**Alicja Cholewa-Zawadzka**

**Rozkład materiału**

**z tematami lekcji**

**(opracowany zgodnie z nową podstawą programową   
kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego   
obowiązującą od 2019 r.)**

**Język angielski zawodowy – Branża hotelarsko-gastronomiczno-turystyczna (HGT)**

**CAREER PATHS:**

**COOKING**

**Book 1**

**Poziom A1 wg CEF (ESOKJ)**



**sierpień 2023**

**WSTĘP**

***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 (*vocational 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 (RM) podzielono w następujący sposób:

* znajomość środków językowych,
* rozumienie wypowiedzi & przetwarzanie wypowiedzi,
* tworzenie wypowiedzi i reagowanie na wypowiedzi,
* materiał ćwiczeniowy.

Materiał zawarty w podręczniku w części ***Book 1*** może być zrealizowany w trakcie ok. 30 godzin lekcyjnych (plus powtórki materiału i testy). W rozkładzie materiału (RM) zamieszczono informacje dotyczące każdej lekcji zawartej w podręczniku w odniesieniu do materiału tematyczno-leksykalnego (znajomość środków językowych) oraz ćwiczonych umiejętności językowych (rozumienie i przetwarzanie wypowiedzi oraz tworzenie wypowiedzi i reagowanie na nie). Na realizację każdego rozdziału (*Unit*) przeznaczono 2 godziny lekcyjne:

* pierwsza – wprowadzenie nowego słownictwa i praca z tekstem, co stanowi przygotowanie do kolejnej lekcji, podczas której uczeń będzie w sposób czynny korzystał z nowo poznanych słów i zwrotów;
* druga – rozwijanie umiejętności rozumienia ze słuchu oraz sprawności produktywnych, czyli mówienia i pisania, w tym odtwarzanie przez uczniów wysłuchanego dialogu, a następnie wielokrotne powtarzanie własnych wersji tego dialogu ze zmianą ról i wprowadzaniem nowych informacji szczegółowych. Mówienie często sprawia uczniom, zwłaszcza mniej zaawansowanym językowo, największe problemy. Z tego względu proponuje się, by na ćwiczenie tej sprawności językowej przeznaczyć możliwie dużo 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. Rozwijanie umiejętności pisania to ostatni element każdego rozdziału, który nauczyciel może wykorzystać jako pracę domową. Po zrealizowaniu materiału w rozdziale uczeń jest przygotowany do wykonania zadania samodzielnie, zna potrzebne słownictwo i poznał wzór danej formy wypowiedzi pisemnej.

Wiadomo, że w nauce, zwłaszcza języka obcego, bardzo ważne jest powtarzanie i utrwalanie nowopoznanego materiału. Stąd, po każdych trzech rozdziałach proponuje się jego powtórkę w dowolnej formie (np. ponowne odegranie ról, gry językowe wykorzystujące słownictwo zawodowe itp.) lub sprawdzian pokazujący stopień opanowania zrealizowanego materiału. W RM zaproponowano również poświęcenie jednej godziny dydaktycznej na lekcję organizacyjną. Dodatkowo w RM nauczyciel znajdzie propozycje tematów lekcji.

Przedstawiony poniżej szczegółowy RM do podręcznika ***Cooking – Book 1*** jest propozycją i może być modyfikowany lub stanowić punkt wyjścia do konstruowania indywidualnych rozkładów materiału dostosowanych do konkretnych warunków i możliwości edukacyjnych uczniów.

W RM zamieszczono również informacje dotyczące realizacji wymagań nowej podstawy programowej w zakresie **języka obcego zawodowego** (JOZ)[[1]](#footnote-1) (np. **1.1, 2a.1, 3b.1, 4a.3** itd., gdzie oznaczenie przed kropką odnosi się do efektów kształcenia, a oznaczenie po kropce – do kryteriów ich weryfikacji). Zabieg taki powoduje, że proponowany RM jest szczególnie pomocny dla nauczyciela w jego pracy dydaktycznej. Materiał dodatkowy (wyszczególniony w tabeli innym kolorem tła) to przede wszystkim *Glossary* (słowniczek) znajdujący się w podręczniku (po każdych 15 rozdziałach) oraz komponent cyfrowy, tzw. *digibook*, zawierający m.in. filmy dokumentalne.

Kurs składa się z:

* podręcznika (*Student’s Book*),
* kompletu dwóch płyt CD do użytku w klasie (*Class Audio CDs*), które zawierają nagrania wszystkich dialogów prezentowanych w podręczniku,
* książki nauczyciela (*Teacher’s Guide*) ze szczegółowymi scenariuszami lekcji, zapisami nagrań oraz kluczem odpowiedzi do wszystkich zadań znajdujących się w podręczniku.

