

Kryteria oceniania sprawności językowych Technik żywienia i usług gastronomicznych klasa 5

Ocenę celującą otrzymuje uczeń, który w wysokim stopniu opanował wiedzę i umiejętności określone w programie nauczania; wiedza wykraczająca poza ten program nie powinna być elementem koniecznym do uzyskania oceny celującej.

Ocenę niedostateczną otrzymuje uczeń, który nie osiągnął wymagań minimalnych określonych dla oceny dopuszczającej.

Oceniane są sprawności językowe ucznia oraz umiejętność posługiwania się słownictwem specjalistycznym w zakresie następujących tematów zawodowych:

ROZDZIAŁ 1 – Stock

Słownictwo i funkcje:

- mówienie o tym, jak przygotowuje się wywar
 - wymienienie składników i przypraw używanych do sporządzenia wywaru
 - uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - dokonywanie wyboru
 - sugerowanie
 - uzasadnianie wyboru
 - pisanie wiadomości (writing a memo from the chef to the owner) – rodzaje wywarów (brown stock, chicken stock, fish stock itd.)
 - słownictwo związane z wywarem (flavor, richness, stockpot itd.)
 - zwroty używane w rozmowie o wywarze: What kind of stock should I make for...?; I’ d probably make light chicken stock; Brown stock might be a little too heavy itd.
- Czytanie
rozdział z podręcznika na temat wywarów (textbook chapter on stock) – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa dwojga kucharzy (two chefs) o tym, na jakim wywarze ugotować zupę jarzynową – wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy(two chefs) o tym, na jakim wywarze ugotować zupę jarzynową

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozważają użycie różnych wywarów do przygotowania zup wg nowych przepisów i podają sposób ich przygotowania

Pisanie

wiadomość (memo) od kucharza dla właściciela restauracji na temat wywaru do nowego przepisu, zawierająca uzasadnienie wyboru i sposób przygotowania tego wywaru (giving information)

ROZDZIAŁ 2 – Soups

Słownictwo i funkcje:

- wymienienie rodzajów zup sporządzanych z warzyw
 - wymienienie zup sporządzanych z mięsa i owoców morza
 - znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
 - uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami
 - wyrażanie niezadowolenia
 - opisywanie zupy
 - przedstawianie innych opcji
 - wypełnianie formularza oceny (writing a customer satisfaction report) – rodzaje zup (stew, clear soup, thick soup, cream soup, tomato puree itd.)
 - słownictwo związane z zupami (rich, nicely seasoned, clarification, home-made broth, watery itd.)
 - zwroty używane w rozmowie o zupach: It' s too watery; It' s too light for my taste; That sounds too heavy itd. Czytanie
- artykuł z gazety (newspaper article) o restauracji, w której podaje się zupy – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa kelnera (restaurant server) z klientką (customer), która nie jest zadowolona z podanej zupy i prosi o inną, przedstawiając swoje preferencje

- zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (restaurant server) z klientem (customer), który nie jest

zadowolona z podanej zupy i prosi o inną, przedstawiając swoje preferencje

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których klienci są niezadowoleni z podanej zupy, a kelner poleca im w zamian inną, która spełni ich oczekiwania

Pisanie

formularz oceny poziomu zadowolenia klienta (customer satisfaction report) zawierający dane: zamówiony produkt, powód niezadowolenia klienta oraz opis działań podjętych w celu rozwiązania problemu (describing a degree of satisfaction)

ROZDZIAŁ 3 – Sauces

Słownictwo i funkcje:

- wymienienie rodzajów sosów
 - wymienienie popularnych w Polsce dań, do których podaje się sosy
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami
 - podawanie przepisu kulinarnego
 - udzielanie wskazówek
 - podejmowanie decyzji
 - pisanie przepisu kulinarnego (writing a recipe guide) – rodzaje sosów (tomato sauce, cream sauce, velouté, espagnole itd.)
 - słownictwo związane z sosami (mother sauce, meat-based, thickening agent, to reduce a sauce itd.)
 - zwroty używane w rozmowie w kuchni: I could use your advice about...; Are you thinking of a butter sauce?; How would you prepare it? itd.
- Czytanie

strona internetowa na temat sosów (webpage on sauces) – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa dwojga kucharzy (two chefs) o przygotowywaniu sosu wg nowego przepisu – wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (two chefs) o przygotowywaniu sosu wg nowego przepisu

