

Wymagania edukacyjne – j. angielski zawodowy

Technik żywienia i usług gastronomicznych

klasa 4 semestr 2

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 – Meats

Słownictwo i/l funkcje językowe:

- wymienianie gatunków mięsa
- wymienianie nazw mięsa pochodzącego z tego samego zwierzęcia
- uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów
- dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
- przedstawianie oferty sklepu mięsnego
- dokonywanie wyboru
- zapisywanie zamówienia (filling out the order form) – rodzaje mięsa (steak, sirloin, veal itd.)
- zwroty używane w rozmowie sprzedawcy z klientem w sklepie: How can I help you?; Did you have something in mind?; I highly recommend it itd.

Czytanie

strona internetowa sklepu mięsnego (website for a butcher shop) – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa rzeźnika (butcher) z szefem kuchni (chef), który w sklepie mięsnym szuka czegoś specjalnego do menu na kolejny dzień – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy rzeźnika (butcher) z szefem kuchni (chef), któremu poleca kolejne gatunki mięsa

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których rzeźnik przedstawia kucharzom ofertę dostępnych w sprzedaży gatunków mięsa, ich ceny i przyjmuje od nich zamówienia

Pisanie

formularz zamówienia (order form) zawierający: nazwę firmy składającej zamówienie, datę zamówienia, ilości i ceny produktów oraz dodatkowe informacje o tym, co może klienta zainteresować (taking an order)

ROZDZIAŁ 2 - Seafood

Słownictwo I funkcje:

- wymienianie rodzajów owoców morza
- opowiadanie o sposobach przygotowywania ryby w Polsce
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
- zamawianie posiłku
- polecanie
- opisywanie potraw
- przygotowywanie menu (filling out the seafood menu) – owoce morza (lobster, oyster, shrimp itd.)
- słownictwo związane z rybą (fillets, whole fish, dressed fish itd.)
- sposoby przyrządzania ryby (bake, grill, fry itd.)
- zwroty używane przy składaniu zamówienia: Do you have any questions about...?; I think I' m ready to order. I' d like to get... itd.

Czytanie

rozdział z książki kucharskiej dotyczący przygotowania owoców morza (cookbook chapter on seafood) – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa kelnera (server) z klientem (customer), który zamawia danie z owoców morza – wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (server) z klientem (customer), który zamawia danie z owoców morza

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia na potrawy z owoców morza od klientów, pyta ich o preferencje i powody rezygnacji z niektórych proponowanych dań

Pisanie

menu (seafood menu) zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem (giving information)

ROZDZIAŁ 3 - Dairy

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie przykładów produktów nabiałowych
- mówienie o najlepszych sposobach przechowywania produktów nabiałowych
- uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- zwracanie uwagi na popełnione błędy
- udzielanie wskazówek
- sporządzanie raportu szefa kuchni z inspekcji kuchni (filling out the chef's inspection report) – produkty nabiałowe (skim milk, cream, butter itd.)
- słownictwo związane z przechowywaniem nabiału (last longer than, check expiration dates, keep in the refrigerator itd.)
- zwroty używane w rozmowie szefa kuchni z pomocnikiem: Would you come here for a moment?; What's up?; First of all, you... itd.

Czytanie

wiadomość (memo) dotycząca przechowywania nabiału – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa szefa kuchni (chef) z pomocnikiem (cook's helper), któremu ten pierwszy zwraca uwagę na błędy popełnione w przygotowaniu potrawy z sera – 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 (chef) z pomocnikiem (cook's helper), któremu zwraca uwagę na błędy popełnione w przygotowaniu potrawy z sera

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni rozmawia z pomocnikami o wykorzystaniu produktów nabiałowych, sposobie ich przechowywania i utrzymania ich jak najdłużej świeżymi

Pisanie

miesięczny raport szefa kuchni z inspekcji kuchni (chef's inspection report) dotyczący przechowywania nabiału i jego świeżości wraz z opisem warunków (gathering information)

