

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΤΩΝ ΓΑΛΛΙΚΩΝ ΜΕ ΤΟ ΛΟΓΙΣΜΙΚΟ ΞΕΝΙΟΣ

Ε. Τάσσου-Μάγκου
Εκπαιδευτικός Δ.Ε.

ΓΝΩΣΤΙΚΟ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ: ΓΑΛΛΙΚΑ

ΤΟΠΟΣ: 1^ο ΓΥΜΝΑΣΙΟ ΣΥΡΟΥ

ΧΡΟΝΟΣ: Τέλη Φεβρουαρίου-αρχές Μαρτίου

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΩΡΕΣ: Το τμήμα προχωρημένων (3) τρεις ώρες

Το τμήμα των μη προχωρημένων (4) τέσσερις ώρες

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΑΘΗΤΩΝ: Τμήμα προχωρημένων Β2 και Β3 είναι 20 μαθητές

Τμήμα μη προχωρημένων Β1 είναι 10 μαθητές

Unites 8-9-10 Bien Joue 1

8eme: Chez Pauline

9eme: Le magasin de souvenirs

10eme: Qu'est-ce qu'on mange?

ΔΙΕΥΘΥΝΣΕΙΣ INETNET: <http://xenios.cti.gr>

voyagez,module3.loger.Hotel Lion d'or.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΒΗΜΑΤΩΝ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ.

Στο hotel Lion d'or έχει φωτογραφίες της ρεσεψιόν, των δωματίων καθώς επίσης και των μπάνιων. Σκοπός του μαθήματος στη σελίδα αυτή ήταν να κάνουν οι μαθητές – εξάσκηση στο λεξιλόγιο των δυο πρώτων ενοτήτων: ονομασία χώρων- δωματίων, επίπλων, αντικειμένων, να χρησιμοποιήσουν τα τοπικά επιρρήματα: **pres de, devant, derriere, a cote de, sur, sous, dans, a gauche, a droite**, καθώς επίσης και τα χρώματα από την ενότητα 9. Οι μαθητές έκαναν πλήρη περιγραφή της εισόδου, των δωματίων του ξενοδοχείου, την θέση των επίπλων και των αντικειμένων, όπως επίσης και το χρώμα τους. Ειδικότερα στις φωτογραφίες του μπάνιου βρήκαμε το λεξιλόγιο: le peigne, la broche a dents a cheveux κ.λ.π. και το δουλέψαμε κατά βάση στο εργαστήριο της Οδύσσειας. Ασχοληθήκαμε με μερικές ασκήσεις (στο arktos.cti.module 5) του τύπου: συμπλήρωση λέξεων σε προτάσεις, πώς πάμε στο ξενοδοχείο, πού βρίσκεται αυτό κ.λ.π.

Στην τάξη ασχολήθηκαν με την παραγωγή γραπτού λόγου περιγράφοντας το σπίτι τους και τα δωμάτιά τους.

Στην 10ο ενότητα qu'est-ce qu'on mange? Από την περιγραφή του σπιτιού περάσαμε στην κουζίνα και από κει στις συνταγές μέσ' από τα μεριστικά άρθρα (articles partitifs) μιλώντας για τα υλικά που χρειάζεται μια συνταγή. Μπήκαμε στη διεύθυνση: www.saveurs.sympatico.ca/ency_11/pain/epiphanie.htm κι από κει στη σελίδα Recettes par pays, Grece διάλεξαν τη συνταγή Biscuits de Paques (το τμήμα των μη προχωρημένων) και την δουλέψαμε στην τάξη. Σκοπός όλης αυτής της δουλειάς ήταν να μάθουν να χρησιμοποιούν τα μεριστικά άρθρα, να εμπλουτίσουν το λεξιλόγιο,

όπως επίσης να δουν οι μαθητές ότι υπάρχει Ελλάδα σε μια ιστοσελίδα στην οποία έχουν πρόσβαση οι πάντες απ' όλο τον κόσμο.