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o sosie wg nowego przepisu, podają swoje sugestie i sposoby przygotowania tego sosu

Pisanie

przepis (recipe guide) na potrawę zawierający: rodzaj potrawy, dwa pasujące do niej sosy i wskazówki dotyczące ich przygotowania (making a recipe)

ROZDZIAŁ 4 – Salads

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie różnych rodzajów zielonych warzyw sałatkowych
 - wymienianie innych składników sałatek
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami
 - przedstawianie różnych opcji
 - wymienianie składników
 - dokonywanie wyboru
 - udzielanie informacji
 - sporządzanie opisu (making a description) – nazwy sałatek (Green Salad, Raspberry Delight, Supper Salad)
 - składniki sałatek (mixed greens, spinach, lettuce, crouton, olive oil, vinegar itd.)
 - słownictwo używane do opisu sałatek (dressing, appetizer, topped with, filling, it comes with... itd.)
 - zwroty używane przy zamawianiu sałatek: What comes on the Green Salad?; What's in the dressing?; I'd better get a half order itd.
- Czytanie

menu z sałatkami (salad menu) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu

Słuchanie 1

rozmowa kelnerki (restaurant server) z klientem (customer), który przed zamówieniem sałatki ma parę pytań na jej temat – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (restaurant server) z klientem (customer), który przed zamówieniem sałatki ma parę pytań na jej temat

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia na różne sałatki, opisuje je i wymienia dostępne sosy

Pisanie

opis (description) dwóch sałatek z podaniem zielonych warzyw sałatkowych, innych składników oraz sosów (dressing) (describing products)

ROZDZIAŁ 5 – Grilling and Broiling

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie sposobów grillowania i opiekania
- wymienianie potraw, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- wybieranie poprawnego wyrazu (jednego z dwóch)
- udzielanie wskazówek
- opisywanie błędów
- pisanie raportu (writing an incident report) – sprzęt do grillowania i opiekania (grill pan, stovetop, broiler pan itd.)
- słownictwo związane z grillowaniem (charcoal, flame broiler, two-sided grilling, charbroiled itd.)
- zwroty używane w rozmowie o grillowaniu: You nearly started a fire. I had to pull the meat off the grill and turn it off; That way, the fat will drip down... itd.

Czytanie

wiadomość adresowana do załogi (memo on grilling and broilling) przypominająca zasady grillowania i opiekania – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa szefa kuchni (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o popełnionym przez niego błędzie podczas przygotowywania dania na grillu – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o popełnionym przez niego błędzie podczas przygotowywania dania na grillu

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni omawia z kucharzami zasady grillowania potraw i opiekania, wskazuje popełnione przez nich błędy oraz informuje, jakiego sprzętu powinni użyć

Pisanie

raport z zaistniałego zdarzenia przy grillowaniu (incident report) spowodowany błędem pracownika, zawierający dane: rodzaj błędu, jego konsekwencje i sposób rozwiązania problemu (describing consequences)

ROZDZIAŁ 6 – Roasting

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie metod pieczenia
 - wymienianie potraw, które się piecze
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - udzielanie wskazówek
 - przypominanie
 - pisanie przepisu kulinarnego (writing the assistant chef's recipe notes) - słownictwo związane z pieczeniem potraw (roasting pan, baste, spit, caramelization, open roasting itd.)
 - zwroty używane w rozmowie o pieczeniu: How are you doing with that roasted chicken?; Have you checked the temperature?; Don't forget to keep turning the spit itd.
- Czytanie
- reklama dań pieczonych (advertisement for roasts) - uzupełnienie tabelki informacjami z tekstu

Słuchanie 1

rozmowa szefa kuchni (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o zasadach pieczenia kurczaka - wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy szefa kuchni (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o pieczeniu kurczaka

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni rozmawia z kucharzami o mięsie, które pieką, czasie pieczenia i najlepszych sposobach pieczenia mięsa