***Cooking*** to podręcznik, który zapewni korzystającym z niego nie tylko doskonalenie znajomości języka angielskiego, ale także poszerzenie wiedzy w interesującym ich obszarze zawodowym.

**Rozkład materiału – seria CAREER PATHS: *COOKING***

**BOOK 1**

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
| **LEKCJA 1** | ………… | **Temat lekcji:** 1. Lekcja organizacyjna. | | | |
|  | **UNIT 1 – The Kitchen** | | | | |
| **LEKCJE 2–3** | str. 4–5 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo związane z kuchnią i jej wyposażeniem: *kitchen, cook, appliance, refrigerator, freezer, dishwasher, sink, stove, oven, countertop* * rzeczowniki: *crew, initials, item, dishes, supplies, food containers, breakfast, pan, ice, salad* * czasowniki: *write, put, remember, close, empty, leave, remove, complete* * przymiotniki: *clean, tidy, dirty, busy, difficult, different* * zwroty, np. *The kitchen was … . I guess I forgot to … . I’m sorry, I won’t let it … .* * przepraszanie za błąd, np. *Sorry! I’m so sorry. I am (very) sorry. Please forgive me. I apologise. I do apologise.*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Checklist for Closing Shift* (lista rzeczy do zrobienia na zakończenie ostatniej zmiany) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami; odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między menadżerem restauracji a kucharką dot. stanu kuchni po otwarciu restauracji – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.1, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z kuchnią (2 min.)   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z kuchnią * odpowiedzi na pytania: do czego służą różne urządzenia kuchenne i sprzęt kuchenny oraz dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego sprzątania * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. stanu kuchni po otwarciu restauracji (odgrywanie ról menadżera restauracji i kucharki, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których menadżer(ka) restauracji rozmawia z kucharzem/kucharką o stanie kuchni rano po otwarciu restauracji, popełnionych błędach na koniec wczorajszej zmiany oraz jego/jej obowiązkach (ćw. 8)   **Pisanie:**   * raport z otwarcia zmiany (*an opening shift report*) zawierający informacje nt. stanu kuchni w chwili otwarcia (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.3, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 1 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Checklist for Closing Shift* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *I guess I forgot to …* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – raport z otwarcia zmiany (*an opening shift report*) nt. stanu kuchni. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 2 – People in the Kitchen** | | | | |
| **LEKCJE 4–5** | str. 6–7 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo – osoby pracujące w kuchni: *chef de cuisine, dishwasher, cook’s helper, first cook, chef, sous-chef, broiler cook, baker, pastry chef, fry cook, vegetable cook* * rzeczowniki: *culinary school, kitchen, meat expert, bread, cake, breakfast, pot roast, ingredients, seasoning* * czasowniki: *start, work, attend, run, join, welcome, promote, review, discuss, steam, boil* * przymiotniki: *temporary, full-time, newest, different, curious* * przysłówek: *recently* * zwroty, np. *My customer is curious … . No, … is the … . I’ll talk to … .* * poprawianie błędu, np. *Do you mean … ? Perhaps you mean … . I think you mean … . No, you’re thinking of … . Actually … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Meet Our Friendly Kitchen Staff!* (strona internetowa restauracji: przedstawienie załogi) – zadanie typu P/F; wybieranie w podanych zdaniach poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch); umieszczanie podanych wyrazów/ wyrażeń pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kelnerów dot. tego, kto może udzielić informacji o składnikach potrawy – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu   **2a.1, 2a.2, 2b.2, 2b.4, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z osobami pracującymi w kuchni (2 min.)   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z pracą w kuchni * odpowiedzi na pytania: o stanowiska pracy w kuchni restauracyjnej oraz dlaczego w kuchni pracują różni kucharze * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. tego, kto może udzielić informacji o składnikach potrawy (odgrywanie ról dwojga kelnerów, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kelnerzy rozmawiają o pytaniu zadanym przez gościa restauracji i kto w kuchni może na nie udzielić odpowiedzi (ćw. 8)   **Pisanie:**   * plakat (*a poster*) do kuchni restauracyjnej z podziałem obowiązków między poszczególnych pracowników kuchni (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.4, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 2 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *People in the Kitchen* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *My customer has questions about ingredients* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – plakat (*a poster*): obowiązki pracowników kuchni. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 3 – People in the Restaurant** | | | | |
