

**ZASADNICZA SZKOŁA ZAWODOWA
KUCHARZ SYMBOL ZAWODU 512001**

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

JĘZYK ANGIELSKI W GASTRONOMII

KLASA II

Klasa: **Iku ZSZ** Grupa: **zawód kucharz** Ilość godzin: **1 godz. w tyg.**

Tematy lekcji:

1. In the Kitchen. Sprzęty kuchenne.
2. I guess I forgot to... – Dialog. Zwroty używane w rozmowie na temat stanu kuchni.
3. Meet Our Friendly Kitchen Staff. Pracownicy kuchni. Słownictwo tematyczne.
4. My customer has questions about ingredients – Dialog. Słownictwo związane z pracą w kuchni.
5. Food Service. Pracownicy restauracji.
6. I'd prefer someone with a little more server experience. Zwroty używane w rozmowie o pracę.
7. Powtórzenie materiału. Rozdział 1-3.

8. Praca klasowa.

9. Tools in the kitchen. Poznanie nazw narzędzi kuchennych.
10. Should I use...? – Dialog. Nazwy różnych rodzajów noży
11. Featured Tools and Utensils. Zastosowanie narzędzi i sztuczy w kuchni.
12. Would you hand me...? – Dialog. Zwroty używane w rozmowie między kucharzami.
13. Good habits in the kitchen. Dobre nawyki w kuchni.
14. You're supposed to use... – Dialog. Słownictwo związane z opisem garnków.
15. Powtórzenie materiału. Rozdział 4-6.

16. Praca klasowa.

II semestr 2013/2014

17. Appliances in the kitchen. Sprzęt kuchenny. Słownictwo tematyczne.
 18. A pressure cooker is not a problem – Dialog. Wyrażanie swojej opinii.
 19. Preparing ingredients. Słownictwo związane z przygotowaniem składników potraw.
 20. In this case you need... – Dialog. Opisywanie czynności w kuchni.
 21. Desserts. Nazwy deserów.
 22. If I were you, I'd... – Dialog. Układanie przepisu na potrawę.
 23. Powtórzenie materiału. Rozdział 7-9.
- 24. Praca klasowa.**
25. A Guide to Understanding Flavors. Słownictwo związane z doprawianiem potraw.
 26. Will you help me with...? – Dialog. Przymiotniki opisujące smak.
 27. Measurements. Jednostki miar w systemie metrycznym.
 28. Are you familiar with...? – Dialog. Zwroty używane w rozmowie przy przeliczaniu jednostek miar.
 29. Imperial Measurements. System miar i wag oparty na calach, milach, uncjach, galonach itp.
 30. The recipe calls for... – Dialog. Zwroty używane przy przeliczaniu jednostek miar.
 31. Powtórzenie materiału. Rozdział 10-12

32. Praca klasowa.

Podręcznik : Cooking 1, Wydawnictwo: Express Publishing

Unit 1 – The Kitchen				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu kuchni jako miejsca pracy w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu kuchni jako miejsca pracy w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu kuchni jako miejsca pracy w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu kuchni jako miejsca pracy w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu kuchni jako miejsca pracy w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 2 – People In the Kitchen				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 3 – People in a Restaurant				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu pracowników restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 4 – Tools 1				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 5 – Tools 2				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.

Unit 6 – Tools 3				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 3) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 3) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 3) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 3) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przyrządów kuchennych (część 3) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 7 – Appliances				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu urządzeń kuchennych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu urządzeń kuchennych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu urządzeń kuchennych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu urządzeń kuchennych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu urządzeń kuchennych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 8 - Basic Actions 1				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 9 – Basic Actions 2				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu podstawowych czynności wykonywanych w kuchni (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 10 – Flavors				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu opisywania smaków potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu opisywania smaków potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu opisywania smaków potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu opisywania smaków potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu opisywania smaków potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 11 – Measurements 1				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				