Pisanie

przepis na pieczeń (recipe notes) z podaniem rodzaju mięsa, czasu i temperatury pieczenia oraz technik i wskazówek dotyczących przygotowania mięs (giving tips)

ROZDZIAŁ 7 – Braising

Słownictwo i funkcje:

- wyjaśnianie, jak wygląda proces duszenia mięsa
- wymienianie podobieństw i różnic między duszeniem a innymi metodami gotowania
- znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
- uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami
- wyrażanie preferencji
- polecanie
- opisywanie procesu przygotowania potrawy
- przyjmowanie/ składanie zamówienia
- przygotowywanie menu (writing the menu board) – słownictwo związane z duszeniem mięsa (braise, dry, overcooked, marinate, tough, juicy itd.)
- zwroty używane w rozmowie kelnera z klientami: It's tonight's special; What was wrong with it?; Does it take a while to cook?; I'll give it a try itd. Czytanie

rubryka w gazecie poświęcona smakom: duszenie potraw (newspaper column on braising) – uzupełnienie tabelki informacjami z tekstu

Słuchanie 1

rozmowa kelnera (restaurant server) z klientką (customer), która prosi o pomoc w wyborze dania z jagnięciny – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (restaurant server) z klientem (customer), który wyraża swoje niezadowolenie z zamówionego poprzednio dania i prosi kelnera, aby ten doradził, co wybrać

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner pyta klientów o ich preferencje dotyczące mięsa, poleca danie i opowiada, jak się je przyrządza

Pisanie

menu (menu board) z ofertą mięsnego dania dnia wraz z podaniem jego nazwy i opisem przygotowania

ROZDZIAŁ 8 – Baking

Słownictwo i funkcje:

- wyjaśnianie, jak przygotowuje się wypieki
- wyjaśnianie, w jaki sposób wysokość nad poziomem morza wpływa na pieczenie
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
- zadawanie pytań egzaminacyjnych
- udzielanie odpowiedzi
- opisywanie procesu
- udzielanie wskazówek
- pisanie egzaminu (writing the student' s baking exam answer) – słownictwo związane z wypiekami i pieczeniem (flour, dough, preheat, knead the dough itd.)
- zwroty używane podczas egzaminu: Walk me through the process; What do you have to check before...?; You' ve got it itd. Czytanie rozdział z książki kucharskiej na temat pieczenia (cookbook chapter on baking) – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa instruktorki gotowania (cooking instructor) ze uczniem (student), który przedstawia kolejne kroki procesu pieczenia zanim do niego przystąpi – wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy instruktora gotowania (cooking instructor) z uczniem (student), który omawia kolejne kroki procesu pieczenia zanim do niego przystąpi

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których instruktor sprawdza, czy uczniowie pamiętają kolejne etapy procesu pieczenia, składniki i metody

Pisanie

odpowiedzi egzaminacyjne ucznia (student' s baking exam answer) na pytania z zakresu pieczenia: nazwa wypieku, kolejne etapy przygotowania ciasta i ważne wskazówki, o których należy pamiętać (giving exam answers)

ROZDZIAŁ 9- Frying

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie metod smażenia
- wymienianie sprzętu kuchennego używanego do smażenia
- znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
- uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów
- przepraszanie
- udzielanie wskazówek
- pisanie raportu (writing the kitchen incident report) – metody smażenia potraw (pan fry, sauté, stir fry, deep fry itd.)
- słownictwo związane ze smażeniem potraw (wok, to slightly brown, shallow, lard itd.)
- zwroty używane w kuchni przy smażeniu: I tried to toss them; Which pan did you use?; Next time I' ll try a wok itd. Czytanie rozdział z książki kucharskiej dotyczący smażenia (cookbook guide on frying) – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa szefa kuchni (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o wyborze odpowiedniej patelni do smażenia – zadanie typu prawda/falsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o wyborze odpowiedniej patelni do smażenia

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni zwraca uwagę kucharzom na problem związany ze smażeniem, popełniony błąd, który do tego doprowadził oraz sugeruje, jak uniknąć takiego problemu w przyszłości

Pisanie

raport ze zdarzenia w kuchni (kitchen incident report) zawierający następujące informacje: podanie problemu, opis błędu podczas smażenia i sposób uniknięcia takiego problemu następnym razem (giving instructions)

