

Wymagania edukacyjne- j. angielski zawodowy

Technik żywienia i usług gastronomicznych

klasa 4

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 – The kitchen :

Leksyka i tematyka:

- słownictwo związane z kuchnią i jej wyposażeniem: *kitchen, cook, appliance, refrigerator, freezer, dishwasher, sink, stove, oven, countertop*
- rzeczowniki: *crew, initials, item, dishes, supplies, food containers, breakfast, pan, ice, salad*
- czasowniki: *write, put, remember, close, empty, leave, remove, complete*
- przymiotniki: *clean, tidy, dirty, busy, difficult, different*
- zwroty, np. *The kitchen was I guess I forgot to I'm sorry, I won't let it*
- przepraszenie za błąd, np. *Sorry! I'm so sorry. I am (very) sorry. Please forgive me. I apologise. I do apologise.*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Checklist for Closing Shift* (lista rzeczy do zrobienia na zakończenie ostatniej zmiany) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami; odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między menadżerem restauracji a kucharką dot. stanu kuchni po otwarciu restauracji – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z kuchnią (2 min.)

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie ich związku z kuchnią
- odpowiedzi na pytania: do czego służą różne urządzenia kuchenne i sprzęt kuchenny oraz dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego sprzątania
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. stanu kuchni po otwarciu restauracji (odgrywanie ról menadżera restauracji i kucharki, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których menadżer(ka) restauracji rozmawia z kucharzem/kucharką o stanie kuchni rano po otwarciu restauracji, popełnionych błędach na koniec wczorajszej zmiany oraz jego/jej obowiązkach (ćw. 8)

Pisanie:

- raport z otwarcia zmiany (*an opening shift report*) zawierający informacje nt. stanu kuchni w chwili otwarcia (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 2- People in the Kitchen

Leksyka i tematyka:

- słownictwo – osoby pracujące w kuchni: *chef de cuisine, dishwasher, cook's helper, first cook, chef, sous-chef, broiler cook, baker, pastry chef, fry cook, vegetable cook*
- rzeczowniki: *culinary school, kitchen, meat expert, bread, cake, breakfast, pot roast, ingredients, seasoning*
- czasowniki: *start, work, attend, run, join, welcome, promote, review, discuss, steam, boil*
- przymiotniki: *temporary, full-time, newest, different, curious*
- przysłówek: *recently*
- zwroty, np. *My customer is curious No, ... is the I'll talk to*
- poprawianie błędu, np. *Do you mean ... ? Perhaps you mean I think you mean No, you're thinking of Actually*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Meet Our Friendly Kitchen Staff!* (strona internetowa restauracji: przedstawienie załogi) – zadanie typu P/F; wybieranie w podanych zdaniach poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch); umieszczanie podanych wyrazów/ wyrażen pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między dwojgiem kelnerów dot. tego, kto może udzielić informacji o składnikach potrawy – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z osobami pracującymi w kuchni (2 min.)

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie ich związku z pracą w kuchni
- odpowiedzi na pytania: o stanowiska pracy w kuchni restauracyjnej oraz dlaczego w kuchni pracują różni kucharze
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. tego, kto może udzielić informacji o składnikach potrawy (odgrywanie ról dwojga kelnerów, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kelnerzy rozmawiają o pytaniu zadany przez gościa restauracji i kto w kuchni może na nie udzielić odpowiedzi (ćw. 8)

Pisanie:

- plakat (*a poster*) do kuchni restauracyjnej z podziałem obowiązków między poszczególnych pracowników kuchni (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 3

Leksyka i tematyka:

- słownictwo – osoby pracujące w restauracji: *server, busser, front-of-house, manager, host, seat, cashier, bartender, food runner, waitstaff, bus*
- rzeczowniki: *food order, environment, experience, customer, tourist, season*
- czasowniki: *seek, clear, fill, prefer, provide, hire, support, supervise, prepare, handle*
- przymiotniki: *downtown, multiple, fast-paced, several*
- przysłówki: *quickly, efficiently*
- zwroty, np. *How long did ... ? I started as ... then I joined I'd prefer someone with*
- uzyskiwanie informacji dot. czasu, np. *How long did/will ... ? What amount of time ... ? How many minutes/hours/days/months/years ... ?*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

– *seekemployment.com* (strona internetowa z ofertami pracy w restauracji) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

– rozmowa między właścicielką restauracji a kandydatem do pracy dot. jego doświadczenia zawodowego – zaznaczanie właściwych informacji; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

– (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z osobami pracującymi w restauracji (2 min.)