W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 1) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 12 – Measurements 2				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu miar kuchennych (część 2) w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 13 – Food Safety				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kontaktach z żywnością w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kontaktach z żywnością w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kontaktach z żywnością w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kontaktach z żywnością w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kontaktach z żywnością w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 14 – Kitchen Safety				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu bezpieczeństwa w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.
Unit 15 – Nutrition				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu wartości odżywczych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu wartości odżywczych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu wartości odżywczych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu wartości odżywczych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Swobodnie i bezbłędnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu wartości odżywczych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem, posługuje się wymową bardzo zbliżoną do autentycznej. Ponadto uczeń wykazuje duże zainteresowanie przedmiotem, potrafi rozwiązywać problemy; pracuje samodzielnie rozwijając umiejętności językowe.

Rozkład materiału – Cooking Book 1

Jednostki Lekcyjne	FUNKCJE	SŁOWNICTWO	UMIĘJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE	PRODUKTYWNE

1. The Kitchen

2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienienie zastosowania różnych urządzeń kuchennych wyjaśnienie, dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego czyszczenia i sprzątnia znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów przekazywanie informacji wskazywanie błędów przepraszanie pisanie raportu o stanie kuchni (writing a report) 	<ul style="list-style-type: none"> słownictwo związane z kuchnią (appliances, stove, countertops itd.) sprzęty kuchenne (refrigerator, freezer, dishwasher itd.) zwroty używane w rozmowie na temat stanu kuchni: <i>What was wrong?, I guess I forgot to..., I won't let it...</i> itd. 	<p>Czytanie wykaz czynności (checklist) dla zmiany zamykającej kuchnię – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa kierownika restauracji (restaurant manager) z szefem kuchni (chef) o stanie kuchni po otwarciu rano – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika restauracji (restaurant manager) z szefem kuchni (chef) o stanie kuchni po otwarciu rano</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z szefem kuchni o tym, co zastał rano w kuchni, jakie błędy popełniła zmiana zamykająca kuchnię i przypomina szefowi o jego obowiązkach</p> <p>Pisanie raport (opening shift report) zmiany otwierającej dotyczący stanu kuchni w chwili otwarcia (giving information)</p>
	Tematy lekcji: 1. Checklist for Closing Shift. Tematy lekcji: 2. I guess I forgot to... – conversations.			

2. People in the Kitchen

2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienienie stanowisk pracy w kuchni restauracyjnej wyjaśnienie, dlaczego w kuchni pracuje kilku różnych kucharzy wybieranie poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) uzupełnianie tabelki podanymi w banku słów wyrazami zgodnie z nagłówkami przedstawianie załogi udzielanie informacji przygotowanie podziału czynności w kuchni (filling out the poster) 	<ul style="list-style-type: none"> pracownicy kuchni (chef de cuisine, pastry chef, fry cook itd.) słownictwo związane z pracą w kuchni (culinary school, temporary, part-time, full-time expert, run the kitchen itd.) zwroty używane w rozmowie: <i>My customer is curious about..., Which dish did he ask about?, I'll talk to...,</i> itd. 	<p>Czytanie strona internetowa restauracji (webpage) przedstawiająca załogę restauracji – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa dwojga kelnerów (servers) o tym, kto z personelu może udzielić informacji o składnikach potrawy – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kelnerów (servers) o tym, kto w kuchni może udzielić informacji na temat składników potrawy</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelnerzy rozmawiają o pytaniach zadanych przez klientów i zastanawiają się, kto w kuchni może udzielić nie odpowiedzi</p> <p>Pisanie wywieszka (poster) z przypisaniem zakresu czynności poszczególnym pracownikom kuchni (giving information)</p>
	Tematy lekcji: 1. Meet Our Friendly Kitchen Staff. Tematy lekcji: 2. My customer has questions about ingredients – conversations.			