| **LEKCJE 6–7** | str. 8–9 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo – osoby pracujące w restauracji: *server, busser, front-of-house, manager, host, seat, cashier, bartender, food runner, waitstaff, bus* * rzeczowniki: *food order, environment, experience, customer, tourist, season* * czasowniki: *seek, clear, fill, prefer, provide, hire, support, supervise, prepare, handle* * przymiotniki: *downtown, multiple, fast-paced, several* * przysłówki: *quickly, efficiently* * zwroty, np. *How long did … ? I started as … then I joined … . I’d prefer someone with … .* * uzyskiwanie informacji dot. czasu, np. *How long did/will … ? What amount of time … ? How many minutes/hours/days/months/years … ?*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *seekemployment.com* (strona internetowa z ofertami pracy w restauracji) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między właścicielką restauracji a kandydatem do pracy dot. jego doświadczenia zawodowego – zaznaczanie właściwych informacji; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z osobami pracującymi w restauracji (2 min.)   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z pracą w restauracji * odpowiedzi na pytania: jakie są obowiązki kelnera/kelnerki w restauracji oraz jakie są inne stanowiska pracy w sali restauracyjnej * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. doświadczenia zawodowego (odgrywanie ról właścicielki restauracji i kandydata do pracy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których właściciel(ka) restauracji rozmawia z kandydatem/kandydatką do pracy o jego/jej doświadczeniu zawodowym, stażu pracy w biznesie restauracyjnym i jego/jej oczekiwaniach (ćw. 8)   **Pisanie:**   * notatka z rozmowy kwalifikacyjnej (*the interview notes*) zawierająca informacje o kandydacie/kandydatce: imię i nazwisko, o jakie stanowisko się ubiega, posiadane doświadczenie zawodowe i powody przyjęcia/nieprzyjęcia go/jej do pracy (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.3, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.3, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 3 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *People in the Restaurant* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *So, you have several years of restaurant experience?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – notatka z rozmowy kwalifikacyjnej   (*the interview notes*). | | | |
| **LEKCJA 8** | ………… | **Temat lekcji:** 1. Powtórka materiału. / Test. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 4 – Tools 1** | | | | |
| **LEKCJE 9–10** | str. 10–11 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo związane z przyborami kuchennymi (cz. 1): *utensils, knives, paring knives, butcher knife, boning knife, French knife, cleaver, steel, bench knife, fork* * rzeczowniki: *purpose, cut, meat, bone, blade, vegetable, injury* * czasowniki: *throw, remember, cut, replace, forget, maintain, bend, remind, describe, request, slice, prefer* * przymiotniki: *intended, damaged, strong, large, broken, different, similar* * zwroty, np. *I’m preparing … . Should I use a … ? In that case, use a … .* * wyrażanie prośby o radę, np. *Can you advise/tell/recommend me … ? Should I … ? What would your advice be? What do you think I … ?*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Memo to Kitchen Staff* (notatka służbowa szefa kuchni dot. używania noży) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami/wyrażeniami; odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. używania właściwego noża – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z przyborami kuchennymi (2 min.)   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie zastosowania przyborów kuchennych na ilustracjach * odpowiedzi na pytania: o rodzaje noży oraz dlaczego tak ważne jest używanie właściwego noża * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. używania właściwego noża (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, jakiego noża użyją i dlaczego (ćw. 8)   **Pisanie:**   * wiadomość kucharza/kucharki (*the chef’s note*) do kolegi/koleżanki, zawierająca informację o użyciu niewłaściwego noża i sugestię, jakiego noża należało użyć i dlaczego (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.3, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.4, 4a.5, 4a.6, 4b.1, 4b.2, 4b.3, 4b.5, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 4 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Using knives* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *Should I use a boning knife?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – wiadomość kucharza/kucharki (*the chef’s note*) do kolegi/koleżanki   dot. użycia niewłaściwego noża. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 5 – Tools 2** | | | | |
| **LEKCJE 11–12** | str. 12–13 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo – przybory kuchenne (cz. 2): *spoon, whisk, spatula, ladle, tong, measuring spoon, measuring cup, scoop, grater, colander, cutting board* * rzeczowniki: *lineup, kitchen, product, bowl, salad, measurement, recipe, teaspoon, catalog, countertop* * czasowniki: *serve, click, check, forget, protect, stir, scrape, spread, hand, ruin* * przymiotniki: *fantastic, accurate, extra-rough, small, medium, large, multiple* * zwroty, np. *Would you hand me … ? It was just used to … . How about a … ?* * wyrażanie prośby, np. *I would like … . Can/May I have … ? Can you give/pass me … ? Would you hand/give/pass … ?