Olga Górnicka

(konsultacja: Alicja Cholewa-Zawadzka)

Rozkład materiału
z tematami lekcji
(opracowany zgodnie z nową podstawą programową obowiązującą od 2012 r. – w zakresie języka obcego ukierunkowanego zawodowo)

CAREER PATHS:

FOOD SERVICE INDUSTRIES

Book 2

Poziom A2 wg CEF (ESOKJ)

wrzesień
2015

WSTĘP

Food Service Industries 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 każdych 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.

W poniższym rozkładzie materiału zamieszczono również informacje (**kolor zielony**) dotyczące realizacji wymagań nowej podstawy programowej (NPP) w zakresie **języka obcego ukierunkowanego zawodowo** (JOZ)[1].

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.

---

[1] Efekty kształcenia w zakresie JOZ przytoczono na końcu niniejszego Wstępu.

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

Podstawa programowa kształcenia w zawodzie
Efekty kształcenia:
(JOZ). Język obcy ukierunkowany zawodowo
Uczeń:

1. posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
2. interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
3. analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
4. formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
5. korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

Rozkład materiału – seria CAREER PATHS: *FOOD SERVICE INDUSTRIES*

BOOK 2

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
1. Food Service Staff				
2 godz. …… ……	– wymienianie stanowisk pracy w placówkach gastronomicznych i przypisanych im zakresów czynności – podanie powodów, dla których menadżerowie restauracji decydują o zwiększeniu lub zmniejszeniu liczebności załogi – dopasowywanie wyrazów do definicji – znajdowanie wyrazów/ wyrażeń o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – przedstawianie sytuacji – proponowanie rozwiązań – pisanie oferty pracy (*filling out the job advertisement*)	– stanowiska pracy w restauracji (*host/hostess, cashier, food runner, busser* itd.) – stanowiska pracy w kuchni (*chef, baker, dishwasher* itd.) – zwroty używane w rozmowie nt. konieczności zatrudnienia dodatkowych pracowników, np. *It's time to hire … . The wait staff could use some help. We have enough servers but …* itd.	**Czytanie** opisy pracy (*job descriptions*) na różnych stanowiskach w restauracji – wybór wielokrotny **Słuchanie 1** rozmowa kelnera (*server*) z kierownikiem restauracji (*restaurant manager*) o potrzebie zatrudnienia dodatkowych pracowników – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (*server*) z kierownikiem restauracji (*restaurant manager*) o potrzebie zatrudnienia dodatkowych pracowników **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z kelnerem o potrzebie zatrudnienia dodatkowych pracowników, problemach z przyjmowaniem gości i wymienia obszary, gdzie jest za mało personelu **Pisanie** oferta pracy (*job advertisement*) w kawiarni dla pomocnika kelnera lub dla hosta/hostessy z podaniem zakresu obowiązków (*describing a job*)
	Tematy lekcji: 1. *Jobs and duties.* 2. *It's time to hire additional staff* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
2. Types of Menus				
2 godz. …… ……	– wymienianie powodów, dla których restauracje mają przygotowane menu/kartę dań – wymienienie rodzajów menu – znajdowanie wyrazów/ wyrażeń o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów – sugerowanie – pytanie o opinię – wyrażanie opinii – uzasadnianie potrzeby – pisanie wyjaśnień (*filling out a notice*)	– rodzaje menu (*fixed menu, cycle menu, specialty menu, children's menu* itd.) – zwroty używane w rozmowie nt. wprowadzenia pewnych zmian, np. *I think we should change … . I don't mean changing … . That might not be a bad idea. Let's give it a try* itd.	**Czytanie** strona internetowa (*webpage*) firmy zajmującej się projektowaniem m.in. różnego rodzaju kart dań/menu dla restauracji – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa dwojga właścicieli restauracji (*two restaurant owners*) o potrzebie zmiany rodzaju karty dań w ich restauracji w celu zaspokojenia oczekiwań klientów – wybór wielokrotny **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch właścicieli restauracji (*two restaurant owners*) o potrzebie zmiany rodzaju karty dań w celu zaspokojenia oczekiwań klientów **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których współwłaściciele restauracji rozmawiają o zmianie rodzaju kart dań, o rozczarowanych klientach i wspomnieniach z dzieciństwa **Pisanie** informacja (*notice*) dla personelu restauracji z wyjaśnieniami dotyczącymi zmiany rodzaju karty dań i terminem jej wprowadzenia (*explaining changes*)
	Tematy lekcji: 1. *Types of Menus.* 2. *I think we should change our menu* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
3. Menu Pricing Styles				