Mówienie:

– opisywanie ilustracji + określanie ich związku z pracą w restauracji

– odpowiedzi na pytania: jakie są obowiązki kelnera/kelnerki w restauracji oraz jakie są inne stanowiska pracy w sali restauracyjnej

– (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. doświadczenia zawodowego (odgrywanie ról właścicielki restauracji i kandydata do pracy, na podstawie dialogu w ćw. 7)

– (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których właściciel(ka) restauracji rozmawia z kandydatem/kandydatką do pracy o jego/jej doświadczeniu zawodowym, stażu pracy w biznesie restauracyjnym i jego/jej oczekiwaniach (ćw. 8)

Pisanie:

notatka z rozmowy kwalifikacyjnej (*the interview notes*) zawierająca informacje o kandydacie/kandydatce: imię i nazwisko, o jakie stanowisko się ubiega, posiadane doświadczenie zawodowe i powody przyjęcia/nieprzyjęcia go/jej do pracy (na podstawie tekstów)

ROZDZIAŁ 4 – Tools 1**Leksyka i tematyka:**

– słownictwo związane z przyborami kuchennymi (cz. 1): *utensils, knives, paring knives, butcher knife, boning knife, French knife, cleaver, steel, bench knife, fork*

– rzeczowniki: *purpose, cut, meat, bone, blade, vegetable, injury*

– czasowniki: *throw, remember, cut, replace, forget, maintain, bend, remind, describe, request, slice, prefer*

– przymiotniki: *intended, damaged, strong, large, broken, different, similar*

– zwroty, np. *I'm preparing Should I use a ... ? In that case, use a*

– wyrażanie prośby o radę, np. *Can you advise/tell/recommend me ... ? Should I ... ? What would your advice be? What do you think I ... ?*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

– *Memo to Kitchen Staff* (notatka służbowa szefa kuchni dot. używania noży) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami/wyrażeniami; odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

– rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. używania właściwego noża – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

– (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z przyborami kuchennymi (2 min.)

Mówienie:

– opisywanie ilustracji + określanie zastosowania przyborów kuchennych na ilustracjach

– odpowiedzi na pytania: o rodzaje noży oraz dlaczego tak ważne jest używanie właściwego noża

- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. używania właściwego noża (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, jakiego noża użyją i dlaczego (ćw. 8)

Pisanie:

- wiadomość kucharza/kucharki (*the chef's note*) do kolegi/koleżanki, zawierająca informację o użyciu niewłaściwego noża i sugestią, jakiego noża należało użyć i dlaczego (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 5 – Tools 2

Leksyka i tematyka:

- słownictwo – przybory kuchenne (cz. 2): *spoon, whisk, spatula, ladle, tong, measuring spoon, measuring cup, scoop, grater, colander, cutting board*
- rzeczowniki: *lineup, kitchen, product, bowl, salad, measurement, recipe, teaspoon, catalog, countertop*
- czasowniki: *serve, click, check, forget, protect, stir, scrape, spread, hand, ruin*
- przymiotniki: *fantastic, accurate, extra-rough, small, medium, large, multiple*
- zwroty, np. *Would you hand me ... ? It was just used to How about a ... ?*
- wyrażanie prośby, np. *I would like Can/May I have ... ? Can you give/pass me ... ? Would you hand/give/pass ... ?*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Featured Tools and Utensils* (strona internetowa nt. przyborów kuchennych) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów/ wyrażen; wybieranie w podanych zdaniach poprawnego wyrazu/wyrażenia (jednego z dwóch); odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. przyborów kuchennych – zaznaczanie właściwych informacji; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie zastosowania przyborów kuchennych na ilustracjach
- odpowiedzi na pytania: o przybory kuchenne używane do mieszania, skrobania i rozsmarowywania oraz czego się używa do odmierzania składników
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. przyborów kuchennych (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, czy jest on czysty i czy dostępne są inne przybory kuchenne (ćw. 8)

