

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:

COOKING

Book 3

Poziom B1 wg CEF (ESOKJ)



wrzesień 2013

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 (*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.

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.

Cooking 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: *Cooking*
BOOK 3

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
1. Stock				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – mówienie o tym, jak przygotowuje się wywar – wymienienie składników i przypraw używanych do sporządzenia wywaru – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – dokonywanie wyboru – sugerowanie – uzasadnianie wyboru – pisanie wiadomości (<i>writing a memo from the chef to the owner</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje wywarów (<i>brown stock, chicken stock, fish stock</i> itd.) – słownictwo związane z wywarem (<i>flavor, richness, stockpot</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o wywarze: <i>What kind of stock should I make for...?; I'd probably make light chicken stock; Brown stock might be a little too heavy</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> rozdział z podręcznika na temat wywarów (<i>textbook chapter on stock</i>) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o tym, na jakim wywarze ugotować zupę jarzynową – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (<i>two chefs</i>) o tym, na jakim wywarze ugotować zupę jarzynową</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozważają użycie różnych wywarów do przygotowania zup wg nowych przepisów i podają sposób ich przygotowania</p> <p><u>Pisanie</u> wiadomość (<i>memo</i>) od kucharza dla właściciela restauracji na temat wywaru do nowego przepisu, zawierająca uzasadnienie wyboru i sposób przygotowania tego wywaru (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Making Stock.</i> 2. <i>If I were you, I'd...</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
2. Soups				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie rodzajów zup sporządzanych z warzyw – wymienienie zup sporządzanych z mięsa i owoców morza – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami – wyrażanie niezadowolenia – opisywanie zupy – przedstawianie innych opcji – wypełnianie formularza oceny (<i>writing a customer satisfaction report</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje zup (<i>stew, clear soup, thick soup, cream soup, tomato puree</i> itd.) – słownictwo związane z zupami (<i>rich, nicely seasoned, clarification, home-made broth, watery</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o zupach: <i>It's too watery; It's too light for my taste; That sounds too heavy</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> artykuł z gazety (<i>newspaper article</i>) o restauracji, w której podaje się zupy – wybór wielokrotny</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa kelnera (<i>restaurant server</i>) z klientką (<i>customer</i>), która nie jest zadowolona z podanej zupy i prosi o inną, przedstawiając swoje preferencje – zadanie typu prawda/falsz</p> <p><u>Słuchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (<i>restaurant server</i>) z klientem (<i>customer</i>), który nie jest zadowolony z podanej zupy i prosi o inną, przedstawiając swoje preferencje</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których klienci są niezadowoleni z podanej zupy, a kelner poleca im w zamian inną, która spełni ich oczekiwania</p> <p><u>Pisanie</u> formularz oceny poziomu zadowolenia klienta (<i>customer satisfaction report</i>) zawierający dane: zamówiony produkt, powód niezadowolenia klienta oraz opis działań podjętych w celu rozwiązania problemu (<i>describing a degree of satisfaction</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>The Style Diner.</i> 2. <i>It's too light for my taste</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
3. Sauces				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie rodzajów sosów – wymienienie popularnych w Polsce dań, do których podaje się sosy – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami – podawanie przepisu kulinarnego – udzielanie wskazówek – podejmowanie decyzji – pisanie przepisu kulinarnego (<i>writing a recipe guide</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje sosów (<i>tomato sauce, cream sauce, velouté, espagnole</i> itd.) – słownictwo związane z sosami (<i>mother sauce, meat-based, thickening agent, to reduce a sauce</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie w kuchni: <i>I could use your advice about...; Are you thinking of a butter sauce?; How would you prepare it?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa na temat sosów (<i>webpage on sauces</i>) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o przygotowywaniu sosu wg nowego przepisu – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (<i>two chefs</i>) o przygotowywaniu sosu wg nowego przepisu</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o sosie wg nowego przepisu, podają swoje sugestie i sposoby przygotowania tego sosu</p> <p><u>Pisanie</u> przepis (<i>recipe guide</i>) na potrawę zawierający: rodzaj potrawy, dwa pasujące do niej sosy i wskazówki dotyczące ich przygotowania (<i>making a recipe</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Chef Gavin's famous recipes.</i> 2. <i>I could use your advice about... – conversations.</i></p>				