ROZDZIAŁ 10- Steaming

Słownictwo i funkcje:

- wymienienie metod gotowania na parze
 - wyjaśnianie, dlaczego kucharz może wybrać gotowanie na parze zamiast innych metod obróbki termicznej
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - sugerowanie innych rozwiązań
 - opisywanie metody gotowania
 - pisanie wstępu do gotowania na parze (writing the cookbook introduction to steaming) - słownictwo związane z gotowaniem na parze (steam, moist heat, compartment steaming itd.)
 - zwroty używane w rozmowie o niepowodzeniach w kuchni: This is frustrating; I just ruined...; What's going wrong?; You might consider (steaming them) instead itd.
- Czytanie
artykuł z czasopisma (magazine article) na temat gotowania na parze - zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa dwojga kucharzy (two chefs) o zaletach gotowania na parze - wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (two chefs) o zaletach gotowania na parze

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o problemie z przygotowaniem dania, sugerują użycie innej metody i podają jej zalety

Pisanie

wstęp do gotowania na parze (do książki kucharskiej) (cookbook introduction to steaming), zawierający opis gotowania na parze, porównanie z innymi

metodami gotowania i korzyści płynące z zastosowania tej metody (describing)

ROZDZIAŁ 11- Buffet

Słownictwo i funkcje:

- wymienienie korzyści płynących z podawania jedzenia w formie bufetu
- wymienienie różnych form bufetu
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów
- udzielanie wskazówek
- podawanie zakresu obowiązków
- pisanie instrukcji (writing the training guide for buffet servers) - rodzaje bufetów (salad bar, self-serve buffet, staffed buffet itd.)
- słownictwo związane z prowadzeniem bufetu (congestion, condiments, display, decorative foods, chafing dishes, platters, dessert table itd.)
- zwroty używane przy udzielaniu wskazówek pracownikowi, który po raz pierwszy będzie obsługiwał bufet: It's pretty easy; Let's just go over a few things; Don't overload the plate itd. Czytanie broszurka (brochure) na temat bufetów - wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa kierowniczki cateringu (catering manager) z kelnerem (server), któremu udziela wskazówek dotyczących pracy przy bufecie - zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy kierownika cateringu (catering manager) z kelnerem (server), któremu udziela wskazówek dotyczących pracy przy bufecie

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik cateringu informuje kelnerów, jaki bufet będą obsługiwać, jaka jest jego specyfika i jaki jest ich zakres obowiązków

Pisanie

instrukcja dla kelnerów obsługujących bufety (training guide) zawierająca następujące informacje: rodzaj bufetu, sposób obsługiwanie gości i zakres obowiązków kelnera (giving information)

ROZDZIAŁ 12- Sanitization and Hygiene

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie sposobów dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni
 - wymienianie sposobów zachowania higieny w kuchni
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z banku słów
 - omawianie wyników kontroli
 - przypominanie
 - udzielanie wskazówek
 - omawianie wyników kontroli
 - sugerowanie
 - pisanie raportu (writing a health inspection report) – słownictwo związane z utrzymaniem czystości w kuchni (hair nets, disposable gloves, designated bins, sanitize dishes, bleach itd.)
 - zwroty używane przy omawianiu wyników kontroli: How did the inspection go?; We’ ve been working on it; But I’ m afraid you’ ve still got some work to do; I’ ll make sure we get that fixed itd. Czytanie
- plakat do kuchni (kitchen poster) z informacjami na temat zachowania higieny – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa kierowniczkii restauracji (restaurants manager) i inspektora sanitarnego (health inspector) o wynikach inspekcji przeprowadzonej w kuchni – wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika restauracji (restaurants manager) i inspektora sanitarnego (health inspector), który wskazuje niedociągnięcia zauważone podczas inspekcji przeprowadzonej w kuchni

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których inspektor sanitarny przedstawia kierownikom restauracji wyniki przeprowadzonych inspekcji, wskazując to, co już naprawiono i co jeszcze wymaga poprawy

Pisanie

raport z kontroli sanitarnej w kuchni (health inspection report) zawierający wyniki przeprowadzonej kontroli, stwierdzoną poprawę i naruszenia zasad higieny (describing results)