*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Featured Tools and Utensils* (strona internetowa nt. przyborów kuchennych) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów/ wyrażeń; wybieranie w podanych zdaniach poprawnego wyrazu/wyrażenia (jednego z dwóch); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. przyborów kuchennych – zaznaczanie właściwych informacji; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie zastosowania przyborów kuchennych na ilustracjach * odpowiedzi na pytania: o przybory kuchenne używane do mieszania, skrobania i rozsmarowywania oraz czego się używa do odmierzania składników * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. przyborów kuchennych (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, czy jest on czysty i czy dostępne są inne przybory kuchenne (ćw. 8)   **Pisanie:**   * e-mail kucharza (*a cook’s email*) do menadżera zawierający informacje o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.3, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.4, 4a.5, 4a.6, 4b.1, 4b.2, 4b.3, 4b.5, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 5 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Tools and Utensils* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *Would you hand me that whisk?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – e-mail kucharza (*a cook’s email*) dot. potrzeby zamówienia   nowych przyborów kuchennych. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 6 – Tools 3** | | | | |
| **LEKCJE 13–14** | str. 14–15 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo – przybory kuchenne (cz. 3): *pot, stock pot, sauce pan, strainer, double boiler, pan, skillet, frying pan, bake pan, sheet pan* * rzeczowniki: *batch, sauce, pasta, mess, temperature, ingredients, cake, sweet bread, cookie, handle, liquid, bacon* * czasowniki: *boil, steam, avoid, require, need, toss, bake, drain* * przymiotniki: *fine, shallow* * przysłówek: *properly* * zwroty, np. *It’s too … . You’re supposed to … . I’ll … right away.* * ostrzeganie, np. *Just to warn/alert you … . I’m warning you. Let me warn/ alert/notify you … . I warn/alert/notify you … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Cooking with the Right Containers* (plakat z informacjami o naczyniach kuchennych) – uzupełnianie tabeli informacjami z tekstu; dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między szefową kuchni a asystentem kucharza dot. podgrzewania sosu – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie zastosowania przyborów kuchennych na ilustracjach * odpowiedzi na pytania: jakie naczynia są najlepsze do gotowania jedzenia oraz dlaczego do przygotowania potraw używa się różnych garnków i patelni * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. podgrzewania sosu (odgrywanie ról szefowej kuchni i asystenta kucharza, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których szef(owa) kuchni rozmawia z asystentem/asystentką kucharza o tym, jakie danie przygotowuje, dlaczego to danie jest w niewłaściwym naczyniu i jakie naczynie byłoby odpowiednie (ćw. 8)   **Pisanie:**   * notatka przypominająca (*a reminder sheet*) zawierająca informacje: rodzaje garnków i ich zastosowanie (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.4, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 6 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Cooking with the Right Containers* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *You’re not supposed to boit it* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – notatka przypominająca (*a reminder sheet*): rodzaje garnków i ich   zastosowanie. | | | |
| **LEKCJA 15** | ………… | **Temat lekcji:** 1. Powtórka materiału. / Test. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 7 – Appliances** | | | | |
| **LEKCJE 16–17** | str. 16–17 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo – sprzęt kuchenny: *toaster, mixer, food processor, heat lamp, deep fryer, pressure cooker, microwave, ice maker, blender, scale* * rzeczowniki: *equipment report, side, ingredients, plate* * czasowniki: *request, heat, expand, run, mix, replace, immerse, stir* * przymiotniki: *broken, second, busy, accurate, rotating, current* * przysłówki: *smoothly, perfectly* * zwroty, np. *Did you look over … ? The … is not a problem, but … . I really think … .* * wyrażanie prośby o potwierdzenie, np. *So, you … right? Just to confirm … . Can I/you just confirm … ? Did/Have you … ?*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Equipment Report* (e-mail z informacjami nt. sprzętu kuchennego i jego stanu) – zadanie typu P/F; zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami/wyrażeniami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); umieszczanie podanych wyrazów/wyrażeń pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między kucharzem a panią menadżer restauracji dot. wyposażenia kuchni w nowy sprzęt kuchenny – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu   **2a.1, 2a.2, 2b.2, 2b.4, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie zastosowania sprzętu kuchennego na ilustracjach * odpowiedzi na pytania: o małe urządzenia kuchenne służące do podgrzewania jedzenia oraz służące do mieszania/łączenia składników * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. wyposażenia kuchni w nowy sprzęt kuchenny (odgrywanie ról kucharza i pani menadżer restauracji, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharz/kucharka rozmawia z menadżerem/panią menadżer restauracji o swoim raporcie nt. sprzętu kuchennego i próbuje przekonać go/ją do swoich sugestii dot. zakupu nowego sprzętu (ćw. 8)   **Pisanie:**   * raport nt. sprzętu (*an equipment report*) kierowany przez menadżera/panią menadżer restauracji do jej właściciela, zawierający informacje: zapotrzebowanie personelu kuchennego na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.3, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.4, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.3, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 7 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Kitchen Appliances* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *Did you look over my suggestions for new appliances?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – raport nt. sprzętu (*an equipment report*):   zapotrzebowanie na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 8 – Basic Actions 1** | | | | |