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. Salads				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie różnych rodzajów zielonych warzyw sałatkowych – wymienianie innych składników sałatek – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – uzupełnianie luk w zdaniach podanymi wyrazami – przedstawianie różnych opcji – wymienianie składników – dokonywanie wyboru – udzielanie informacji – sporządzanie opisu (<i>making a description</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – nazwy sałatek (<i>Green Salad, Raspberry Delight, Supper Salad</i>) – składniki sałatek (<i>mixed greens, spinach, lettuce, crouton, olive oil, vinegar</i> itd.) – słownictwo używane do opisu sałatek (<i>dressing, appetizer, topped with, filling, it comes with...</i> itd.) – zwroty używane przy zamawianiu sałatek: <i>What comes on the Green Salad?; What's in the dressing?; I'd better get a half order</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> menu z sałatkami (<i>salad menu</i>) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kelnerki (<i>restaurant server</i>) z klientem (<i>customer</i>), który przed zamówieniem sałatki ma parę pytań na jej temat – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (<i>restaurant server</i>) z klientem (<i>customer</i>), który przed zamówieniem sałatki ma parę pytań na jej temat</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia na różne sałatki, opisuje je i wymienia dostępne sosy</p> <p><u>Pisanie</u> opis (<i>description</i>) dwóch sałatek z podaniem zielonych warzyw sałatkowych, innych składników oraz sosów (<i>dressing</i>) (<i>describing products</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Salads.</i> 2. <i>Are there any other options? – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
5. Grilling and Broiling				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie sposobów grillowania i opiekania – wymienianie potraw, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka – dopasowywanie wyrazów do definicji – wybieranie poprawnego wyrazu (jednego z dwóch) – udzielanie wskazówek – opisywanie błędu – pisanie raportu (<i>writing an incident report</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – sprzęt do grillowania i opiekania (<i>grill pan, stovetop, broiler pan</i> itd.) – słownictwo związane z grillowaniem (<i>charcoal, flame broiler, two-sided grilling, charbroiled</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o grillowaniu: <i>You nearly started a fire. I had to pull the meat off the grill and turn it off; That way, the fat will drip down...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> wiadomość adresowana do załogi (<i>memo on grilling and broiling</i>) przypominająca zasady grillowania i opiekania – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa szefa kuchni (<i>head chef</i>) z pomocnikiem kucharza (<i>assistant chef</i>) o popełnionym przez niego błędzie podczas przygotowywania dania na grillu – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (<i>head chef</i>) z pomocnikiem kucharza (<i>assistant chef</i>) o popełnionym przez niego błędzie podczas przygotowywania dania na grillu</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni omawia z kucharzami zasady grillowania potraw i opiekania, wskazuje popełnione przez nich błędy oraz informuje, jakiego sprzętu powinni użyć</p> <p><u>Pisanie</u> raport z zaistniałego zdarzenia przy grillowaniu (<i>incident report</i>) spowodowany błędem pracownika, zawierający dane: rodzaj błędu, jego konsekwencje i sposób rozwiązania problemu (<i>describing consequences</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Grilling and Broiling.</i> 2. <i>You have to be careful</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
6. Roasting				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie metod pieczenia – wymienianie potraw, które się piecze – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – udzielanie wskazówek – przypominanie – pisanie przepisu kulinarnego (<i>writing the assistant chef's recipe notes</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z pieczeniem potraw (<i>roasting pan, baste, spit, caramelization, open roasting</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o pieczeniu: <i>How are you doing with that roasted chicken?; Have you checked the temperature?; Don't forget to keep turning the spit</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> reklama dań pieczonych (<i>advertisement for roasts</i>) – uzupełnienie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa szefa kuchni (<i>head chef</i>) z pomocnikiem kucharza (<i>assistant chef</i>) o zasadach pieczenia kurczaka – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (<i>head chef</i>) z pomocnikiem kucharza (<i>assistant chef</i>) o pieczeniu kurczaka</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni rozmawia z kucharzami o mięsie, które pieką, czasie pieczenia i najlepszych sposobach pieczenia mięsa</p> <p><u>Pisanie</u> przepis na pieczeń (<i>recipe notes</i>) z podaniem rodzaju mięsa, czasu i temperatury pieczenia oraz technik i wskazówek dotyczących przygotowania mięs (<i>giving tips</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Enjoy your dinner.</i> 2. <i>It seems to be taking... – conversations.</i></p>				