2 godz. …… ……	– wymienienie sposobów podawania cen w menu – uzasadnienie preferencji dot. menu w kontekście sposobu podania cen – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – dopasowanie wyrazów do definicji – udzielanie wskazówek – pytanie o doświadczenie – sporządzanie notatek (*filling out the server's notes*)	– rodzaje menu (*prix fixe menu, combination menu, noncommercial menu* itd.) – słownictwo związane z menu (*limited/extensive choices, priced separately, daily specials* itd.) – zwroty używane w rozmowie kierownika restauracji z nowym pracownikiem, np. *You need to become familiar with … Do you have experience with it? The chef will tell you what …* itd.	**Czytanie** fragment z podręcznika (*textbook excerpt*) z informacjami o różnych rodzajach kart dań/menu – wybór wielokrotny **Słuchanie 1** rozmowa kierownika restauracji (*manager*) z kelnerką (*server*), której wyjaśnia, jaki rodzaj menu obowiązuje w tej restauracji i skąd czerpać informacje na temat dania dnia – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika restauracji (*manager*) z kelnerem (*server*), któremu wyjaśnia, jaki rodzaj menu obowiązuje w tej restauracji i skąd czerpać informacje na temat dania dnia **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z kelnerami o obowiązującym w restauracji rodzaju menu, ich doświadczeniu w tej kwestii i daniach dnia **Pisanie** notatki kelnera (*server's notes*) z informacjami o rodzaju menu, polityce zastępowania elementów dań innymi i daniach dnia (*writing down information*)
	Tematy lekcji: 1. *Menu Pricing.* 2. *Here's the menu for the restaurant* – conversations.			
Powtórka materiału **(NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)**./ Test.				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
4. Purchasing and Orders				
2 godz. …… ……	– opisanie procesu zakupu towarów do magazynu – opisywanie, jak restauracje zarządzają magazynem – dopasowanie wyrazów/ wyrażeń do definicji – znajdowanie wyrazów/ wyrażeń o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – udzielanie wskazówek – pytanie o postęp prac – przygotowanie zamówienia towarów (*filling out the purchase order*)	– słownictwo związane z zakupem towarów (*purchase requisitions, order items, purchase order, delivery invoice* itd.) – zwroty używane w rozmowie o kłopotach z dostawą, np. *Did the seafood delivery arrive yet? Our inventory of … is running low. I hate not being able to provide customers with …* itd.	**Czytanie** informacje (*employee manual)* dla personelu kuchni dotyczące zamawiania towaru – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa szefa kuchni (*chef*) z kierownikiem (*manager*) o kłopotach z dostawą zamówionych owoców morza – wybór wielokrotny **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (*chef*) z kierownikiem (*manager*) o kłopotach z dostawą zamówionych owoców morza **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni rozmawia z kierownikiem o opóźnieniach w dostawach produktów żywnościowych, powodach tych opóźnień i możliwych działaniach zaradczych **Pisanie** zamówienie towaru (*purchase order*) z podaniem numeru zakupów, nazwy i adresu firmy oraz ilości zamawianych towarów, ceny jednostkowej i sumy za całość (*preparing an order*)
	Tematy lekcji: 1. *Purchasing and Orders.* 2. *What about our safety stock?* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
5. Inventory and Storage				
2 godz. …… ……	– wymienianie problemów związanych z zabezpieczeniem magazynowanych towarów – wymienienie sposobów na poprawę zabezpieczenia magazynowanych towarów – dopasowywanie wyrazów/ wyrażeń do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – pytanie o opinię – wyrażanie opinii – proponowanie zmian – pisanie wiadomości (*filling out a memo*)	– magazynowanie żywności (*inventory storage, physical inventory system, inventory turnover rate* itd.) – słownictwo związane z zarządzaniem magazynami (*locked for security, recordkeeping, prevent pilfering* itd.) – zwroty używane w rozmowie o wprowadzonych zmianach, np. *Have you noticed … ? There's been some improvement. That seems to be working well. I think we might consider …* itd.	**Czytanie** wiadomość (*memo*) od właściciela restauracji do personelu dotycząca nowych procedur mających na celu usprawnienie zarządzania stanami magazynowymi – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa dwojga menedżerów (*two managers*) o efektach, jakie przyniosło wprowadzenie nowych procedur związanych z magazynowaniem żywności – wybór wielokrotny **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch menedżerów (*two managers*) o efektach, jakie przyniosło wprowadzenie nowych procedur związanych z magazynowaniem żywności **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których menedżerowie restauracji rozmawiają o nowych procedurach związanych z magazynowaniem produktów żywnościowych, o zmianach, jakie nastąpiły od czasu wprowadzenia nowych procedur oraz o lokalnych i obcych markach piwa **Pisanie** wiadomość (*memo*) skierowana do pracowników restauracji z przypomnieniem procedur związanych z zarządzaniem stanami magazynowymi (*giving information*)
	Tematy lekcji: 1. *Inventory and Storage*. 2. *How about the first-in, first-out rule?* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
