

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

SYMBOL ZAWODU 343404

WYMAGANIA EDUKACYJNE

NIEZBĘDNE DO UZYSKANIA POSZCZEGÓLNYCH ŚRÓDROCZNYCH I ROCZNYCH OCEN KLASYFIKACYJNYCH

JĘZYK ANGIELSKI W GASTRONOMII

KLASA III

Podręcznik : **Cooking 3**, Wydawnictwo: **Express Publishing**

(Book 3)				
Unit 1 – Stock				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
Uczeń:				
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów wywarów, składników i przypraw używanych do sporządzenia wywaru, przygotowywania wywaru w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów wywarów, składników i przypraw używanych do sporządzenia wywaru, przygotowywania wywaru w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów wywarów, składników i przypraw używanych do sporządzenia wywaru, przygotowywania wywaru w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów wywarów, składników i przypraw używanych do sporządzenia wywaru, przygotowywania wywaru w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem.	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów wywarów, składników i przypraw używanych do sporządzenia wywaru, przygotowywania wywaru 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 – Soups				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zup sporządzanych z warzyw, mięsa i owoców morza oraz słownictwa związanego z zupami w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zup sporządzanych z warzyw, mięsa i owoców morza oraz słownictwa związanego z zupami w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zup sporządzanych z warzyw, mięsa i owoców morza oraz słownictwa związanego z zupami w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zup sporządzanych z warzyw, mięsa i owoców morza oraz słownictwa związanego z zupami w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zup sporządzanych z warzyw, mięsa i owoców morza oraz słownictwa związanego z zupami 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 – Sauces				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów sosów, popularnych w Polsce dań, do których podaje się sosy, słownictwa związane z sosami, zwrotów używanych w rozmowie w kuchni w	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów sosów, popularnych w Polsce dań, do których podaje się sosy, słownictwa związane z sosami, zwrotów używanych w	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów sosów, popularnych w Polsce dań, do których podaje się sosy, słownictwa związane z sosami, zwrotów używanych w rozmowie	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów sosów, popularnych w Polsce dań, do których podaje się sosy, słownictwa związane z sosami, zwrotów	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów sosów, popularnych w Polsce dań, do których podaje się sosy, słownictwa związane z sosami, zwrotów używanych w rozmowie w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i

mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem		rozmowie w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	używanych w rozmowie w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	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 – Salads						
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca		
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zielonych warzyw sałatkowych, nazwy sałatek ich i składników, słownictwa używane do opisu sałatek, zwrotów używanych przy zamawianiu sałatek w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem		W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zielonych warzyw sałatkowych, nazwy sałatek ich i składników, słownictwa używane do opisu sałatek, zwrotów używanych przy zamawianiu sałatek w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zielonych warzyw sałatkowych, nazwy sałatek ich i składników, słownictwa używane do opisu sałatek, zwrotów używanych przy zamawianiu sałatek w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zielonych warzyw sałatkowych, nazwy sałatek ich i składników, słownictwa używane do opisu sałatek, zwrotów używanych przy zamawianiu sałatek w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu rodzajów zielonych warzyw sałatkowych, nazwy sałatek ich i składników, słownictwa używane do opisu sałatek, zwrotów używanych przy zamawianiu sałatek 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 – Grilling and Broiling						
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca		
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów grillowania i opiekania potraw, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka, sprzętu do grillowania i opiekania, zwrotów i słownictwa związanego z grillowaniem w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem		W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów grillowania i opiekania potraw, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka, sprzętu do grillowania i opiekania, zwrotów i słownictwa związanego z grillowaniem w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów grillowania i opiekania potraw, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka, sprzętu do grillowania i opiekania, zwrotów i słownictwa związanego z grillowaniem w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów grillowania i opiekania potraw, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka, sprzętu do grillowania i opiekania, zwrotów i słownictwa związanego z grillowaniem w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów grillowania i opiekania potraw, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka, sprzętu do grillowania i opiekania, zwrotów i słownictwa związanego z grillowaniem 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 – Roasting						
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca		
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod pieczenia potraw, zwrotów i słownictwa związanego z pieczeniem potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem		W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod pieczenia potraw, zwrotów i słownictwa związanego z pieczeniem potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod pieczenia potraw, zwrotów i słownictwa związanego z pieczeniem potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod pieczenia potraw, zwrotów i słownictwa związanego z pieczeniem potraw w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod pieczenia potraw, zwrotów i słownictwa związanego z pieczeniem potraw 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 – Braising						
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca		