Jednostki Lekcyjne	FUNKCJE	SŁOWNICTWO	UMIĘJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE	PRODUKTYWNE
3. People in a Restaurant				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienienie czynności, za które odpowiada kelner wymienienie innych stanowisk w restauracji w obszarze kontaktu z klientami dopasowywanie wyrazów do definicji dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania prowadzenie rozmowy o pracę prezentowanie swojej kandydatury sporządzanie notatki z rozmowy kwalifikacyjnej (filling out the restaurant owner's interview notes) 	<ul style="list-style-type: none"> pracownicy restauracji (server, busser, host, manager, bartender itd.) obowiązki pracowników restauracji (handle food orders, clear tables, seat customers itd.) zwroty używane w rozmowie o pracę: <i>How long did you...?, I'd prefer someone with..., And you also have experience as...</i> itd.) 	<p>Czytanie strona internetowa (website) z ofertą wakatów w restauracjach – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa właściciela restauracji (restaurant owner) z kandydatem do pracy (job applicant) – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy o pracę w restauracji</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których właściciel restauracji prowadzi rozmowy z różnymi kandydatami do pracy, pytając ich o doświadczenie, staż pracy w tej branży i ich oczekiwania</p> <p>Pisanie notatka (interview notes) zawierająca informacje o kandydacie: o jakie stanowisko się stara, posiadane doświadczenie i powody ewentualnego przyjęcia/ nieprzyjęcia go do pracy (gathering information)</p>
	Tematy lekcji: 1. Food Service. Tematy lekcji: 2. <i>I'd prefer someone with a little more server experience</i> – conversations.			

Powtórka materiału./ Test.

4. Tools 1

2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienienie rodzajów noży wyjaśnienie, dlaczego używanie właściwego noża jest takie ważne dopasowywanie wyrazów do definicji uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów pytanie o radę udzielanie rad udzielanie wyjaśnień pisanie wiadomości (filling out <i>the chef's note</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> rodzaje noży (bread knife, French knife, paring knife itd.) słownictwo opisujące noże i ich zastosowanie (strong, large cuts, cut bone with itd.) zwroty używane w rozmowie między kucharzami: <i>I still need several pieces, Don't try to use... itd.</i> 	<p>Czytanie wiadomość (memo) szefa kuchni skierowana do pracowników kuchni i dotycząca stosowania odpowiednich noży – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa dwojga kucharzy (two chefs) na temat wykorzystywania w kuchni różnych rodzajów noży – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy o wykorzystywaniu w kuchni różnych rodzajów noży</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, o zastosowaniu właściwych noży w różnych sytuacjach i uzasadniają ich użycie</p> <p>Pisanie wiadomość (<i>chef's note</i>), w której jeden kucharz: zauważa, że drugi użył niewłaściwego noża; sugeruje, jakiego noża powinien użyć; uzasadnia ten wybór (giving advice)</p>
	<p>Tematy lekcji: 1. Tools in the kitchen. 2. <i>Should I use...?</i> – conversations.</p>			

Jednostki Lekcyjne	FUNKCJE	SŁOWNICTWO	UMIĘJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE	PRODUKTYWNE
5. Tools 2				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienianie przyborów kuchennych przeznaczonych do mieszania, skrobania i smarowania/ rozprowadzania wymienianie przyborów kuchennych używanych do odmierzania składników dopasowywanie wyrazów do definicji wybieranie poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) wyrażanie prośby wybieranie pisanie e-maila (<i>filling out the cook's email</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> sprzęt kuchenny (spoon, whisk, spatula, ladle, colander itd.) słownictwo związane z pracą w kuchni (measurements, recipe itd.) zwroty używane w rozmowie między kucharzami: <i>Would you hand me that...?, It was just used to..., How about a...?</i> itd.) 	<p>Czytanie strona internetowa (webpage) poświęcona przybodom kuchennym – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa dwojga kucharzy (two cooks) o przyborach kuchennych – zaznaczenie usłyszanych informacji</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (two cooks) o przyborach kuchennych</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, jego stanie czystości i innych dostępnych przyborach</p> <p>Pisanie e-mail kucharza (<i>cook's email</i>) do kierownika z informacją o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych (asking for ordering)</p>
	<p>Tematy lekcji: 1. Featured Tools and Utensils. 2. <i>Would you hand me...?</i> – conversations.</p>			