6. Preparing Fruits and Vegetables				
2 godz. …… ……	– wymienianie sposobów przygotowania owoców – wymienianie sposobów przygotowania warzyw – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – przedstawianie menu – rekomendowanie – wyrażanie prośby o zamianę elementu dania na inny – pisanie zamówień (*filling out the orders*)	– zdrowe sposoby przygotowania potraw (*steam, boil, blanch, sauté* itd.) – sposoby podawania owoców (*freshly-squeezed fruit juice, citrus and berry blend, refreshing beverage* itd.) – zwroty używane przy zamawianiu, np. *I want to try a drink from … . There are many options/choices. I'll take the turkey wrap. Can I substitute (sth) for (sth)?* itd.	**Czytanie** opcje menu (*menu options*) z informacjami nt. zdrowego przygotowania potraw z warzyw i owoców – wybór wielokrotny **Słuchanie 1** rozmowa klienta (*customer*) z kelnerką (*server*) o napojach dostępnych w nowej ofercie – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy klienta (*customer*) z kelnerem (*server*) o napojach dostępnych w nowej ofercie **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów między kelnerem a klientem, w których ten drugi składa zamówienie na soki, pyta o możliwość zamiany jednego elementu potrawy na inny i związane z tym dodatkowe opłaty **Pisanie** zamówienie (*orders*) dla czterech osób przy stoliku (*taking an order*)
	Tematy lekcji: 1. *Healthy Options.* 2. *What are my options?* – conversations.			
Powtórka materiału **(NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)**./ Test.				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
7. Preparing Meats				
2 godz. …… ……	– wymienienie przykładów mięsa czerwonego i białego – wymienianie sposobów przygotowania mięsa – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami zgodnie z nagłówkami – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – przyjmowanie zamówienia – proponowanie – udzielanie informacji – dokonywanie wyboru – zapisanie przepisu (*filling out the recipe*)	– rodzaje mięsa (*pork, poultry, veal, lamb* itd.) – potrawy mięsne (*stuffed pork, roast beef, grilled poultry* itd.) – sposoby przygotowania mięsa (*roast, braise, grill* itd.) – zwroty używane przy zamawianiu potraw, np. *Are you ready to order? I can't make my mind between … . What do you recommend? The menu doesn't give much detail …* itd.	**Czytanie** menu (*menu*) z ofertą dań mięsnych w restauracji Green Street Grill – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa kelnerki (*server*) z klientem (*customer*), który chce zamówić kotlety wieprzowe i pyta o szczegóły dotyczące przygotowania dania – wybór wielokrotny **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (*server*) z klientem (*customer*), który chce zamówić kotlety wieprzowe i pyta o szczegóły dotyczące przygotowania dania **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner/-ka przyjmuje zamówienia od klientów, przedstawia im informacje o sposobie przygotowania dania, o które pytają i o przyprawach, jakie wykorzystano oraz przedstawia różne opcje dodatków **Pisanie** przepis (*recipe*) na kotlety schabowe nadziewane pieczarkami z podaniem składników i sposobu przygotowania (*giving the recipe*)
	Tematy lekcji: 1. *Menu: Meat Dishes.* 2. *What do you recommend?* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
8. Preparing Seafood				
2 godz. …… ……	– podawanie przykładów owoców morza – wymienienie sposobów przyrządzania owoców morza – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami zgodnie z nagłówkami – składanie zamówienia – udzielanie informacji – dokonywanie wyboru – proponowanie – wypełnianie karty uwag (*filling out a comment card*)	– owoce morza (*shellfish, shrimp, oyster* itd.) – potrawy z owoców morza (*salmon roe, steamed clams, grilled salmon* itd.) – zwroty używane przy składaniu zamówienia w restauracji, np. *That'll be one order of …, right? I'll take … instead. Would it be possible to get … ?* itd.	**Czytanie** menu (*menu*) restauracji z ofertą dań z owoców morza – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa kelnera (*restaurant server*) z klientem (*customer*), który chce zamówić dania przygotowane z owoców morza – wybór wielokrotny **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (*restaurant server*) z klientem (*customer*), który chce zamówić dania przygotowane z owoców morza **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia od klientów, informuje o potrawie, która się już skończyła i proponuje zastąpienie jej inną **Pisanie** karta uwag konsumenta (*comment card*) z odpowiedziami na pytania: co zamówił(a), jaka była ulubiona potrawa oraz czy wprowadził(a)by jakieś zmiany w przygotowaniu potraw, a jeśli tak, to jakie (*commenting and suggesting*)
	Tematy lekcji: 1. *Seafood Menu.* 2. *I'm sorry to tell you this …* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
9. Preparing Dairy Products				