Pisanie:

- e-mail kucharza (*a cook's email*) do menadżera zawierający informacje o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 6 – Tools 3

Leksyka i tematyka:

- słownictwo – przybory kuchenne (cz. 3): *pot, stock pot, sauce pan, strainer, double boiler, pan, skillet, frying pan, bake pan, sheet pan*
- rzeczowniki: *batch, sauce, pasta, mess, temperature, ingredients, cake, sweet bread, cookie, handle, liquid, bacon*
- czasowniki: *boil, steam, avoid, require, need, toss, bake, drain*
- przymiotniki: *fine, shallow*
- przysłówki: *properly*

- zwroty, np. *It's too You're supposed to I'll ... right away.*
- ostrzeganie, np. *Just to warn/alert you I'm warning you. Let me warn/ alert/notify you I warn/alert/notify you*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Cooking with the Right Containers* (plakat z informacjami o naczyniach kuchennych) – uzupełnianie tabeli informacjami z tekstu; dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między szefową kuchni a asystentem kucharza dot. podgrzewania sosu – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie zastosowania przyborów kuchennych na ilustracjach
- odpowiedzi na pytania: jakie naczynia są najlepsze do gotowania jedzenia oraz dlaczego do przygotowania potraw używa się różnych garnków i patelni
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. podgrzewania sosu (odgrywanie ról szefowej kuchni i asystenta kucharza, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których szef(owa) kuchni rozmawia z asystentem/asystentką kucharza o tym, jakie danie przygotowuje, dlaczego to danie jest w niewłaściwym naczyniu i jakie naczynie byłoby odpowiednie (ćw. 8)

Pisanie:

- notatka przypominająca (*a reminder sheet*) zawierająca informacje: rodzaje garnków i ich zastosowanie (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 7 – Appliances

Leksyka i tematyka:

- słownictwo – sprzęt kuchenny: *toaster, mixer, food processor, heat lamp, deep fryer, pressure cooker, microwave, ice maker, blender, scale*
- rzeczowniki: *equipment report, side, ingredients, plate*
- czasowniki: *request, heat, expand, run, mix, replace, immerse, stir*
- przymiotniki: *broken, second, busy, accurate, rotating, current*
- przysłówki: *smoothly, perfectly*
- zwroty, np. *Did you look over ... ? The ... is not a problem, but I really think*
- wyrażanie prośby o potwierdzenie, np. *So, you ... right? Just to confirm Can I/you just confirm ... ? Did/Have you ... ?*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Equipment Report* (e-mail z informacjami nt. sprzętu kuchennego i jego stanu) – zadanie typu P/F; zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami/wyrażeniami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); umieszczanie podanych wyrazów/wyrażeń pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między kucharzem a panią menadżer restauracji dot. wyposażenia kuchni w nowy sprzęt kuchenny – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie zastosowania sprzętu kuchennego na ilustracjach
- odpowiedzi na pytania: o małe urządzenia kuchenne służące do podgrzewania jedzenia oraz służące do mieszania/łączenia składników
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. wyposażenia kuchni w nowy sprzęt kuchenny (odgrywanie ról kucharza i pani menadżer restauracji, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharz/kucharka rozmawia z menadżerem/panią menadżer restauracji o swoim raporcie nt. sprzętu kuchennego i próbuje przekonać go/ją do swoich sugestii dot. zakupu nowego sprzętu (ćw. 8)

Pisanie:

- raport nt. sprzętu (*an equipment report*) kierowany przez menadżera/panią menadżer restauracji do jej właściciela, zawierający informacje: zapotrzebowanie personelu kuchennego na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 8 – Basic Actions 1

Leksyka i tematyka:

- słownictwo opisujące podstawowe czynności w kuchni (cz. 1): *chop, mince, grate, dice, sift, drain, pour, toss, blend*
- rzeczowniki: *meal, method, ingredient, strip, material, powder, chunk, liquid, mixture*
- czasowniki: *prepare, focus, filter, combine, remove, create, separate*
- przymiotniki: *different, irregular, uniform, excess, boiled, loose, smooth*
- zwroty, np. *First I ... and then I In this case, you want So I'll ... instead.*
- opisywanie kolejności czynności/ wydarzeń, np. *First I First of all, Firstly, Secondly, To begin, ..., then*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Preparing Ingredients* (rozdział z podręcznika szkoleniowego dot. przygotowania składników) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); umieszczanie podanych wyrazów pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między kucharką a jej pomocnikiem dot. sposobu przygotowania składników potrawy – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale

Mówienie:

- opisywanie ilustracji i czynności przedstawionych na ilustracjach + określanie ich związku z pracą w kuchni restauracyjnej
- odpowiedzi na pytania: o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. sposobu przygotowania składników potrawy (odgrywanie ról kucharki i jej pomocnika, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharz/kucharka rozmawia z pomocnikiem o przygotowaniu składników oraz sposobie ich pokrojenia i połączenia ze sobą (ćw. 8)

Pisanie:

- notatki do przepisu kulinarnego (*recipe notes*) zawierające informacje: nazwa potrawy, lista składników, sposób ich pokrojenia i połączenia ze sobą (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 9 - Basic Actions 2

Leksyka i tematyka:

- słownictwo opisujące podstawowe czynności w kuchni (cz. 2): *heat, stir, beat, dissolve, combine, grease, drop, bake, cool*
- rzeczowniki: *recipe, eggs, butter, mixture, vegetable oil, sheet pan, inch, cookie, oil, sugar, electric mixer, baking soda, dough*
- czasowniki: *set, add, serve*
- przymiotniki: *popular, smooth, golden-brown, wet, dry*
- przysłówki: *gently, aside*
- zwroty, np. *I'm having trouble The ... is supposed to If I were you, I would*
- udzielanie rad, np. *I (don't) think you should You should (not/never) My advice is to Have you thought of ... ? Why don't you ... ? I'd recommend/advice*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Chewy Chocolate Chip Cookies* (przepis na ciasteczka) – uzupełnianie tabeli informacjami z tekstu; dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte

Śluchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. problemu, jaki jeden z nich ma z przepisem na ciasteczka – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale

Mówienie:

- opisywanie ilustracji i czynności przedstawionych na ilustracjach + określanie ich związku z pracą w kuchni restauracyjnej
- odpowiedzi na pytania: o sposoby mieszania składników oraz jakie czynności należy wykonać w przypadku popularnego w Polsce przepisu kulinarnego
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. problemu, jaki jeden z kucharzy ma z przepisem na ciasteczka (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o przepisie i problemie, jaki jeden z nich z nim ma oraz o możliwych rozwiązaniach tego problemu (ćw. 8)

Pisanie:

- wskazówki dot. przepisu (*the cook's recipe guide*) zawierające: nazwę potrawy, opis napotkanych trudności i sposoby uniknięcia problemów w przyszłości (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 10 – Flavors

Leksyka i tematyka:

- słownictwo związane z opisywaniem smaku: *taste, taste buds, bitter, sweet, sour, spicy, salty, savory, minty, aftertaste*
- rzeczowniki: *trouble, guide, coffee, tea, sugar, fruit, lemon, orange, salt, herbs, poultry, candies, gum, organ, garlic, seasoning, sensation*
- czasowniki: *discuss, respond, add, dislike, control, sense, produce, leave*
- przymiotniki: *burning, cooling, unpleasant, similar*
- zwroty, np. *Will you help me with ... ? Is it too ... ? It's not ... enough.*
- opisywanie stopnia (czegoś), np. *It's/There's too little/much/many/few There aren't enough It's very/extremely/incredibly ...*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *A Guide to Understanding Flavors* (przewodnik po smakach) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; wybieranie w podanych zdaniach poprawnego wyrazu/wyrażenia (jednego z dwóch); odpowiedź na pytanie otwarte

Śluchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. nowego przepisu na zupę i jej doprawienia – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

– (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale

Mówienie:

– opisywanie ilustracji

– odpowiedzi na pytania: jak ludzie opisują smaki oraz jaki smak mają popularne w Polsce potrawy

– (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. nowego przepisu na zupę i jej doprawienia (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7)

– (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o nowym przepisie na jakąś potrawę, problemie z doprawieniem i modyfikacji tego przepisu (ćw. 8)

Pisanie:

– notatka służbowa kucharza/kucharki (*the chef's memo*) do personelu kuchni dot. modyfikacji nowego przepisu (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 11 - Measurements 1

Leksyka i tematyka:

– słownictwo – jednostki miar i wag w systemie metrycznym i angielskim (cz. 1): *milliliters, liter, grams, kilograms, Celsius, fluid ounce, gallon, ounce, pound, Fahrenheit*

– rzeczowniki: *measurement, volume, weight, temperature, formula, unit*

– czasowniki: *convert, multiply, divide, prefer, change, determine*

– przymiotnik: *following*

– zwroty, np. *Are you familiar with ... ? I always forget how many I think I have*

– wyrażanie zmieszania, zakłopotania, np. *I don't understand what/why I'm confused about this/that I don't get it. I'm not sure about I always forget*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

– *Metric vs Imperial Units: Conversion Chart* (tabela przeliczania jednostek objętości, wagi i temperatury) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

– rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. przeliczenia jednostek podanych w przepisie – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

– (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale

Mówienie:

– opisywanie ilustracji + określanie ich związku z pracą w kuchni

– odpowiedzi na pytania: o przykłady jednostek miar i wag stosowanych w Polsce oraz dlaczego niektórzy preferują system metryczny od systemu angielskiego

– (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. przeliczenia jednostek podanych w przepisie (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7)

– (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o jednostkach podanych w przepisie i tych, których jeden/jedna z nich chce użyć oraz o przeliczeniu jednostek (ćw. 8)

Pisanie:

– notatki dot. przeliczania jednostek (*conversion notes*) (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 12 - Measurements 2

Leksyka i tematyka:

– słownictwo – jednostki miar i wag w systemie angielskim (cz. 2): *pint, cup, tablespoon, teaspoon, spoonful, dash, pinch, smidgen, drop*

- rzeczowniki: *spices, terms, amount, thumb, forefinger*
- czasowniki: *ruin, measure, need, have, refer, add*
- przymiotniki: *main, secondary, concentrated, smaller*
- przysłówek: *reasonably*
- zwroty, np. *Could you help? Just use ... instead. I thought that was ...*
- wyrażanie prośby o pomoc, np. *Can/Could/Would you help me, please? I need some help/assistance. Excuse me, would you be able to ... ? I need a favor/hand ...*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Introduction to Imperial Measurements* (rozdział z książki kucharskiej nt. jednostek miar w systemie angielskim) – zadanie typu P/F; zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); umieszczanie podanych wyrazów pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. sposobów na poradzenie sobie z przeliczaniem ilości podanych wg angielskiego systemu miar – zaznaczanie właściwych informacji; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z jednostkami miar i wag używanymi w kuchni (2 min.)

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie ich związku z kuchnią
- odpowiedzi na pytania: o typowe jednostki miar stosowane w kuchni w Polsce oraz w jaki sposób przeliczyć jedną jednostkę miar stosowaną w Polsce na inną (np. 3 łyżeczki = 1 łyżka)
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. sposobów poradzenia sobie z przeliczaniem ilości podanych wg angielskiego systemu miar (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o przepisie i podanych w nim ilościach składników oraz o sposobach przeliczenia tych jednostek na inne popularne (np. łyżeczka, szklanka) (ćw. 8)

Pisanie:

- tabela przeliczania (*the conversion chart*) jednostek miar w systemie angielskim na inne (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 13 -Food safety

Leksyka i tematyka:

- słownictwo związane z bezpieczeństwem żywnościowym: *inspection, food poisoning, thermometer, soiled, contaminate, pests, room temperature, bacteria, expiration date, label*
- rzeczowniki: *customer, owner, refrigerator, bin, linen, mouse trap, garbage dumpster, dairy product, mayonnaise*
- czasowniki: *report, monitor, add, store, refrigerate, prevent, throw, reach, ensure*
- przymiotniki: *clean, different, wrong, previous, proper, dirty, impure*
- zwroty, np. *I see you made some Isn't it ok to ... ? Someone could ...*
- opisywanie konsekwencji, np. *One consequence is/would/might/will be Someone might ...*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Food Safety Report* (raport nt. bezpieczeństwa żywnościowego) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między właścicielem restauracji a panią inspektor ds. bezpieczeństwa żywnościowego dot. przeprowadzanej kontroli – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

- (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z bezpieczeństwem żywnościowym (2 min.)