ROZDZIAŁ 4 – Fruits

Słownictwo i funkcje

- wymienianie różnych rodzajów owoców
- wymienianie sposobów przygotowania owoców do spożycia
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
- przyjmowanie zamówienia
- składanie zamówienia
- rekomendowanie
- sporządzanie notatek dotyczących zamówienia (filling out the server's order notes) – nazwy owoców (berries, melons, citrus fruits itd.)
- słownictwo związane z przygotowaniem owoców (peel, squeeze, blend itd.)
- słownictwo związane z wykorzystaniem owoców w potrawach (improve taste, contain fiber, pies, tarts itd.)
- zwroty używane przy zamawianiu deserów: Are you ready to order dessert?; We have a few desserts that...; What comes in that? itd. Czytanie artykułu z czasopisma na temat owoców (magazine article on fruit) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu

Słuchanie 1

rozmowa kelnerki (restaurant server) z klientem (customer) na temat deserów – wybór wielokrotny

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) na temat deserów

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje od klientów zamówienia na desery, poleca im różne desery i uwzględnia ich specjalne życzenia

Pisanie

zamówienie (server's order notes) obejmujące nazwę deseru, standardowe składniki i specjalne życzenia klienta (collecting information)

ROZDZIAŁ 5 – Vegetables

Słownictwo i funkcje

- wymienianie kryteriów podziału warzyw
- wymienianie niektórych sposobów przechowywania warzyw
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami
- proszenie o radę
- udzielanie wskazówek
- sporządzanie notatek (filling out the notes) – rodzaje warzyw (tuber vegetables, root vegetables, leaf vegetables itd.)
- przechowywanie warzyw (fresh, frozen, canned itd.)
- słownictwo związane z przygotowaniem warzyw (clean thoroughly, blanch, overcook, thaw itd.)
- zwroty używane w rozmowie między kucharzami: This soup is a disaster!; What's the problem?; How did you prepare them? itd. Czytanie rozdział z książki kucharskiej dotyczący warzyw (cookbook chapter on vegetables) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu

Słuchanie 1

rozmowa dwojga kucharzy (two chefs) o problemie z gotowaną zupą – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kucharzy (two chefs) na temat problemu z gotowaną zupą, jeden z kucharzy udziela wskazówek, jak ugotować dobrą zupę

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharz rozmawia z kolegami o przygotowywanej potrawie, omawia problemy z warzywami podczas gotowania oraz radzi, jak uniknąć takich problemów w przyszłości

Pisanie

notatki szefa kuchni (*chef's notes*), w których zamieszcza informacje dotyczące sposobu gotowania poszczególnych warzyw (*giving information*)

ROZDZIAŁ 6 – Spices and herbs

Słownictwo I funkcje:

- podawanie różnic między przyprawą a ziołem
- wymienianie sposobów przechowywania ziół
- dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
- znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
- zadawanie pytań
- udzielanie odpowiedzi na pytania egzaminacyjne
- udzielanie wskazówek
- przygotowywanie odpowiedzi na pytania egzaminacyjne dotyczące spraw kulinarnych (*filling out the culinary exam questions*) – nazwy przypraw (*salt, pepper, garlic* itd.)
- słownictwo związane z ziołami (*basil, fresh, ground, dried* itd.)
- słownictwo związane z przyprawami i ziołami (*spices, hot, aroma, season* itd.)
- zwroty używane podczas szkolenia: *I want to focus on...*; *You've got it*; *We'll start with the basics*; *And remember, if...* itd. Czytanie artykułu z gazety (*newspaper article*) dotyczący przypraw – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa instruktora kulinarnego (*culinary instructor*) ze studentem (*student*) o zastosowaniu przypraw i ziół podczas przygotowywania pieczonego kurczaka – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy instruktora kulinarnego (*culinary instructor*) ze studentem (*student*) o zastosowaniu przypraw i ziół podczas przygotowywania pieczonego kurczaka

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których instruktor radzi studentom, jakich przypraw i ziół użyć do przygotowywanych potraw oraz jak ich użyć

Pisanie

odpowiedzi na pytania egzaminacyjne w szkole gastronomicznej (culinary exam questions) z zakresu przypraw i ziół, zasad ich użycia w kuchni, sposobu krojenia ziół oraz korzyści płynących z ich stosowania (asking for information)