2 godz. …… ……	– wymienianie produktów nabiałowych – wymienienie sposobów przygotowania/produkcji nabiału – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami/wyrażeniami – przyjmowanie zamówienia – przepraszanie – opisywanie problemu – proponowanie – pisanie odpowiedzi (*filling out the response*)	– produkty nabiałowe (*cheese, pasteurized milk, cream cheese* itd.) – słownictwo używane do opisania problemu w restauracji (*damage, slip, drop, be out of* itd.) – zwroty używane przy przyjmowaniu zamówienia, np. *May I take your order? We're run out of … . Instead of …, we can offer you … . I'm afraid we don't have any … . I'd also like a cup of …* itd.	**Czytanie** wiadomość (*note*) od szefa kuchni do menedżera restauracji dotycząca problemów, jakie pojawiły się z realizacją zamówień klientów w związku z brakiem lub uszkodzeniem dostarczonych produktów – wybór wielokrotny **Słuchanie 1** rozmowa kelnera (*server*) z klientką (*customer*), która chce zamówić danie jarskie, ale musi zdecydować się na zamiennik z powodu braku produktu – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (*server*) z klientem (*customer*), który chce zamówić danie jarskie, ale musi zdecydować się na zamiennik z powodu braku produktu **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje od klientów zamówienia na śniadania, informuje o braku niektórych produktów i przedstawia zastępczą darmową ofertę restauracji **Pisanie** odpowiedź (*response*) menedżera skierowana do szefa kuchni, który zgłosił problemy wynikłe z realizacją zamówień z powodu braku lub uszkodzenia pewnych produktów (*giving the response*)
	Tematy lekcji: 1. *Preparing Dairy Products.* 2. *May I take your order?* – conversations.			
Powtórka materiału **(NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)**./ Test.				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
10. Preparing Baked Goods				
2 godz. …… ……	– wymienianie przykładów wypieków – opisywanie procesu wypieku chleba – dopasowywanie wyrazów/ wyrażeń do definicji – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami i zwrotami zgodnie z nagłówkami – informowanie o zmianach – proponowanie rozwiązań – pisanie wiadomości (*filling out a message*)	– rodzaje chleba (*French bread, flatbread, sourdough*) – słownictwo związane z pieczeniem chleba (*preheat ovens, mix flour and yeast, knead dough* itd.) – wyroby piekarni (*whole grain muffins, cupcakes, cookies* itd.) – zwroty używane w rozmowie o zmianach, np. *There's going to be a change of plans. What's up? Instead of their usual order …, they'll need … . How far along have you gotten with … ?* itd.	**Czytanie** strona internetowa (*webpage*) piekarni z ofertą jej wyrobów i usług świadczonych dla klientów – wybór wielokrotny **Słuchanie 1** rozmowa kierownika piekarni (*bakery manager*) z piekarzem (*baker*) o zmianie planów związanych ze zwiększeniem przez klienta zamówienia na chleb – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika piekarni (*bakery manager*) z piekarzem (*baker*) o zmianie planów związanych ze zwiększeniem przez klienta zamówienia na chleb **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik piekarni omawia zamówienie na pieczywo złożone przez restaurację, rozmawia o zmianach wprowadzanych do zamówienia i przydziela obowiązki **Pisanie** wiadomość (*message*) od kierownika piekarni do piekarzy ze szczegółowymi informacjami nt. zmiany planów i nowych dyspozycji (*giving information*)
	Tematy lekcji: 1. *Annie's Bakery*. 2. *There's going to be a change of plans* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
11. Preparing Desserts				
2 godz. …… ……	– wymienianie przykładów deserów – wymienianie dodatków do deserów – dopasowywanie wyrazów/ wyrażeń do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – przedstawianie oferty z menu – polecanie – dokonywanie wyboru – sugerowanie (*filling out the suggestion card*)	– desery (*sugar-free cake, milkshake, cream pie* itd) – słownictwo związane z przygotowaniem deserów (*frozen, refrigerate, melted* itd.) – zwroty używane przy zamawianiu deserów, np. *I'm interested in … . If there's no sugar, what sweetens it? It does sound good. Do you have any other recommendations?* … itd.	**Czytanie** menu (*menu*) z ofertą deserów – wybór wielokrotny **Słuchanie 1** rozmowa kelnerki (*server*) z klientem (*customer*), któremu proponuje deser – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (*server*) z klientem (*customer*), któremu proponuje deser **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner proponuje klientom różne desery, pyta o ich preferencje i doradza najlepszy jego zdaniem wybór **Pisanie** karta sugestii (*suggestion card*) przedstawiana klientowi, aby wypowiedział się na temat deseru/deserów i przestawił swoje propozycje (*suggesting ideas*)
	Tematy lekcji: 1. *Dessert Menu.* 2. *Could I interest you in any dessert tonight?* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
12. Beverages				