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. Braising				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnianie, jak wygląda proces duszenia mięsa – wymienianie podobieństw i różnic między duszeniem a innymi metodami gotowania – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami – wyrażanie preferencji – polecanie – opisywanie procesu przygotowania potrawy – przyjmowanie/ składanie zamówienia – przygotowywanie menu (<i>writing the menu board</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z duszeniem mięsa (<i>braise, dry, overcooked, marinate, tough, juicy</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie kelnera z klientami: <i>It's tonight's special; What was wrong with it?; Does it take a while to cook?; I'll give it a try</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> rubryka w gazecie poświęcona smakom: duszenie potraw (<i>newspaper column on braising</i>) – uzupełnienie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kelnera (<i>restaurant server</i>) z klientką (<i>customer</i>), która prosi o pomoc w wyborze dania z jagnięciny – zadanie typu prawda/falsz</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kelnera (<i>restaurant server</i>) z klientem (<i>customer</i>), który wyraża swoje niezadowolenie z zamówionego poprzednio dania i prosi kelnera, aby ten doradził, co wybrać</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner pyta klientów o ich preferencje dotyczące mięsa, poleca danie i opowiada, jak się je przyrządza</p> <p><u>Pisanie</u> menu (<i>menu board</i>) z ofertą mięsnego dania dnia wraz z podaniem jego nazwy i opisem przygotowania</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Braising.</i> 2. <i>I don't think I've tried that before – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
8. Baking				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnianie, jak przygotowuje się wypieki – wyjaśnianie, w jaki sposób wysokość nad poziomem morza wpływa na pieczenie – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – zadawanie pytań egzaminacyjnych – udzielanie odpowiedzi – opisywanie procesu – udzielanie wskazówek – pisanie egzaminu (<i>writing the student's baking exam answer</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z wypiekami i pieczeniem (<i>flour, dough, preheat, knead the dough</i> itd.) – zwroty używane podczas egzaminu: <i>Walk me through the process; What do you have to check before...?; You've got it</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> rozdział z książki kucharskiej na temat pieczenia (<i>cookbook chapter on baking</i>) – zadanie typu prawda/falsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa instruktorki gotowania (<i>cooking instructor</i>) ze uczniem (<i>student</i>), który przedstawia kolejne kroki procesu pieczenia zanim do niego przystąpi – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy instruktora gotowania (<i>cooking instructor</i>) z uczniem (<i>student</i>), który omawia kolejne kroki procesu pieczenia zanim do niego przystąpi</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których instruktor sprawdza, czy uczniowie pamiętają kolejne etapy procesu pieczenia, składniki i metody</p> <p><u>Pisanie</u> odpowiedzi egzaminacyjne ucznia (<i>student's baking exam answer</i>) na pytania z zakresu pieczenia: nazwa wypieku, kolejne etapy przygotowania ciasta i ważne wskazówki, o których należy pamiętać (<i>giving exam answers</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Baking Basics.</i> 2. <i>Let's head to the kitchen – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
9. Frying				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie metod smażenia – wymienianie sprzętu kuchennego używanego do smażenia – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – przeproszanie – udzielanie wskazówek – pisanie raportu (<i>writing the kitchen incident report</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – metody smażenia potraw (<i>pan fry, sauté, stir fry, deep fry</i> itd.) – słownictwo związane ze smażeniem potraw (<i>wok, to slightly brown, shallow, lard</i> itd.) – zwroty używane w kuchni przy smażeniu: <i>I tried to toss them; Which pan did you use?; Next time I'll try a wok</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> rozdział z książki kucharskiej dotyczący smażenia (<i>cookbook guide on frying</i>) – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa szefa kuchni (<i>head chef</i>) z pomocnikiem kucharza (<i>assistant chef</i>) o wyborze odpowiedniej patelni do smażenia – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy szefa kuchni (<i>head chef</i>) z pomocnikiem kucharza (<i>assistant chef</i>) o wyborze odpowiedniej patelni do smażenia</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni zwraca uwagę kucharzom na problem związany ze smażeniem, popełniony błąd, który do tego doprowadził oraz sugeruje, jak uniknąć takiego problemu w przyszłości</p> <p><u>Pisanie</u> raport ze zdarzenia w kuchni (<i>kitchen incident report</i>) zawierający następujące informacje: podanie problemu, opis błędu podczas smażenia i sposób uniknięcia takiego problemu następnym razem (<i>giving instructions</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>A Few Words About Frying.</i> 2. <i>What's going on in here?</i> – conversations.</p>				