| **LEKCJE 18–19** | str. 18–19 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo opisujące podstawowe czynności w kuchni (cz. 1): *chop, mince, grate, dice, sift, drain, pour, toss, blend* * rzeczowniki: *meal, method, ingredient, strip, material, powder, chunk, liquid, mixture* * czasowniki: *prepare, focus, filter, combine, remove, create, separate* * przymiotniki: *different, irregular, uniform, excess, boiled, loose, smooth* * zwroty, np. *First I … and then I … . In this case, you want … . So I’ll … instead.* * opisywanie kolejności czynności/ wydarzeń, np. *First I … . First of all, … . Firstly, … . Secondly, … . To begin, …, then … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Preparing Ingredients* (rozdział z podręcznika szkoleniowego dot. przygotowania składników) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); umieszczanie podanych wyrazów pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między kucharką a jej pomocnikiem dot. sposobu przygotowania składników potrawy – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.1, 2b.2, 2b.4, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji i czynności przedstawionych na ilustracjach + określanie ich związku z pracą w kuchni restauracyjnej * odpowiedzi na pytania: o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. sposobu przygotowania składników potrawy (odgrywanie ról kucharki i jej pomocnika, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharz/kucharka rozmawia z pomocnikiem o przygotowaniu składników oraz sposobie ich pokrojenia i połączenia ze sobą (ćw. 8)   **Pisanie:**   * notatki do przepisu kulinarnego (*recipe notes*) zawierające informacje: nazwa potrawy, lista składników, sposób ich pokrojenia i połączenia ze sobą (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.4, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 8 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Preparing Ingredients* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *Do you remember how to prepare a stir-fry?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – notatki do przepisu kulinarnego (*recipe notes*). | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 9 – Basic Actions 2** | | | | |
| **LEKCJE 20–21** | str. 20–21 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo opisujące podstawowe czynności w kuchni (cz. 2): *heat, stir, beat, dissolve, combine, grease, drop, bake, cool* * rzeczowniki: *recipe, eggs, butter, mixture, vegetable oil, sheet pan, inch, cookie, oil, sugar, electric mixer, baking soda, dough* * czasowniki: *set, add, serve* * przymiotniki: *popular, smooth, golden-brown, wet, dry* * przysłówki: *gently, aside* * zwroty, np. *I’m having trouble … . The … is supposed to … . If I were you, I would … .* * udzielanie rad, np. *I (don’t) think you should … . You should (not/never) … . My advice is to … . Have you thought of … ? Why don’t you … ? I’d recommend/advise … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Chewy Chocolate Chip Cookies* (przepis na ciasteczka) – uzupełnianie tabeli informacjami z tekstu; dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. problemu, jaki jeden z nich ma z przepisem na ciasteczka – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.2, 2b.4, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji i czynności przedstawionych na ilustracjach + określanie ich związku z pracą w kuchni restauracyjnej * odpowiedzi na pytania: o sposoby mieszania składników oraz jakie czynności należy wykonać w przypadku popularnego w Polsce przepisu kulinarnego * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. problemu, jaki jeden z kucharzy ma z przepisem na ciasteczka (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o przepisie i problemie, jaki jeden z nich z nim ma oraz o możliwych rozwiązaniach tego problemu (ćw. 8)   **Pisanie:**   * wskazówki dot. przepisu (*the cook’s recipe guide*) zawierające: nazwę potrawy, opis napotkanych trudności i sposoby uniknięcia problemów w przyszłości (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.3, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.3, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 9 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Desserts, Desserts, Desserts!* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *I’m having trouble with this cookie recipe* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – wskazówki dot. przepisu (*the cook’s recipe guide*). | | | |
| **LEKCJA 22** | ………… | **Temat lekcji:** 1. Powtórka materiału. / Test. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 10 – Flavors** | | | | |