Με το τμήμα των προχωρημένων, σαν τελική δουλειά στα κείμενα αυτά και σαν λογική συνέχεια, μπήκαμε στην: <http://ovelix.cti.gr/mentorWeb> κι από κει στις activités στο “deux mots sur le Savoir Vivre en France”. Διαβάσαμε τη σελίδα κι εξηγήσαμε λίγες λέξεις άγνωστες. Σκοπός της παρουσίας αυτής της σελίδας ήταν να μπορέσουν να κάνουν σύγκριση του πώς στρώνουν το τραπέζι (επίσημο) στη Γαλλία με το πώς γίνεται αυτή η δουλειά στην Ελλάδα. Έγραψαν λοιπόν οι μαθητές στο σπίτι, μια παράγραφο με θέμα πώς στρώνουμε το τραπέζι, όταν έχουμε καλεσμένους στο σπίτι μας στην Ελλάδα.

Στο τέλος, για να ξεκουραστούν λίγο τα παιδιά προλάβουμε ν' ακούσουμε ,στο εργαστήριο, το τραγούδι του Joe Dassin: “Aux Champs Elysees” στην διεύθυνση <http://www.dassin.com/chansons/index.html>.

Το εξηγήσαμε στην τάξη και το τραγουδήσαμε λίγο.

Παραθέτω πιο κάτω εργασίες των μαθητών πάνω στο Savoir Vivre en France.

1) Un riche repas en Grece est similaire avec yn repas en France.

Les couverts: Il y a deux verres, un pour l'eau et un plus petit pour le vin. Si il y a beaucoup de

Vins il y a aussi beaucoup de verres.

Les assiettes en general sont deux: une creuse et une plate. Quelques fois il y a une autre assiette pour le gateau et une autre pour la salade.

On met la fourchette a gauche de l'assiette et le couteau a droite. Si nous avons beaucoup

D'assiettes nous avons plusieurs de fourchettes et de couteaux aussi.

Après le repas on met aussi une assiette pour le fruit.

La serviette est a demi dépliée sur les genoux. (Χατζηγεωργίου Παυλίνα Β2)

2) En Grece la table est différente. On met deux assiettes plates pour le repas. Il y a une petite

assiette et une grande assiette. Quelquefois on met une assiette creuse pour le potage.

On met la fourchette a gauche de l'assiette et le couteau a droite. Sur la table il y a deux verres:

Un verre est pour le vin et un verre pour l'eau. Le verre pour l'eau est grand et le verre pour

Le vin est petit. La serviette est a demi dépliée a cote de l'assiette.

En general la table en Grece n'est pas comme la table en France, mais c'est aussi belle. (Λίτσα Τερέζα Β1)

3) les couverts: deux verres devant les assiettes de gauche a droite, un grand verre pour l'eau et un

moyen pour le vin rouge.

En general deux assiettes: une assiette creuse s'il y a un potage et dessous une assiette pour la

Suite du repas.

On met la fourchette a droite de l'assiette et le couteau a gauche (avoir plusieurs fourchettes

Plusieurs couteaux,n'est pas necessaire)

Contrairement de la France on n'a pas de porte-couteau.

Quand on finit on met notre couteau et notre fourchette dans notre assiette

legerement croi-

Ses,comme les francais.

La serviette est a demi depilee sur la table a droite de l'assiette.

(Μικρογεωργίου Άλκηστις B1)

4) La fourchette a droite de l'assiette et le couteau a gauche de l'assiette.Devant l'assiette ils

sont deux verres.Un grand verre pour l'eau et un petit pour la coca-cola. Au centre il y a une bouteille de l'eau. (Καπετανάκης Μιχάλης B1)

Οι εργασίες των μαθητών παραθέτονται όπως τις παρέδωσαν, χωρίς τις σχετικές διορθώσεις.

Ο λόγος είναι για να δείτε τις πραγματικές δυνατότητές τους χωρίς την παρέμβαση του καθηγητή.Οι τρεις πρώτες εργασίες είναι μαθητών που κάνουν και φροντιστήριο Γαλλικών.

Η τελευταία είναι παιδιού που δουλεύει μόνο στο σχολείο και μόνο του.