2 godz. …… ……	– wymienienie przykładów napojów – wyjaśnianie różnicy między napojami bezalkoholowymi (*soft drinks*) a innymi napojami – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – wyrażanie prośby o przysługę – zapisywanie zamówień (*filling out the orders*)	– napoje (*coffee, iced tea, freshly squeezed juice* itd.) – słownictwo związane z podawaniem napojów (*refill, show picture identifiction, served by the glass* itd.) – zwroty używane w rozmowie między kelnerami, np. *I'm running behind on my beverage service. Could you take some drinks to …? Let me check my notepad … . So that'll be …* itd.	**Czytanie** menu (*menu*) z ofertą napojów – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa kelnerki z kelnerem (*two servers*), którego prosi o pomoc przy realizacji zamówień na napoje – wybór wielokrotny **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kelnerów (*two servers*), z których jeden prosi drugiego o pomoc przy realizacji zamówień n anapoje **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których jeden kelner/jedna kelnerka prosi drugiego/drugą o przysługę i pomoc przy serowaniu napojów do stolików oraz o sprawdzenie dowodów tożsamości gości, którzy zamówili napoje alkoholowe **Pisanie** zamówienia (*orders*) zapisane w notatniku kelnera zawierające dane: numer stolika, miejsca klientów i zamówione napoje (*taking orders*)
	Tematy lekcji: 1. *Beverage Menu.* 2. *Do you mind doing me a small favor?* – conversations.			
Powtórka materiału (NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)./ Test.				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
13. The Bar				
2 godz. …… ……	– wymienianie przykładowych napojów alkoholowych podawanych przy barze – wymienianie kolejnych kroków związanych z zamawianiem drinków przy barze – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami i zwrotami zgodnie z nagłówkami – zamawianie – proponowanie – wypisywanie paragonu (*filling out the bar receipt*)	– rodzaje napojów alkoholowych (*imported/domestic beer, white/red wine, cocktail* itd.) – słownictwo związane z serwowaniem napojów alkoholowych (*happy hour, wine list, available for half-off, bartenders* itd.) – zwroty używane przy zamawianiu alkoholu, np. *What flavors do you have? I think I'll just stick to … . How about a rum and cola?* itd.	**Czytanie** reklama (*advertisement*) baru The Monkey Bar – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa barmana (*bartender*) z klientką (*customer*), której proponuje różne drinki – wybór wielokrotny **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy barmana (*bartender*) z klientem (*customer*), któremu proponuje różne drinki **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których barman informuje klientów o promocji typu *'happy hour'* i przyjmuje od nich zamówienia **Pisanie** paragon z baru (*bar rceipt*) z zawierający informacje: nazwisko barmana, zamówienie klienta oraz całkowita wartość zamówienia i napiwek (*taking orders*)
	Tematy lekcji: 1. *The Monkey Bar.* 2. *Welcome to happy hour* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
14. Customer Service				
2 godz. …… ……	– wyjaśnianie, jaką wartość mają ustne rekomendacje (marketing szeptany) – opowiadanie, w jaki sposób pracownicy restauracji mogą postarać się bardziej (*go the extra mile*), jeśli chodzi o obsługę klientów – znajdowanie wyrazów/ wyrażeń o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami i zwrotami zgodnie z nagłówkami – wyrażanie gratulacji – nagradzanie – badanie poziomu satysfakcji klienta (*filling out the customer satisfaction survey*)	– słownictwo związane z obsługą klienta (*customer service, exceed expectations, enjoy loyalty, go the extra mile, be attentive* itd.) – poziom zadowolenia z usługi (*excellent, good, average, poor*) – zwroty używane podczas składania i przyjmowania gratulacji, np. *You received a lot of positive reviews… . We would like to reward you with … . You really go out of your way to be helpful. I'm glad to hear it. I really appreciate that. That's great. …* itd.	**Czytanie** fragment z instrukcji dla pracownika (*employee manual*) z informacjami, jak obsługiwać klientów, aby ich poziom satysfakcji był jak najwyższy – wybór wielokrotny **Słuchanie 1** rozmowa kierownika (*manager*) z kelnerką (*server*), której składa gratulacje z powodu uzyskania wielu pozytywnych opinii od klientów – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika (*manager*) z kelnerem (*server*), który otrzymał wiele pozytywnych opinii od klientów **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji składa gratulacje swoim pracownikom z powodu dobrej oceny ich pracy przez klientów, chwali ich za dobrze wykonaną pracę oraz informuje o nagrodzie czy premii, jaka została im przyznana **Pisanie** badanie poziomu satysfakcji klienta (*customer satisfaction survey*) z informacjami: imię i nazwisko kelnera, czy był uprzejmy, czy obsługa była szybka, czy restauracja spełniła oczekiwania klienta, czy poleciłby ją innym oraz dodatkowymi komentarzami (*giving information*)
	Tematy lekcji: 1. *Customer Service.* 2. *I'm having fun doing it* – conversations.			