ROZDZIAŁ 13- Inventory Management

Słownictwo i funkcje:

- mówienie o tym, w jaki sposób złe zarządzanie zapasami może mieć wpływ na zyski restauracji
 - wymienienie sposobów zarządzania zapasami restauracji
 - znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - opisywanie problemu
 - podawanie przyczyn
 - sugerowanie rozwiązań
 - pisanie wiadomości (writing a memo) – słownictwo związane z inwentaryzacją (raw inventory, storage, shelf life, profitable itd.)
 - zwroty używane podczas inwentaryzacji: I'd like to talk about some issues about our inventory; I think we need to keep better records; I'll keep track of... itd.
- Czytanie

artykuł dotyczący zarządzania zapasami (article on inventory management) – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa kierownika restauracji (restaurant manager) z kucharzem (chef) dotycząca zbyt dużych zamówień towaru i marnowania części produktów – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika restauracji (restaurant manager) z kucharzem (chef) o zbyt dużych zamówieniach towaru i marnowaniu części produktów

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z pracownikami kuchni o różnych problemach z zapasami, pyta o przyczyny takiego stanu rzeczy i sugeruje sposoby uniknięcia takich sytuacji w przyszłości

Pisanie

wiadomość (memo) od kierownika restauracji do jej właściciela (owner) dotycząca problemu z zarządzaniem zapasami oraz zawierająca propozycje rozwiązania tego problemu (describing a problem)

ROZDZIAŁ 14- Training

Słownictwo i funkcje:

- wymienienie cech dobrej szkoły gastronomicznej
 - wymienienie kursów dostępnych dla uczniów/ studentów szkół gastronomicznych
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - wybieranie poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch)
 - prowadzenie rozmowy z kandydatem
 - przedstawianie swoich zainteresowań
 - podawanie swojego wykształcenia
 - przedstawianie oferty szkoły
 - przedstawianie korzyści
 - pisanie podania do szkoły (writing the student's letter of interest to a culinary school) - słownictwo związane z reklamą szkoły (the highest-ranking, licensed, accredited, certificate itd.)
 - słownictwo związane ze szkoleniem (earn a certificate, externship, hands-on experience itd.)
 - zwroty używane w rozmowie przy przyjęciu do szkoły: I'm glad you're applying to our school; What kind of program are you looking for?; I'm interested in...; Will I get any work experience...? itd.
- Czytanie
- strona internetowa (webpage) z ofertą kulinarnych programów szkoleniowych w szkole CuisArts - zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa osoby odpowiedzialnej za rekrutację do szkoły gastronomicznej (culinary school admissions official) z uczniem/ studentem (student), który jest zainteresowany kursem zarządzania gastronomią - wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy osoby odpowiedzialnej za rekrutację (admissions official) do szkoły gastronomicznej z uczniem/ studentem (student), który jest zainteresowany kursem zarządzania gastronomią

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których osoba odpowiedzialna za rekrutację rozmawia ze studentami zainteresowanymi różnymi programami, przedstawia im czas trwania programów i korzyści płynące z ich ukończenia

Pisanie

podanie kandydata do szkoły gastronomicznej (student' s letter of interest to a culinary school) zawierające informacje: nazwa kierunku, co najbardziej studenta interesuje oraz szczegóły dotyczące posiadanego wykształcenia (applying for a program)

ROZDZIAŁ 15- Career Options

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie zakresu obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją
 - wymienienie prac dostępnych dla kucharzy poza restauracją
 - wybieranie zdań, w których podkreślone wyrazy użyte są poprawnie (jedna z dwóch opcji)
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - zadawanie pytań o doświadczenie zawodowe
 - podawanie zakresu obowiązków
 - opowiadanie o swoim doświadczeniu zawodowym
 - pisanie notatki z rozmowy kwalifikacyjnej (writing the owner' s notes about the job applicant) - nazwy zawodów w branży gastronomicznej (executive chef, nutritionist itd.)
 - wymagania stawiane pracownikom branży gastronomicznej (education in culinary arts, background in pastries, specialize in itd.)
 - słownictwo związane z pracą w branży gastronomicznej (prepare daily menus, personal chef itd.)
 - zwroty używane w rozmowie kwalifikacyjnej: My background is...; Where was your last job?; Tell me about your duties there; I was responsible for... itd.
- Czytanie
- ogłoszenia o pracę w branży kulinarniej (job listings for culinary careers) - zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa o pracę między właścicielką firmy cateringowej (catering company owner) a kucharzem (chef) o jego doświadczeniu zawodowym - wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy właściciela firmy cateringowej (catering company owner) z kucharzem (chef) na temat jego doświadczenia zawodowego