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie ich związku z bezpieczeństwem żywnościowym
- odpowiedzi na pytania: o sposoby zapobiegania zepsuciu się żywności oraz w jaki sposób zapewniane jest w Polsce bezpieczeństwo żywnościowe
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. przeprowadzanej kontroli (odgrywanie ról właściciela restauracji i pani inspektor ds. bezpieczeństwa żywnościowego, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których inspektor ds. bezpieczeństwa żywnościowego rozmawia z właścicielem/właścicielką restauracji o stanie kuchni, wprowadzonych już ulepszeniach i tym, co jeszcze należy zrobić (ćw. 8)

Pisanie:

- raport dot. bezpieczeństwa żywnościowego (*a food safety report*) zawierający wykaz czynności do wykonania (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 14- Kitchen Safety**Leksyka i tematyka:**

- słownictwo związane z bezpieczeństwem w kuchni: *store, sharp, dull, trained, strain, disposal, fire hazard, burn, spill, slippery*
- rzeczowniki: *injury, workplace, blade, pressure, hurt, equipment, inventory, grease, oven, flame*
- czasowniki: *provide, review, apply, avoid, clean, slice, handle*
- przymiotniki: *exposed, dangerous, serious*
- przysłówek: *properly*
- zwroty, np. *Do you know what happened ... ? So he/she didn't see He has to ... for a day or two.*
- wyrażanie prośby o dodatkowe informacje, np. *Could you tell me more ... ? What exactly ... ? Can you tell/give me more information/details ... ? Does/Can it ... ? Would you mind telling me more ... ? Do you know what ... ?*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

- *Avoiding Workplace Injuries* (plakat dot. bezpieczeństwa w kuchni) – uzupełnianie tabeli informacjami z tekstu; wybieranie zdań, w których wyróżnione fragmenty użyte są poprawnie (2 opcje); uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami; odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

- rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. wypadku, któremu uległ kolega w kuchni – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie:

- opisywanie ilustracji + określanie ich związku z bezpieczeństwem w kuchni
- odpowiedzi na pytania: jakie przybory i sprzęt kuchenny mogą stwarzać zagrożenie dla bezpieczeństwa oraz w jaki sposób nieostrożne zachowanie może stanowić w kuchni niebezpieczeństwo
- (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. wypadku, któremu uległ kolega w kuchni (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7)
- (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o wypadku w pracy, jego przyczynach i obrażeniach poszkodowanego pracownika (ćw. 8)

Pisanie:

- raport z wypadku w miejscu pracy (*a workplace injury report*) zawierający informacje: imię i nazwisko pracownika, rodzaj urazu i jego przyczyna (na podstawie tekstu i ćw. 8)

ROZDZIAŁ 15- Nutrition**Leksyka i tematyka:**

- słownictwo związane z odżywianiem: *nutrition, food pyramid, carbohydrate, protein, sodium, diet, fat, vitamin, portion, calories*
- rzeczowniki: *menu, recommendation, winter, salt, bean, salad, smoothie, server, substance*
- czasowniki: *sacrifice, ask, prefer, contain, offer, contribute, describe, explain, recommend, consume*
- przymiotniki: *tasty, general, health-conscious, fresh, balanced, yummy, popular, daily*
- zwroty, np. *Are you ready ... ? I'm trying to I'll have the chef*

– wyrażanie prośby o rekomendacje, np. *I'd appreciate any recommendations. What do you recommend/suggest? Can you recommend anything? Is there anything you can recommend?*

Czytanie, słuchanie i mówienie:

– *The Goldstar Café's Health Promise* (fragment menu z restauracji z informacjami nt. odżywiania) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte

Słuchanie, czytanie i pisanie:

– rozmowa między kelnerem w restauracji a klientką dot. składanego zamówienia – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu

Mówienie i pisanie:

– (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale

Mówienie:

– opisywanie ilustracji + określanie ich związku z odżywianiem

– odpowiedzi na pytania: o składniki pożywienia stanowiące o jego wartościach odżywczych oraz o popularny w Polsce zdrowy posiłek

– (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. składanego zamówienia (odgrywanie ról kelnera w restauracji i klientki, na podstawie dialogu w ćw. 7)

– (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kelner(ka) rozmawia z gościem restauracji o zamówieniu, specjalnych życzeniach i swoich rekomendacjach (ćw. 8)

Pisanie:

– notatki kelnera/kelnerki dot. zamówienia (*the server's order notes*) zawierające informacje: numer stolika, liczba gości, zamówione dania i specjalne życzenia (na podstawie tekstu i ćw. 8)

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 -bezbłędnie lub niemal bezbłędnie stosuje struktury gramatyczne oraz funkcje językowe omówione w rozdziale	-wypowiedź płynna , bez poważnych zachwian komunikacji, szeroki zasób słownictwa zawodowego -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	-pełne rozumienie i prawidłowe reagowanie na różnego rodzaju słyszane wypowiedzi. -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	-umiejętność samodzielnego rozumienia prostego jak i trudniejszego tekstu (tablice informacyjne, artykuły w prasie, raporty, sprawozdania, pisma itp.) ze sporadyczną pomocą słownika lub nauczyciela. -czytanie ze zrozumieniem artykułów i reportaży dotyczących problemów zawodowych -umiejętność samodzielnego wyszukania określonej informacji, streszczania i interpretacji tekstu - uczeń oddziela fakty od opinii	-poprawny dobór struktur gramatycznych i leksykalnych -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	-dobór słownictwa i struktur gramatycznych odpowiedni do zadania	-zrozumienie ogólnego przesłania tekstu - niezrozumienie kilku słów	-uczeń nie ma większych problemów z wyszukaniem określonej informacji	-dobór słownictwa i struktur gramatycznych

	-stosuje struktury gramatyczne oraz funkcje językowe omówione w rozdziale popelniając nieliczne błędy.	-drobne błędy nieznacznie zakłócające komunikację -błędy w szyku wyrazów w zdaniu, nie zakłócające w sposób istotny wypowiedzi -umiejętność rozpoczęcia i podtrzymania konwersacji	nieznacznie może zakłócić zrozumienie sensu wypowiedzi	w tekście, podejmuje próby wywnioskowania znaczenia z kontekstu -umiejętność streszczenia tekstu z zachowaniem najistotniejszych faktów	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, popelniając liczne błędy, stosuje poznane słownictwo z rozdziału -stosuje struktury gramatyczne oraz funkcje językowe omówione w rozdziale popelniając 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 wyrażen 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 popelniając 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 pomagając ująć mu w słowa to, co usiłuje powiedzieć - potrafi formułować proste	-zrozumienie tylko pojedynczych, elementarnych słów -uczeń nie potrafi przetworzyć usłyszanych informacji - uczeń potrafi zrozumieć znane mu słowa oraz bardzo podstawowe wyrażenia dotyczące jego osobiście, 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 zrozumieniu tekstu -brak umiejętności wyszukania określonej informacji w tekście - uczeń rozumie znane nazwy, słowa oraz bardzo proste zdania np. na tablicach informacyjnych i plakatach lub	-ubogie słownictwo -błędy w pisowni i składni, wypowiedź lakoniczna -samodzielność wypowiedzi bardzo ograniczona, wymaga częstej pomocy nauczyciela - uczeń potrafi napisać krotki prosty tekst - uczeń potrafi wypełnić dokument branżowy podstawowymi danymi

pytania dotyczące najlepiej mu
znanych tematów lub
najpotrzebniejszych spraw
-potrafi używać proste
wyrażenia i zdania, aby opisać
miejsce gdzie mieszka oraz
ludzi, których zna.

w katalogach.