6. Tools 3				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienianie naczyń nadających się do gotowania jedzenia wyjaśnianie, dlaczego używa się różnych naczyń i patelni do przygotowania potraw dopasowywanie wyrazów do definicji dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania zwracanie uwagi udzielanie rad przypominanie uzupełnianie notatki (filling out the reminder sheet) 	<ul style="list-style-type: none"> rodzaje garnków i naczyń kuchennych (double boiler, stock pot, sauce pan, bake pan, strainer itd.) słownictwo związane z opisem garnków (shallow, high-walled, deep, handles itd.) zwroty używane w rozmowie między kucharzami: <i>I'm working on it, It's way too hot, I set the stove to..., Yes, you'd better</i> itd. 	<p>Czytanie plakat (poster) dotyczący naczyń kuchennych – wypełnienie tabelki informacjami z tekstu</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa głównego kucharza (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o tym, jak podgrzewać sos – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy głównego kucharza (head chef) z pomocnikiem kucharza (assistant chef) o tym, jak podgrzewać sos</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których główny kucharz rozmawia z innymi kucharzami o tym, jaką potrawę przygotowują; pyta, dlaczego potrawa jest w niewłaściwym naczyniu; sugeruje, jakie naczynie byłoby odpowiednie</p> <p>Pisanie notatka (reminder sheet) przypominająca, do czego należy używać różnych rodzajów naczyń (reminding information)</p>
	<p>Tematy lekcji: 1. Good habits in the kitchen. 2. <i>You're supposed to use...</i> – conversations.</p>			

Powtórka materiału./ Test.

Jednostki Lecyjne	FUNKCJE	SŁOWNICTWO	UMIĘJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE	PRODUKTYWNE
7. Appliances				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienianie małych urządzeń kuchennych służących do podgrzewania wymienianie małych urządzeń kuchennych służących do miksowania/ mieszania jedzenia znajdowanie wyrazów/ wyrażen o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami zgadzanie się/ niezgadzanie się wyrażanie swojej opinii przedstawianie swoich zastrzeżeń przygotowanie raportu dla właściciela restauracji (filling out the report form) 	<ul style="list-style-type: none"> sprzęt kuchenny (food processor, pressure cooker, microwave itd.) słownictwo występujące w raporcie (repairs, replacements, no changes needed itd.) zwroty używane w rozmowie: Do you have a minute?, What's up?, I agree about... itd. 	<p>Czytanie e-mail (email) dotyczący sprzętu kuchennego – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa szefa kuchni (chef) z kierownikiem restauracji (restaurant manager) o wyposażeniu kuchni w kilka potrzebnych urządzeń – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (chef) z kierownikiem restauracji (restaurant manager) o wyposażeniu kuchni w kilka potrzebnych urządzeń</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji wysłuchuje raportu szefa kuchni dotyczącego sprzętu w kuchni i zapotrzebowania na nowe urządzenia</p> <p>Pisanie kierowany do właściciela restauracji raport (report) kierownika restauracji dotyczący wyposażenia kuchni i uwzględniający zapotrzebowanie załogi na nowy sprzęt oraz sugestie kierownictwa kuchni (making a request)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. Appliances in the kitchen. 2. A pressure cooker is not a problem – conversations.</p>				

8. Basic Actions 1				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienianie sposobów krojenia składników wyjaśnianie, dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu uzupełnianie tabelki podanymi w banku słów wyrazami zgodnie z nagłówkami podawanie przepisu opisywanie czynności pisanie przepisu (filling out the recipe) 	<ul style="list-style-type: none"> sposoby krojenia (chop, dice, mince itd.) słownictwo związane z przygotowaniem składników (sift, drain, pour out, toss itd.) zwroty używane w rozmowie w kuchni: Do you remember how to...?; Tell me what methods you will use; First, I'll...; In this case, ... itd. 	<p>Czytanie rozdział z materiałów szkoleniowych (training manual chapter) dotyczący przygotowania składników – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa szefa kuchni (chef) z pomocnikiem kucharza (cook's helper) o tym, jak przygotować składniki do potrawy – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (chef) z pomocnikiem kucharza (cook's helper), w której ten pierwszy sprawdza, czy pomocnik pamięta, jak przygotować składniki</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni pyta pomocników o to, jak przygotować różne składniki, w jaki sposób je pokroić i jak połączyć ze sobą</p> <p>Pisanie przepis (recipe) na potrawę z zawierający: listę składników, sposób ich pokrojenia i połączenia ze sobą (giving information)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. Preparing ingredients. 2. In this case you need... – conversations.</p>				