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których właściciel restauracji rozmawia z kucharzami starającymi się o pracę o ich doświadczeniu zawodowym i przedstawia im zakres obowiązków na różnych stanowiskach pracy w kuchni

Pisanie

notatka o kandydacie z rozmowy kwalifikacyjnej (owner' s notes about a job applicant) zawierająca informacje: rodzaj pracy, o jaką się stara, jego doświadczenie zawodowe oraz powody, dla których warto/ nie warto go zatrudnić (asking for information)

OCENA	ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH	TWORZENIE WYPOWIEDZI USTNEJ	ROZUMIENIE WYPOWIEDZI ZE SŁUCHU	ROZUMIENIE WYPOWIEDZI PISEMNEJ	TWORZENIE WYPOWIEDZI PISEMNEJ
BARDZO DOBRA	-uczeń poprawnie stosuje poznane słownictwo z rozdziału	-wypowiedź płynna , bez poważnych zachwian komunikacji, szeroki zasób słownictwa zawodowego	-pełne rozumienie i prawidłowe reagowanie na różnego rodzaju słyszane wypowiedzi.	-umiejętność samodzielnego rozumienia prostego jak i trudniejszego tekstu (tablice informacyjne, artykuły w prasie, raporty, sprawozdania, pisma itp.) ze sporadyczną pomocą słownika lub nauczyciela.	-poprawny dobór struktur gramatycznych i leksykalnych
	-bezbłędnie lub niemal bezbłędnie stosuje struktury gramatyczne oraz funkcje językowe omówione w rozdziale	-umiejętność prowadzenia dość swobodnych rozmów z rodzimymi użytkownikami języka -czynny udział w dyskusjach na tematy zawodowe, przedstawianie swojego zdania i obrona własnych poglądów -poprawny dobór struktur gramatycznych i leksykalnych -dopuszczalne drobne błędy nie zakłócające komunikacji	-rozumienie dłuższych wypowiedzi i wykładów -rozumienie większości wiadomości telewizyjnych i programów o sprawach zawodowych -niezrozumienie pojedynczych słów nie zakłóca rozumienia całości -uczeń oddziela fakty od opinii	-czytanie ze zrozumieniem artykułów i reportaży dotyczących problemów zawodowych -umiejętność samodzielnego wyszukania określonej informacji, streszczania i interpretacji tekstu - uczeń oddziela fakty od opinii	-pisanie zrozumiałych, szczegółowych tekstów na dowolne tematy związane z branżą - umiejętność redagowania pism spotykanych w branży -dopuszczalne drobne błędy nie zakłócające zrozumienia