W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu procesu duszenia mięsa, wymieniania podobieństw i różnic między duszeniem a innymi metodami gotowania w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu procesu duszenia mięsa, wymieniania podobieństw i różnic między duszeniem a innymi metodami gotowania w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu procesu duszenia mięsa, wymieniania podobieństw i różnic między duszeniem a innymi metodami gotowania w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu procesu duszenia mięsa, wymieniania podobieństw i różnic między duszeniem a innymi metodami gotowania w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu procesu duszenia mięsa, wymieniania podobieństw i różnic między duszeniem a innymi metodami gotowania 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 – Baking				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu przygotowywania wypieków w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przygotowywania wypieków w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przygotowywania wypieków w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu przygotowywania wypieków w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu przygotowywania wypieków 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 – Frying				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod smażenia, znajomości sprzętu kuchennego używanego do smażenia w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod smażenia, znajomości sprzętu kuchennego używanego do smażenia w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod smażenia, znajomości sprzętu kuchennego używanego do smażenia w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod smażenia, znajomości sprzętu kuchennego używanego do smażenia w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod smażenia, znajomości sprzętu kuchennego używanego do smażenia 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 – Steaming				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod gotowania na parze, metod obróbki termicznej w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod gotowania na parze, metod obróbki termicznej w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod gotowania na parze, metod obróbki termicznej w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu metod gotowania na parze, metod obróbki termicznej w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu su metod gotowania na parze, metod obróbki termicznej 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 11 – Buffet				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu	W sposób dostateczny posługuje się	Sprawnie posługuje się językiem	W sposób swobodny i efektywny	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z

różnych form bufetu, korzyści płynących z podawania jedzenia w formie bufetu w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	językiem zawodowym z zakresu różnych form bufetu, korzyści płynących z podawania jedzenia w formie bufetu w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	zawodowym z zakresu różnych form bufetu, korzyści płynących z podawania jedzenia w formie bufetu w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	posługuje się językiem zawodowym z zakresu różnych form bufetu, korzyści płynących z podawania jedzenia w formie bufetu w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	zakresu różnych form bufetu, korzyści płynących z podawania jedzenia w formie bufetu 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 12 – Sanitization and Hygiene				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu różnych sposobów dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni, sposobów zachowania higieny w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu różnych sposobów dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni, sposobów zachowania higieny w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu różnych sposobów dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni, sposobów zachowania higieny w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu różnych sposobów dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni, sposobów zachowania higieny w kuchni w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu różnych sposobów dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni, sposobów zachowania higieny w 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 13 – Inventory Management				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów zarządzania zapasami restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów zarządzania zapasami restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów zarządzania zapasami restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów zarządzania zapasami restauracji w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu sposobów zarządzania zapasami 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 14 – Training				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca
W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu wymienienia cech dobrej szkoły gastronomicznej, słownictwa związane z reklamą szkoły, wymienienia kursów dostępnych dla uczniów szkół gastronomicznych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu wymienienia cech dobrej szkoły gastronomicznej, słownictwa związane z reklamą szkoły, wymienienia kursów dostępnych dla uczniów szkół gastronomicznych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu wymienienia cech dobrej szkoły gastronomicznej, słownictwa związane z reklamą szkoły, wymienienia kursów dostępnych dla uczniów szkół gastronomicznych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu wymienienia cech dobrej szkoły gastronomicznej, słownictwa związane z reklamą szkoły, wymienienia kursów dostępnych dla uczniów szkół gastronomicznych w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu wymienienia cech dobrej szkoły gastronomicznej, słownictwa związane z reklamą szkoły, wymienienia kursów dostępnych dla uczniów szkół gastronomicznych 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 15 – Career Options				
Ocena dopuszczająca	Ocena dostateczna	Ocena dobra	Ocena bardzo dobra	Ocena celująca

W stopniu bardzo ograniczonym posługuje się językiem zawodowym z zakresu nazw zawodów w branży gastronomicznej, obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób dostateczny posługuje się językiem zawodowym z zakresu nazw zawodów w branży gastronomicznej, obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Sprawnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu nazw zawodów w branży gastronomicznej, obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	W sposób swobodny i efektywny posługuje się językiem zawodowym z zakresu nazw zawodów w branży gastronomicznej, obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją w mówieniu, pisaniu, słuchaniu ze zrozumieniem i czytaniu ze zrozumieniem	Prawie idealnie posługuje się językiem zawodowym z zakresu nazw zawodów w branży gastronomicznej, obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją 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.
---	--	--	---	--

Cooking to publikacja należąca do serii Career Paths. Podręczniki z tej serii polecane są dla uczniów techników lub innych szkół zawodowych o odpowiednim profilu oraz tych, którzy chcą rozwijać swoje umiejętności językowe w zakresie języka angielskiego zawodowego (professional English). Autorzy serii założyli, że przystępujący do poznawania języka zawodowego znają już podstawy gramatyki języka angielskiego, a słownictwo ogólne mają opanowane na tyle, że potrafią się komunikować przynajmniej na podstawowym poziomie, wykorzystując właściwe funkcje językowe. Podręcznik podzielony został na trzy części: Book 1, Book 2 i Book 3, z których każda zawiera 15 rozdziałów. Poszczególne części odpowiadają kolejno poziomowi A1, A2 i B1 w Europejskim Systemie Opisu Kształcenia Językowego (Common European Framework of Reference for Languages). Prezentowany rozkład materiału podzielono na następujące rubryki:

• funkcje językowe; • słownictwo; • sprawności receptywne (czytanie i słuchanie); • sprawności produktywne (mówienie i pisanie).