Jednostki Lecyjne	FUNKCJE	SŁOWNICTWO	UMIĘJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE	PRODUKTYWNE
9. Basic Actions 2				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> wymienianie różnych sposobów mieszania składników wymienianie czynności, których wykonanie jest wymagane w popularnych w Polsce przepisach kulinarnych dopasowywanie wyrazów do definicji dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania udzielanie wskazówek podawanie przepisu kulinarnego sporządzanie notatek do przepisu kulinarnego (filling out the cook's recipe guide) 	<ul style="list-style-type: none"> czynności związane z pieczeniem (heat the oven, stir, set sth aside, beat the eggs, bake itd.) słownictwo związane z pieczeniem (oven, baking soda, wet mixture, dry mixture itd.) zwroty używane w rozmowie przy pieczeniu: I'm having trouble with this cookie recipe; Did you let it sit?; I added the baking soda...; I would heat some water... itd. 	<p>Czytanie przepis (recipe) na ciasteczka – wypełnianie tabelki informacjami z tekstu</p> <p>Sluchanie 1 rozmowa dwojga kucharzy (two cooks) o kłopotach jednego z nich z przepisem na ciasteczka – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (two cooks) o kłopotach jednego z nich z przepisem na ciasteczka</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o: przepisie i problemie, jaki z nim mieli, a także sugerują możliwe rozwiązania</p> <p>Pisanie notatki do przepisu (cook's recipe notes) zawierające: nazwę potrawy, opis napotkanych trudności i sposoby uniknięcia takiego problemu w przyszłości (giving advice)</p>

<p>Tematy lekcji: 1. Desserts. Tematy lekcji: 2. <i>If I were you, I'd...</i> – conversations.</p>
Powtórka materiału./ Test.

10. Flavors				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – mówienie o tym, jak ludzie opisują smaki – wymienianie smaków niektórych popularnych w Polsce potraw – dopasowywanie wyrazów do definicji – wybieranie poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) – wyrażanie prośby o pomoc – wyrażanie swojej opinii – pisanie wiadomości do załogi (<i>filling out the chef's memo to the staff</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – przymiotniki opisujące smak (<i>sweet, bitter, salty</i> itd.) – słownictwo związane z doprawianiem potraw (<i>add sugar, add salt, add fresh herbs</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie w kuchni podczas doprawiania potraw: <i>What do you need?; Something doesn't taste right; Try it and tell me...; Something's off</i> itd. 	<p>Czytanie przewodnik po smakach (<i>the guide to flavors</i>) – zadanie typu <i>prawda/ fałsz</i></p> <p>Sluchanie 1 rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o przepisie na nową zupę i jej doprawieniu – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (<i>two chefs</i>) o problemie z doprawieniem zupy</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o nowych przepisach na różne potrawy, problemach z doprawianiem i dobraniem składników</p> <p>Pisanie wiadomość (<i>memo</i>) do załogi dotycząca nowego przepisu i sposobu jego ulepszenia (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. A Guide to Understanding Flavors. Tematy lekcji: 2. <i>Will you help me with...?</i> – conversations.</p>				

Jednostki Lekcyjne	FUNKCJE	SŁOWNICTWO	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE	PRODUKTYWNE