| **LEKCJE 23–24** | str. 22–23 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo związane z opisywaniem smaku: *taste, taste buds, bitter, sweet, sour, spicy, salty, savory, minty, aftertaste* * rzeczowniki: *trouble, guide, coffee, tea, sugar, fruit, lemon, orange, salt, herbs, poultry, candies, gum, organ, garlic, seasoning, sensation* * czasowniki: *discuss, respond, add, dislike, control, sense, produce, leave* * przymiotniki: *burning, cooling, unpleasant, similar* * zwroty, np. *Will you help me with … ? Is it too … ? It’s not … enough.* * opisywanie stopnia (czegoś), np. *It’s/There’s too little/much/many/few … . There aren’t enough … . It’s very/extremely/incredibly … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *A Guide to Understanding Flavors* (przewodnik po smakach) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; wybieranie w podanych zdaniach poprawnego wyrazu/wyrażenia (jednego z dwóch); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. nowego przepisu na zupę i jej doprawienia – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu   **2a.1, 2a.2, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji * odpowiedzi na pytania: jak ludzie opisują smaki oraz jaki smak mają popularne w Polsce potrawy * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. nowego przepisu na zupę i jej doprawienia (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o nowym przepisie na jakąś potrawę, problemie z doprawieniem i modyfikacji tego przepisu (ćw. 8)   **Pisanie:**   * notatka służbowa kucharza/kucharki (*the chef’s memo*) do personelu kuchni dot. modyfikacji nowego przepisu (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.2, 3b.3, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.5, 4a.6, 4b.1, 4b.2, 4b.3, 4b.5, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 10 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *A Guide to Understanding Flavors* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *Is it too spicy?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – notatka służbowa kucharza/kucharki (*the chef’s memo*) dot. modyfikacji przepisu. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 11 – Measurements 1** | | | | |
| **LEKCJE 25–26** | str. 24–25 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo – jednostki miar i wag w systemie metrycznym i angielskim (cz. 1): *milliliters, liter, grams, kilograms, Celsius, fluid ounce, gallon, ounce, pound, Fahrenheit* * rzeczowniki: *measurement, volume, weight, temperature, formula, unit* * czasowniki: *convert, multiply, divide, prefer, change, determine* * przymiotnik: *following* * zwroty, np. *Are you familiar with … ? I always forget how many … . I think I have … .* * wyrażanie zmieszania, zakłopotania, np. *I don’t understand what/why … . I’m confused about this/that … . I don’t get it. I’m not sure about … . I always forget … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Metric vs Imperial Units: Conversion Chart* (tabela przeliczania jednostek objętości, wagi i temperatury) – zadanie typu P/F; dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. przeliczenia jednostek podanych w przepisie – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); uzupełnianie luk w dialogu   **2a.1, 2a.2, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z pracą w kuchni * odpowiedzi na pytania: o przykłady jednostek miar i wag stosowanych w Polsce oraz dlaczego niektórzy preferują system metryczny od systemu angielskiego * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. przeliczenia jednostek podanych w przepisie (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o jednostkach podanych w przepisie i tych, których jeden/jedna z nich chce użyć oraz o przeliczeniu jednostek (ćw. 8)   **Pisanie:**   * notatki dot. przeliczania jednostek (*conversion notes*) (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 4a.1, 4a.2, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 11 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Measurements: Metric vs Imperial Units* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *Are you familiar with imperial measurements?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – notatki dot. przeliczania jednostek (*conversion*   *notes*). | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 12 – Measurements 2** | | | | |
| **LEKCJE 27–28** | str. 26–27 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo – jednostki miar i wag w systemie angielskim (cz. 2): *pint, cup, tablespoon, teaspoon, spoonful, dash, pinch, smidgen, drop* * rzeczowniki: *spices, terms, amount, thumb, forefinger* * czasowniki: *ruin, measure, need, have, refer, add* * przymiotniki: *main, secondary, concentrated, smaller* * przysłówek: *reasonably* * zwroty, np. *Could you help? Just use … instead. I thought that was … .* * wyrażanie prośby o pomoc, np. *Can/Could/Would you help me, please? I need some help/assistance. Excuse me, would you be able to … ? I need a favor/hand … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Introduction to Imperial Measurements* (rozdział z książki kucharskiej nt. jednostek miar w systemie angielskim) – zadanie typu P/F; zastępowanie wyróżnionych fragmentów zdań wyrazami o podobnym znaczeniu (uzupełnianie brakujących liter); umieszczanie podanych wyrazów pod odpowiednimi nagłówkami w tabeli; odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. sposobów na poradzenie sobie z przeliczaniem ilości podanych wg angielskiego systemu miar – zaznaczanie właściwych informacji; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.2, 2b.4, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z jednostkami miar i wag używanymi w kuchni (2 min.)   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z kuchnią * odpowiedzi na pytania: o typowe jednostki miar stosowane w kuchni w Polsce oraz w jaki sposób przeliczyć jedną jednostkę miar stosowaną w Polsce na inną (np. 3 łyżeczki = 1 łyżka) * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. sposobów poradzenia sobie z przeliczaniem ilości podanych wg angielskiego systemu miar (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o przepisie i podanych w nim ilościach składników oraz o sposobach przeliczenia tych jednostek na inne popularne (np. łyżeczka, szklanka) (ćw. 8)   **Pisanie:**   * tabela przeliczania (*the conversion chart*) jednostek miar w systemie angielskim na inne (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.4, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 12 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Imperial Measurements* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *This recipe calls for a pint of sugar but …* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – tabela przeliczania (*the conversion chart*) jednostek   miar. | | | |