Materiał zawarty w podręczniku jest przeznaczony na 30 godzin lekcyjnych. Na realizację każdego rozdziału przeznaczono 2 godziny lekcyjne. Pod rozkładem materiału nauczyciel znajdzie propozycje tematów lekcyjnych. Temat pierwszej godziny nawiązuje do prezentowanego tekstu i sugeruje również nauczycielowi przerobienie ćwiczeń leksykalnych, co stanowi przygotowanie do kolejnej lekcji, podczas której uczeń będzie w sposób czynny korzystał z nowo poznanych słów i zwrotów. Temat drugiej jednostki lekcyjnej wprowadza

w świat słuchania oraz sprawności produktywnych, czyli mówienia i pisania. Pod hasłem Mówienie 1 kryje się odtworzenie przez uczniów wysłuchanego dialogu. Natomiast Mówienie 2 sugeruje wielokrotne powtarzanie własnych wersji tego dialogu, ze zmianą ról i wprowadzeniem różnych, proponowanych informacji. Ponieważ mówienie często sprawia uczniom – zwłaszcza mniej zaawansowanym językowo – największe problemy, proponuje się przeznaczenie na ćwiczenie tej sprawności językowej możliwie dużej ilości czasu. Samodzielne odegranie zadanej roli w języku angielskim zapewni uczniom nie tylko poczucie sukcesu i zadowolenia z siebie, ale będzie również motywacją do dalszej pracy. Pisanie to ostatni element każdego rozdziału, który nauczyciel może wykorzystać jako pracę domową. Po przerobieniu rozdziału uczeń jest przygotowany do wykonania zadania samodzielnie, zna potrzebne słownictwo i poznał wzór takiej formy pisemnej.

Wiadomo, że w nauce, zwłaszcza języka obcego, bardzo ważne jest powtarzanie i utrwalanie nowopoznanego materiału. Po każdym trzech rozdziałach proponuje się więc jego powtórkę na lekcji w dowolnej formie (np. ponowne odegranie ról, gry językowe wykorzystujące słownictwo zawodowe itp.) albo sprawdzian pokazujący stopień opanowania przerobionego materiału. Kurs składa się z: • podręcznika, • kompletu dwóch płyt CD do użytku w klasie, które zawierają nagrania wszystkich dialogów prezentowanych w podręczniku (zapisy nagrań znajdują się w książce nauczyciela), • książki nauczyciela z kluczem odpowiedzi do wszystkich zadań znajdujących się w podręczniku.

Rozkład materiału – Cooking 3

Nauczyciel: **Zofia Grochocka**

Klasa: **III d TŻiUG**

Ilość godzin: **1godz. w tyg.**

Tematy lekcji:

61. Making Stock. Rodzaje wywarów.
62. Składniki i przyprawy używane do sporządzenia wywaru.
63. The Style Diner. Rodzaje zup sporządzanych z warzyw.
64. It's too light for my taste – Dialog. Rodzaje zup sporządzanych z mięsa i owoców morza.
65. Chef Gavin's famous recipes. Rodzaje sosów.

66. I could use your advice about... – Dialog. Przepis na sos.
67. Salads. Różne rodzaje zielonych warzyw sałatkowych.
68. Are there any other options? – Dialog. Składniki sałatek
69. Grilling and Broiling. Sposoby grillowania i piekania.
70. You have to be careful – Dialog. Sprzęt do grillowania i piekania.
71. Enjoy your dinner. Metody pieczenia potraw.
72. It seems to be taking... – Dialog. Słownictwo związane z pieczeniem potraw.
73. Braising. Słownictwo związane z duszeniem mięsa.
74. I don't think I've tried that before – Dialog. Proces duszenia mięsa.
75. Baking Basics. Słownictwo związane z wypiekami i pieczeniem.
76. Let's head to the kitchen – Dialog.
77. A Few Words About Frying. Metody smażenia potraw.
78. What's going on in here? – Dialog. Słownictwo związane ze smażeniem potraw.
79. Steaming - Modern Nutrition. Metody gotowania na parze.
80. You might consider... – Dialog. Niepowodzeniach w kuchni.
81. Buffets. Różne formy bufetu.
82. Let's just go over a few things – Dialog. Udzielanie wskazówek.
83. Keep the Kitchen Safe. Słownictwo związane z wypadkami w kuchni.
84. I guess I need to remind everyone... – Dialog. Sposoby zachowania higieny w kuchni.
85. Inventory and Your Profits. Sposoby zarządzania zapasami restauracji.
86. I think we need to keep better records – Dialog. Zwroty używane podczas inwentaryzacji.
87. Training. Cechy dobrej szkoły gastronomicznej.
88. You can certainly start with an associate's – Dialog. Zwroty używane w rozmowie przy przyjęciu do szkoły.
89. Classifieds Jobs: Culinary. Nazwy zawodów w branży gastronomicznej.
90. Where was your last job? – Dialog. Pisanie ogłoszeń o pracę w branży gastronomicznej.