11. Measurements 1				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie jednostek miary stosowanych w Polsce – wyjaśnianie, dlaczego ktoś może preferować system metryczny od angielskiego systemu miar – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – udzielanie informacji – przeliczanie jednostek miar – sporządzanie notatek (<i>filling out the conversion notes</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – jednostki miar w systemie metrycznym (<i>milliliter, gram, kilogram</i> itd.) – jednostki miar w systemie angielskim (<i>ounce, gallon, pound</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie przy przeliczaniu jednostek miar: <i>How many... are in?; My measuring cup shows....; One fluid ounce is...</i> itd. 	<p>Czytanie tabela przeliczeń (<i>conversion chart</i>) jednostek objętości, wagi i temperatury – zadanie typu <i>prawda/ fałsz</i></p> <p>Sluchanie 1 rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o przeliczaniu jednostek miary – wybór wielokrotny</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (<i>two chefs</i>) dotyczącej przeliczania jednostek miary</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze przeliczają jednostki podane w różnych przepisach na te, których chcą użyć</p> <p>Pisanie notatki (<i>conversion notes</i>) dotyczące przeliczania jednostek miar (<i>making notes</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. Measurements. 2. <i>Are you familiar with...?</i> – conversations.</p>				

12. Measurements 2				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie sposobów odmierzania składników w Polsce – wymienianie przeliczników miar stosowanych w Polsce – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie tabelki podanymi w banku słów wyrazami zgodnie z nagłówkami – przeliczanie jednostek miar – wypełnianie tabeli przeliczeń (<i>filling out the conversion chart</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – popularne jednostki miary (<i>pint, tablespoon, cup</i> itd.) – zwroty używane przy przeliczaniu jednostek miar: <i>one... equals..., one (a)... is about..., it calls for...</i> itd. 	<p>Czytanie rozdział z książki kucharskiej dotyczący odmierzania składników (<i>cookbook chapter on measurements</i>) – zadanie typu <i>prawda/ fałsz</i></p> <p>Sluchanie 1 rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o tym, jak sobie poradzić z przeliczaniem ilości podanych w angielskim systemie miar – zaznaczenie usłyszanych informacji</p> <p>Sluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>Mówienie 1 w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (<i>two chefs</i>) o tym, jak sobie poradzić z przeliczaniem ilości podanych w angielskim systemie miar</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze odczytują ilości składników podane w przepisach i przeliczają je na inne popularne miary (np. łyżeczka, szklanka)</p> <p>Pisanie tabela przeliczeń (<i>conversion chart</i>) jednostek miar w systemie angielskim (<i>converting units</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. Imperial Measurements. Tematy lekcji: 2. <i>The recipe calls for...</i> – conversations.</p>				

Powtórka materiału./ Test.

Jednostki Lekcyjne	FUNKCJE	SŁOWNICTWO	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE	PRODUKTYWNE
13. Dinner				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – 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 <i>manager's report to the owner</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – 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>I'm handling it; Should I go take away the steaks?; When do I serve those?</i> itd. 	<p>Czytanie przewodnik dla kelnerów (<i>server's training guide</i>) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu</p> <p>Śluchanie 1 rozmowa kierownika restauracji (restaurant manager) z kelnerką (server) o kolejności podawania zamawianych dań – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Śluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>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</p> <p>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</p> <p>Pisanie raport kierownika (<i>manager's report to the owner</i>) dotyczący uchybień w procedurach (making a report)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. Evening Service Procedures. 2. Why do you ask? – conversations.</p>				

14. Desserts 1				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – 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) 	<ul style="list-style-type: none"> – 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: <i>Do you know what flavor you want?; What flavors do you have today?; We have several toppings...</i> itd. 	<p>Czytanie reklama lodziarni (advertisement for an ice cream shop) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p>Śluchanie 1 rozmowa kelnerki (server) z klientem lodziarni (ice cream shop customer), który składa zamówienie na lody z dodatkami – wybór wielokrotny</p> <p>Śluchanie 2 uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p>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</p> <p>Mówienie 2 tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia od klientów lodziarni na lody o różnych smakach i z różnymi dodatkami</p> <p>Pisanie zamówienie (ice cream shop order form) na lody zawierające dane: forma podania lodów i opisem zamówienia (taking an order)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. Come Visit Sally! 2. What flavors do you have today? – conversations.</p>				