ROZDZIAŁ 7 – pastas

Słownictwo i funkcje

- wymienianie nazw różnych kształtów makaronu
- wymienianie nazw potraw z makaronu popularnych w Polsce
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- wybieranie poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch)
- opisywanie potrawy
- wprowadzanie zmian do menu
- wyrażanie opinii
- pisanie wiadomości (chef' s memo to the owner) – rodzaje makaronów (macaroni, short pasta, long pasta, large shells itd.)
- potrawy z makaronu (spaghetti, lasagna, macaroni and cheese itd.)
- zwroty używane w rozmowie o nowej potrawie: I can' t decide what...; I' d go with...; I think it' ll include... itd. Czytanie menu z potrawami z makaronu (pasta menu) na obiad i na lunch – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa dwojga kucharzy (two chefs) o nowym daniu na bazie makaronu – 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 pomysłach na nowe danie na bazie makaronu

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o nowej potrawie na bazie makaronu, o rodzajach makaronu, które już znajdują się w menu oraz proponują, jakiego makaronu użyć do nowej potrawy

Pisanie

wiadomość szefa kuchni skierowana do właściciela restauracji (chef's memo to the owner), w której proponuje nową potrawę do menu, podaje jej składniki i załącza jej opis (describing a dish)

ROZDZIAŁ 8 - Grains and Legumes

Słownictwo i funkcje – wymienianie sposobów spożywania warzyw strączkowych

- wymienianie nazw różnych odmian ryżu
- znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
- dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
- przyjmowanie/ składanie zamówienia w restauracji
- wymienianie składników potrawy
- rekomendowanie potraw
- sporządzanie przez kelnera notatek dotyczących zamówienia (server's order notes) – nazwy roślin strączkowych (beans, green beans, black beans itd.)
- rodzaje zbóż (brown rice, white rice, wheat itd.)
- zwroty używane w restauracji przy przyjmowaniu zamówienia: *What would you like to order, ma'am?; I think I'll get it; But I recommend substituting ...* itd.

Czytanie

strona internetowa restauracji (webpage for a restaurant) – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa kelnera (restaurant server) z klientką (customer) na temat polecanej w tej restauracji potrawy – 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) na temat polecanej w tej restauracji potrawy

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje od klientów zamówienia, wymienia składniki zamawianych potraw i proponuje dodatkowe składniki

Pisanie

zamówienie (server's order notes) zawierające nazwę potrawy, składniki standardowe oraz ewentualne zamienniki i dodatki (taking an order)

ROZDZIAŁ 9 - PASTRIES

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie różnych rodzajów ciasta
 - wymienianie składników wykorzystywanych jako nadzienie do ciast
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania
 - wyrażanie opinii
 - sugerowanie
 - pytanie o radę
 - wypełnianie formularza oceny przepisu (filling out the baker's recipe review form) - rodzaje ciast (doughnut, croissant, Danish, phyllo pastry itd.)
 - słownictwo związane z wypiekami (heavenly puff pastry, delicate texture, flaky texture, filled with itd.)
 - zwroty używane w rozmowie piekarzy: Would you taste this pastry for me?; It's a new recipe; It's a little too sweet for my taste itd.
- Czytanie

artykuł z gazety na temat ciast (newspaper article on pastries) - wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa dwojga piekarzy (two bakers) o nowym przepisie na ciasto - zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy dwóch piekarzy (two bakers) o nowym przepisie na ciasto

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których piekarze rozmawiają o nowym przepisie na ciasto, zastanawiają się, gdzie był błąd w tym przepisie i w jaki sposób ten przepis ulepszyć

Pisanie

formularz oceny przepisu piekarza (*baker's recipe review form*) zawierający informacje: nazwa wypieku, zalety i wady, sugestie ulepszenia następnej partii wypieku (*making suggestions*)

ROZDZIAŁ 10 - BREAD

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie rodzajów pieczywa
 - mówienie o tym, jak wykorzystuje się pieczywo do posiłków
 - znajdowanie wyrazów/ wyrażen o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
 - uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów
 - zgłaszanie problemu
 - sugerowanie rozwiązań
 - udzielanie wyjaśnień
 - pisanie wiadomości (*filling out the memo to the waitstaff*) - rodzaje pieczywa (*white bread, whole wheat bread, flatbread* itd.)
 - słownictwo służące do opisu pieczywa (*loaf, crust, stale, leaven* itd.)
 - zwroty używane w restauracji w rozmowie na temat pieczywa: *We have a problem with today's batch of bread; We're expecting a big lunch crowd; I guess that'll work* itd.
- Czytanie
- strona internetowa piekarni (*webpage of a bakery*) - zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa piekarza (*baker*) z kierowniczką restauracji (*restaurant manager*) o problemie w kuchni i braku świeżego pieczywa - wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy piekarza (*baker*) z kierownikiem restauracji (*restaurant manager*) o problemie w kuchni