| **LEKCJA 29** | ………… | **Temat lekcji:** 1. Powtórka materiału. / Test. | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 13 – Food Safety** | | | | |
| **LEKCJE 30–31** | str. 28–29 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo związane z bezpieczeństwem żywnościowym: *inspection, food poisoning, thermometer, soiled, contaminate, pests, room temperature, bacteria, expiration date, label* * rzeczowniki: *customer, owner, refrigerator, bin, linen, mouse trap, garbage dumpster, dairy product, mayonnaise* * czasowniki: *report, monitor, add, store, refrigerate, prevent, throw, reach, ensure* * przymiotniki: *clean, different, wrong, previous, proper, dirty, impure* * zwroty, np. *I see you made some … . Isn’t it ok to … ? Someone could … .* * opisywanie konsekwencji, np. *One consequence is/would/might/will be … . Someone might … .*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Food Safety Report* (raport nt. bezpieczeństwa żywnościowego) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); dobieranie definicji do podanych wyrazów/wyrażeń; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między właścicielem restauracji a panią inspektor ds. bezpieczeństwa żywnościowego dot. przeprowadzanej kontroli – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.1, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) burza mózgów dot. słownictwa związanego z bezpieczeństwem żywnościowym (2 min.)   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z bezpieczeństwem żywnościowym * odpowiedzi na pytania: o sposoby zapobiegania zepsuciu się żywności oraz w jaki sposób zapewniane jest w Polsce bezpieczeństwo żywnościowe * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. przeprowadzanej kontroli (odgrywanie ról właściciela restauracji i pani inspektor ds. bezpieczeństwa żywnościowego, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których inspektor ds. bezpieczeństwa żywnościowego rozmawia z właścicielem/właścicielką restauracji o stanie kuchni, wprowadzonych już ulepszeniach i tym, co jeszcze należy zrobić (ćw. 8)   **Pisanie:**   * raport dot. bezpieczeństwa żywnościowego (*a food safety report*) zawierający wykaz czynności do wykonania (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 13 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Food Safety* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *Those items should be refrigerated* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – raport dot. bezpieczeństwa żywnościowego (*a food safety*   *report*). | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 14 – Kitchen Safety** | | | | |
| **LEKCJE 32–33** | str. 30–31 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo związane z bezpieczeństwem w kuchni: *store, sharp, dull, trained, strain, disposal, fire hazard, burn, spill, slippery* * rzeczowniki: *injury, workplace, blade, pressure, hurt, equipment, inventory, grease, oven, flame* * czasowniki: *provide, review, apply, avoid, clean, slice, handle* * przymiotniki: *exposed, dangerous, serious* * przysłówek: *properly* * zwroty, np. *Do you know what happened … ? So he/she didn’t see … . He has to … for a day or two.* * wyrażanie prośby o dodatkowe informacje, np. *Could you tell me more … ? What exactly … ? Can you tell/give me more information/details … ? Does/Can it … ? Would you mind telling me more … ? Do you know what … ?*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *Avoiding Workplace Injuries* (plakat dot. bezpieczeństwa w kuchni) – uzupełnianie tabeli informacjami z tekstu; wybieranie zdań, w których wyróżnione fragmenty użyte są poprawnie (2 opcje); uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami; odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między dwojgiem kucharzy dot. wypadku, któremu uległ kolega w kuchni – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.1, 2b.2, 2b.4, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z bezpieczeństwem w kuchni * odpowiedzi na pytania: jakie przybory i sprzęt kuchenny mogą stwarzać zagrożenie dla bezpieczeństwa oraz w jaki sposób nieostrożne zachowanie może stanowić w kuchni niebezpieczeństwo * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. wypadku, któremu uległ kolega w kuchni (odgrywanie ról dwojga kucharzy, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o wypadku w pracy, jego przyczynach i obrażeniach poszkodowanego pracownika (ćw. 8)   **Pisanie:**   * raport z wypadku w miejscu pracy (*a workplace injury report*) zawierający informacje: imię i nazwisko pracownika, rodzaj urazu i jego przyczyna (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 14 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Avoiding Workplace Injuries* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *So he stepped on the slippery floor?* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – raport z wypadku w miejscu pracy (*a workplace injury report*). | | | |

