicznych.

Uczniowie rozpoznając swoje słowo decydują, jaki wg nich stopień niebezpieczeństwa niesie za nimi dany przedmiot gastronomiczny, udają się pod odpowiedni kolor kartki i zastanawiają się jak to uzasadnić.

Nauczyciel wyświetla/zapisuje na tablicy model wypowiedzi:

I think that *laddle* can be a safe kitchen tool because.....

For me..... is safe/ dangerous.....

As far as I am concerned....If it comes to me.....

In my opinion ..... From my experience.....

It seems to me that... I am convinced.....

From my point of view....., I believe that....

Uczniowie, w jednym zdaniu uzasadniają swój wybór.

### 3. Część główna lekcji/Praca w grupach. 20 - 25 min

Uczniowie pozostają przy kolorach, które sobie wybrali i pracują w tych grupach. Jeśli zajdzie taka potrzeba to nauczyciel modyfikuje skład grup.

- Nauczyciel wyjaśnia uczniom, że będą oglądali filmik o przestrzeganiu zasad bezpieczeństwa podczas pracy w restauracji. Podczas oglądania uczniowie w grupach wypisują błędy, które popełniali pracownicy. (Q: While watching, please focus on mistakes made by restaurant workers and try to write them down.)

<https://www.youtube.com/watch?v=T2tXrhfDulg>

- Po oglądaniu czas na dyskusję. Grupy przedstawiają po jednym przykładzie błędów popełnianych przez pracowników. ( Q: What were the most dangerous/reckless mistakes made by employees? )
- Następnie, w grupach wybierają po jednym urządzeniu/ przedmiocie z rozgrzewki językowej i opisują w jaki sposób można bezpiecznie ich używać. (Q: Choose one object from our warm – up activity and write shortly how to use it safely and wisely.)
- Kolejnym etapem tej części lekcji będzie: First aid procedure.

Nauczyciel zapisuje ww. hasło na tablicy i wyjaśnia, że wspólnie z uczniami ułożą etapy udzielania pierwszej pomocy. W tym celu prosi uczniów o otwarcie podręczników na stronie 207 i wspólne wykonanie zadania 1. Po realizacji powyższego zadania uczniowie mając już zaplecze słowne mogą wspólnie z nauczycielem stworzyć procedurę pierwszej pomocy w razie wypadku w miejscu pracy. Wspólnie stworzona procedura zostanie zapisana w zeszytach uczniów.

4. *Podsumowanie lekcji.* 10 min.

Nauczyciel prosi, aby chętni uczniowie opowiedzieli jakie zagrożenia mogą spotkać w pracy w branży gastronomicznej. Następnie innych uczniów prosi, aby krótko powiedzieli jak zagrożenia można uniknąć. Na koniec nauczyciel prosi uczniów, aby wymienili jaka jest procedura udzielania pierwszej pomocy.

- Zadanie domowe/dla chętnych: Nauczyciel zachęca do wykonania plakatu, na którym będzie znajdowała się procedura udzielania pierwszej pomocy przy wypadkach w branży gastronomicznej. Plakaty zostaną wywieszane na korytarzu szkolnym.

Potwierdzam, iż zapoznałem/łam się z regulaminem Konkursu „Zaprojektuj zawodowo swój angielski”. Mam świadomość, że zgodnie z § 5 ust. 1 lit a) Regulaminu, przesyłając zgłoszenie udziału w Konkursie gwarantuję, że przysługują mi majątkowe prawa autorskie do Prac konkursowych oraz że na podstawie § 5 Regulaminu jako autor zwycięskiego Pracy konkursowej udzielię organizatorowi Konkursu (WSiP) licencji opisanej w § 5 Regulaminu na korzystanie, a w przypadku nagrania/zdjęcia jako Pracy konkursowej uzyskałem/łam wymagane Regulaminem zezwolenia przedstawicieli ustawowych uczestników lekcji dotyczące utrwalenia, zwielokrotnienia i rozpowszechnienia ich wizerunków i wypowiedzi/głosów, majątkowe prawa autorskie nie są obciążone prawami osób 4 trzecich i powyższa Praca konkursowa nie narusza obowiązujących przepisów prawa oraz praw i dóbr osobistych osób trzecich. Wyrażam zgodę na umieszczanie Prac konkursowych na profilach Organizatora w social mediach i na stronach internetowych prowadzonych przez Organizatora”