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji i piekarz rozmawiają o kłopotach z dostawą pieczywa, szukają rozwiązania tego problemu

Pisanie

wiadomość do kelnerów (memo to the waitstaff) z prośbą, aby informowali klientów o problemie, który pojawił się w kuchni, a także daniach niedostępnych i daniach dostępnych w zamian (giving information)

ROZDZIAŁ 11 -BREAKFAST

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie sposobów przygotowania jajek do spożycia
- wymienianie popularnych w Polsce potraw spożywanych na śniadanie
- dopasowywanie wyrazów do definicji
- wybieranie poprawnego wyrazu (jednego z dwóch)
- składanie/ przyjmowanie zamówienia na śniadanie
- wymienianie różnych opcji
- sugerowanie
- pisanie zamówienia (filling out the breakfast order) – menu na śniadanie (eggs and toast, poached eggs, omelet, buttery pancakes itd.)
- słownictwo związane ze śniadaniem (quick starter, lighter fare, healthier option itd.)
- zwroty używane przy składaniu zamówienia w restauracji: I’ m ready to order; What can I get for you?; I’ d like to order... itd. Czytanie menu na śniadanie (breakfast menu) – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa między kelnerem (restaurant server) a klientką (customer), od której ten pierwszy przyjmuje zamówienie na śniadanie – wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy między kelnerem (restaurant server) a klientem (customer), od którego ten pierwszy przyjmuje zamówienie na śniadanie

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienie na śniadanie, rozmawia z klientem o dostępnych opcjach i poleca dodatki

Pisanie

zamówienie na śniadanie (breakfast order) zawierające dane: nazwa dania głównego, standardowe składniki, specjalne życzenia klienta i dodatki (taking an order)

ROZDZIAŁ 12 -LUNCH

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie sposobów przyciągnięcia pracowników do restauracji w ciągu dnia
 - mówienie o tym, jak w Polsce serwuje/ spożywa się lunch
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - wybieranie zdań, w których podkreślone wyrazy/ wyrażenia użyte są poprawnie (jedna z dwóch opcji)
 - przedstawianie nowych pomysłów
 - wyrażanie opinii
 - szukanie rozwiązań
 - pisanie wiadomości (filling out the memo) – menu na lunch (box lunches, sandwiches, light snacks itd.)
 - słownictwo związane z porą lunchu (lunch break, attract customers, quick meal, take to go itd.)
 - zwroty używane w rozmowie o nowych pomysłach: I’ d love to experiment with...; I think it’ s a great idea; That’ s a good point itd.
- Czytanie

e-mail właścicielki restauracji do szefa kuchni (email from a restaurant owner to a chef) – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa właścicielki restauracji (restaurant owner) z szefem kuchni (chef) o pomysle otwarcia restauracji w porze lunchu – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy właściciela restauracji (restaurant owner) z szefem kuchni (chef) o pomysle otwarcia restauracji w porze lunchu

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których właściciel restauracji ustala z szefem kuchni menu na lunch i omawia szczegóły

Pisanie

wiadomość do załogi pracującej w kuchni (chef' s memo to the kitchen staff) o serwowaniu potraw w porze lunchu w kawiarni zawierająca dane: nowe godziny otwarcia, nowe menu i nowe zasady podawania posiłków

ROZDZIAŁ 13 – DINNER

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie rodzajów dań serwowanych w porze obiadowej
 - wymienianie cech eleganckiej restauracji
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów
 - zwracanie uwagi na uchybienia w procedurach
 - udzielanie wskazówek
 - pisanie raportu przez kierownika (filling out the manager' s report to the owner) – słownictwo dotyczące obiadu (dinner menu, daily specials, course, appetizers itd.)
 - słownictwo związane z pracą restauracji (seating customers, taking orders, serving dinner itd.)
 - zwroty używane w restauracji: I' m handling it; Should I go take away the steaks?; When do I serve those? itd. Czytanie
- przewodnik dla kelnerów (server' s training guide) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu

Słuchanie 1

rozmowa kierownika restauracji (restaurant manager) z kelnerką (server) o kolejności podawania zamawianych dań – 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 kelnerem (server) o kolejności podawania do stolika zamawianych dań

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji zwraca kelnerom uwagę na popełnione przez nich błędy przy podawaniu zamówionych dań, tłumaczy procedury podawania obiadu i jak rozwiązać zaistniałą sytuację

Pisanie

raport kierownika (manager ' s report to the owner) dotyczący uchybień w procedurach (making a report)

ROZDZIAŁ 14 – Desserts 1

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie popularnych w Polsce smaków lodów
 - wymienianie różnych dodatków do lodów
 - dopasowywanie wyrazów do definicji
 - uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami zgodnie z nagłówkami
 - przyjmowanie/ składanie zamówienia na lody
 - przedstawianie oferty
 - polecanie
 - spisywanie zamówienia (filling out the ice cream shop order form) - smaki lodów (vanilla, chocolate, strawberry itd.)
 - dodatki do lodów (caramel, hot fudge, marshmallow itd.)
 - słownictwo związane z lodami (cone, cup, sprinkles itd.)
 - zwroty używane w rozmowie w lodziarni: Do you know what flavor you want?; What flavors do you have today?; We have several toppings ... itd.
- Czytanie*
reklama lodziarni (advertisement for an ice cream shop) - zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 1

rozmowa kelnerki (server) z klientem lodziarni (ice cream shop customer), który składa zamówienie na lody z dodatkami - wybór wielokrotny

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu Mówienie 1

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach - odgrywanie rozmowy kelnera (server) z klientem lodziarni (ice cream shop customer), który składa zamówienie na lody z dodatkami

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia od klientów lodziarni na lody o różnych smakach i z różnymi dodatkami

Pisanie

zamówienie (*ice cream shop order form*) na lody zawierające dane: forma podania lodów i opisem zamówienia (*taking an order*)

ROZDZIAŁ 14 – Desserts 2

Słownictwo i funkcje:

- wymienianie nazw deserów w postaci wypieków
 - wymienianie nazw deserów podawanych na zimno
 - znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu
 - uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami
 - składanie zamówienia przez telefon
 - przedstawianie oferty
 - dokonywanie wyboru
 - ustalanie terminu
 - wypełnianie zamówienia (*filling out the caterer's order notes*) – rodzaje imprez obsługiwanych przez firmę cateringową (*weddings, children's birthdays, holidays* itd.)
 - rodzaje deserów (*cupcakes, milkshakes, sorbet* itd.)
 - zwroty używane przy składaniu zamówienia: *I'm ready to order the desserts; What have you decided on?; That's an excellent choice...* itd.
- Czytanie*

strona internetowa firmy cateringowej (*website for a catering company*) – wybór wielokrotny

Słuchanie 1

rozmowa telefoniczna klientki korzystającej z usług firmy cateringowej (*catering customer*) z szefem firmy (*chef*), który przyjmuje jej zamówienie na desery i ustala termin dostawy – zadanie typu prawda/ fałsz

Słuchanie 2

uzupełnianie luk w tekście dialogu *Mówienie 1*

w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy telefonicznej klienta korzystającego z usług firmy cateringowej (*catering customer*) z szefem (*chef*), który przyjmuje zamówienie na desery i ustala termin dostawy

Mówienie 2

tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef firmy cateringowej przyjmuje od klientów zamówienia na różne desery, pyta o wybór i sugeruje inne opcje

Pisanie

zamówienie (caterer's order notes) w firmie cateringowej zawierające dane: nazwisko klienta, rodzaj imprezy i treść zamówienia (making an order)

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 zachwiał 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 -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	-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	-dobór słownictwa i struktur gramatycznych odpowiedni do zadania, ujęcie tematu poprawne ale schematyczne -wypowiedź zgodna z założoną formą, z niewielkimi

	podtrzymania konwersacji	faktów	uchybieńiami - 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 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 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 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	-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 w katalogach.	-ubogie słownictwo ograniczone do pojedynczych słów -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

ludzi, których zna.