| **STRONA** | **ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH** | **ROZUMIENIE WYPOWIEDZI**  **& PRZETWARZANIE WYPOWIEDZI** | **TWORZENIE WYPOWIEDZI**  **& REAGOWANIE NA WYPOWIEDZI** | **MATERIAŁ DODATKO-WY\*\*** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATA\*** |
|  | **UNIT 15 – Nutrition** | | | | |
| **LEKCJE 34–35** | str. 32–33 | **Leksyka i tematyka:**   * słownictwo związane z odżywianiem: *nutrition, food pyramid, carbohydrate, protein, sodium, diet, fat, vitamin, portion, calories* * rzeczowniki: *menu, recommendation, winter, salt, bean, salad, smoothie, server, substance* * czasowniki: *sacrifice, ask, prefer, contain, offer, contribute, describe, explain, recommend, consume* * przymiotniki: *tasty, general, health-conscious, fresh, balanced, yummy, popular, daily* * zwroty, np. *Are you ready … ? I’m trying to … . I’ll have the chef … .* * wyrażanie prośby o rekomendacje, np. *I’d appreciate any recommendations. What do you recommend/suggest? Can you recommend anything? Is there anything you can recommend?*   **1.1, 6a.1, 6a.4, 6a.5** | **Czytanie, słuchanie i mówienie:**   * *The Goldstar Café’s Health Promise* (fragment menu z restauracji z informacjami nt. odżywiania) – odpowiedzi na pytania (wybór wielokrotny); dobieranie definicji do podanych wyrazów; dobieranie podanych wyrazów/wyrażeń do luk w parach zdań (2 opcje); odpowiedź na pytanie otwarte   **Słuchanie, czytanie i pisanie:**   * rozmowa między kelnerem w restauracji a klientką dot. składanego zamówienia – zadanie typu P/F; uzupełnianie luk w dialogu   **2a.2, 2b.1, 2b.2, 5.3, 6c.3, 6d.5, 6d.6** | **Mówienie i pisanie:**   * (w grupach) przewidywanie słownictwa, jakie może wystąpić w rozdziale   **Mówienie:**   * opisywanie ilustracji + określanie ich związku z odżywianiem * odpowiedzi na pytania: o składniki pożywienia stanowiące o jego wartościach odżywczych oraz o popularny w Polsce zdrowy posiłek * (w parach) dialog sterowany – rozmowa nt. składanego zamówienia (odgrywanie ról kelnera w restauracji i klientki, na podstawie dialogu w ćw. 7) * (w parach) odgrywanie własnych dialogów, w których kelner(ka) rozmawia z gościem restauracji o zamówieniu, specjalnych życzeniach i swoich rekomendacjach (ćw. 8)   **Pisanie:**   * notatki kelnera/kelnerki dot. zamówienia (*the server’s order notes*) zawierające informacje: numer stolika, liczba gości, zamówione dania i specjalne życzenia (na podstawie tekstu i ćw. 8)   **3a.1, 3a.2, 3a.3, 3a.4, 3a.5, 3b.1, 3b.2, 3b.4, 3b.5, 4a.1, 4a.2, 4a.3, 4a.4, 4a.5, 4a.6, 4b.2, 4b.6, 5.1, 5.3, 6b.2, 6d.5, 6d.6** | **SB Book 1, Glossary** – str. 34–39  **DigiBook** – Unit 15 |
|  |
| …………  ………… |
| **Tematy lekcji:** 1. *Nutrition* – słownictwo, praca z tekstem.  2. *I’m trying to lose weight* – ćwiczenia w słuchaniu i mówieniu. Pisanie – notatki kelnera dot. zamówienia (*the server’s order notes*). | | | |
| **LEKCJA 36** | ………… | **Temat lekcji:** 1. Powtórka materiału. / Test. | | | |

1. Załączniki (32 branże) do rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego: <http://prawo.sejm.gov.pl/isap.nsf/DocDetails.xsp?id=WDU20190000991> [↑](#footnote-ref-1)