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
15. Customer Complaints				
2 godz. …… ……	– przedstawianie, jaki jest cel karty na opinie – opowiadanie, co powoduje, że ludzie skarżą się na jedzenie w restauracji – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – przepraszanie – zwracanie uwagi – ostrzeganie – wypełnianie formularza oceny pracownika (*filling out the Employee Evaluation Form*)	– słownictwo związane z jakością usług (*dirty table, too salty, overcooked, burned* itd.) – słownictwo używane w skargach klientów (*satisfied with, ignore, wait time, bland, feedback* itd.) – zwroty używane w zażaleniach, np. *They said you ignored them for a long time … . They were not satisfied with …* itd.	**Czytanie** karty z opiniami (*comment cards*) zawierające wpisy klientów niezadowolonych z jakości obsługi – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 1** rozmowa kierownika restauracji (*manager*) z kelnerem (*server*), któremu przytacza skargi klientów dotyczące jakości jego obsługi – zadanie typu prawda/fałsz **Słuchanie 2** uzupełnianie luk w tekście dialogu	**Mówienie 1** w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika restauracji (*manager*) z kelnerem (*server*), któremu przytacza skargi klientów dotyczące jakości jego obsługi **Mówienie 2** tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z kelnerami o kartach z opiniami klientów, o tym, jago rodzaju są to informacje oraz czego dotyczą skargi klientów **Pisanie** formularz oceny pracownika (*employee evaluation form*) zawierający: imię i nazwisko pracownika i jego stanowisko, szczegóły dotyczące oceny jego pracy przez klientów i kierownika oraz przewidziane dalsze działania (np. nagroda, ostrzeżenie) (*evaluating one's work*)
	Tematy lekcji: 1. *Comment Cards.* 2. *I apologized to them for that* – conversations.			
Powtórka materiału **(NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)**./ Test.				