DOBRA	-uczeń, popełniając nieliczne błędy, stosuje poznane słownictwo z rozdziału -stosuje struktury gramatyczne oraz funkcje językowe omówione w rozdziale popełniając nieliczne błędy.	-dobór słownictwa i struktur gramatycznych odpowiedni do zadania -drobne błędy nieznacznie zakłócające komunikację -błędy w szyku wyrazów w zdaniu, nie zakłócające w sposób istotny wypowiedzi -umiejętność rozpoczęcia i podtrzymania konwersacji	-zrozumienie ogólnego przesłania tekstu - niezrozumienie kilku słów nieznacznie może zakłócić zrozumienie sensu wypowiedzi	-uczeń nie ma większych problemów z wyszukaniem określonej informacji w tekście, podejmuje próby wywnioskowania znaczenia z kontekstu -umiejętność streszczenia tekstu z zachowaniem najistotniejszych faktów	-dobór słownictwa i struktur gramatycznych odpowiedni do zadania, ujęcie tematu poprawne ale schematyczne -wypowiedź zgodna z założoną formą, z niewielkimi uchybieniami - świadome użycie form gramatycznych, ale brak konsekwencji w ich stosowaniu
DOSTATECZNA	-uczeń, popełniając liczne błędy, stosuje poznane słownictwo z rozdziału -stosuje struktury gramatyczne oraz funkcje językowe omówione w rozdziale popełniając liczne błędy.	-potrafi odpowiadać na proste pytania - słownictwo proste mało urozmaicone, wypowiedzi urywane, fragmentaryczne, brak płynności -umiejętność radzenia sobie w prostych sytuacjach zawodowych -problemy z doбором właściwych słów i struktur gramatycznych -błędy w wymowie miejscami utrudniające zrozumienie - potrafi brać udział w zwykłej, typowej rozmowie, wymagającej prostej i bezpośredniej wymiany informacji na znane mu tematy - potrafi posłużyć się ciągiem wyrazów i zdań, aby w prosty sposób opisać swój zawód i obowiązki zawodowe,	-potrafi rozróżnić większość słów -fragmentaryczne zrozumienie wypowiedzi -zrozumienie podstawowych zwrotów używanych w języku zawodowym - potrafi zrozumieć wyrażenia i najczęściej używane słowa związane ze sprawami dla niego ważnymi (np.: podstawowe informacje dotyczące jego samego, jego miejsca i regionu zamieszkania, zatrudnienia) -potrafi zrozumieć główny sens zawarty w krótkich, prostych komunikatach i ogłoszeniach	-umiejętność zrozumienia prostego tekstu przy pomocy nauczyciela. - umiejętność wyszukania określonej informacji w tekście też często przy pomocy nauczyciela - potrafi czytać bardzo krótkie, proste teksty. - potrafi znaleźć konkretne, przewidywalne informacje w prostych tekstach dotyczących życia zawodowego - rozumie krótkie, proste pisma	-słownictwo proste mało urozmaicone, częste powtórzenia - problemy z doбором właściwych struktur gramatycznych -błędy w pisowni w znacznym stopniu zakłócające komunikację - potrafi pisać krótkie i proste notatki lub wiadomości wynikające z doraźnych potrzeb - potrafi napisać/wypełnić prosty dokument branżowy
DOPUSZCZAJĄCA	-uczeń, posługuje się bardzo ograniczonym zakresem słownictwa z rozdziału -Stosuje struktury gramatyczne oraz funkcje językowe omówione w rozdziale popełniając bardzo liczne błędy.	-liczne błędy w wymowie i akcencie -wypowiedź niespójna, z licznymi pauzami, powtórzeniami, sprawiająca kłopoty ze zrozumieniem intencji mówcy - uczeń potrafi brać udział w rozmowie pod warunkiem, że rozmówca jest gotów powtarzać lub inaczej formułować swoje myśli, mówiąc wolniej i	-zrozumienie tylko pojedynczych, elementarnych słów -uczeń nie potrafi przetworzyć usłyszanych informacji - uczeń potrafi zrozumieć znane mu słowa oraz bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osoby, jego rodziny oraz bezpośredniego otoczenia	-poziom zrozumienia tekstu ograniczony do pojedynczych słów - konieczność stałego korzystania z pomocy nauczyciela -nowe struktury i słownictwo stanowią całkowitą blokadę w rozumieniu tekstu -brak umiejętności wyszukania określonej informacji w tekście - uczeń rozumie znane nazwy, słowa	-ubogie słownictwo -błędy w pisowni i składni, wypowiedź lakoniczna -samodzielność wypowiedzi bardzo ograniczona, wymaga częstej pomocy nauczyciela - uczeń potrafi napisać krótki prosty tekst - uczeń potrafi wypełnić

pomagając ująć mu w słowa to, co
usiłuje powiedzieć
- potrafi formułować proste
pytania dotyczące najlepiej mu
znanych tematów lub
najpotrzebniejszych spraw
-potrafi używać proste
wyrażenia i zdania, aby opisać
miejsce gdzie mieszka oraz
ludzi, których zna.

oraz bardzo proste zdania np. na
tablicach informacyjnych i
plakatach lub
w katalogach.

dokument branżowy
podstawowymi danymi