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. Steaming				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie metod gotowania na parze – wyjaśnianie, dlaczego kucharz może wybrać gotowanie na parze zamiast innych metod obróbki termicznej – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – sugerowanie innych rozwiązań – opisywanie metody gotowania – pisanie wstępu do gotowania na parze (<i>writing the cookbook introduction to steaming</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z gotowaniem na parze (<i>steam, moist heat, compartment steaming</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o niepowodzeniach w kuchni: <i>This is frustrating; I just ruined...; What's going wrong?; You might consider (steaming them) instead</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> artykuł z czasopisma (<i>magazine article</i>) na temat gotowania na parze – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o zaletach gotowania na parze – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy dwóch kucharzy (<i>two chefs</i>) o zaletach gotowania na parze</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o problemie z przygotowaniem dania, sugerują użycie innej metody i podają jej zalety</p> <p><u>Pisanie</u> wstęp do gotowania na parze (do książki kucharskiej) (<i>cookbook introduction to steaming</i>), zawierający opis gotowania na parze, porównanie z innymi metodami gotowania i korzyści płynące z zastosowania tej metody (<i>describing</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Modern Nutrition.</i> 2. <i>You might consider... – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
11. Buffet				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie korzyści płynących z podawania jedzenia w formie bufetu – wymienienie różnych form bufetu – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów – udzielanie wskazówek – podawanie zakresu obowiązków – pisanie instrukcji (<i>writing the training guide for buffet servers</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje bufetów (<i>salad bar, self-serve buffet, staffed buffet</i> itd.) – słownictwo związane z prowadzeniem bufetu (<i>congestion, condiments, display, decorative foods, chafing dishes, platters, dessert table</i> itd.) – zwroty używane przy udzielaniu wskazówek pracownikowi, który po raz pierwszy będzie obsługiwał bufet: <i>It's pretty easy; Let's just go over a few things; Don't overload the plate</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> broszurka (<i>brochure</i>) na temat bufetów – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kierowniczk cateringu (<i>catering manager</i>) z kelnerem (<i>server</i>), któremu udziela wskazówek dotyczących pracy przy bufecie – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika cateringu (<i>catering manager</i>) z kelnerem (<i>server</i>), któremu udziela wskazówek dotyczących pracy przy bufecie</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik cateringu informuje kelnerów, jaki bufet będą obsługiwać, jaka jest jego specyfika i jaki jest ich zakres obowiązków</p> <p><u>Pisanie</u> instrukcja dla kelnerów obsługujących bufety (<i>training guide</i>) zawierająca następujące informacje: rodzaj bufetu, sposób obsługiwan gości i zakres obowiązków kelnera (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Buffets.</i> 2. <i>Let's just go over a few things – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
12. Sanitization and Hygiene				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie sposobów dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni – wymienianie sposobów zachowania higieny w kuchni – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z banku słów – omawianie wyników kontroli – przypominanie – udzielanie wskazówek – omawianie wyników kontroli – sugerowanie – pisanie raportu (<i>writing a health inspection report</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z utrzymaniem czystości w kuchni (<i>hair nets, disposable gloves, designated bins, sanitize dishes, bleach</i> itd.) – zwroty używane przy omawianiu wyników kontroli: <i>How did the inspection go?; We've been working on it; But I'm afraid you've still got some work to do; I'll make sure we get that fixed</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> plakat do kuchni (<i>kitchen poster</i>) z informacjami na temat zachowania higieny – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kierowniczkii restauracji (<i>restaurants manager</i>) i inspektora sanitarnego (<i>health inspector</i>) o wynikach inspekcji przeprowadzonej w kuchni – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika restauracji (<i>restaurants manager</i>) i inspektora sanitarnego (<i>health inspector</i>), który wskazuje niedociągnięcia zauważone podczas inspekcji przeprowadzonej w kuchni</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których inspektor sanitarny przedstawia kierownikom restauracji wyniki przeprowadzonych inspekcji, wskazując to, co już naprawiono i co jeszcze wymaga poprawy</p> <p><u>Pisanie</u> raport z kontroli sanitarnej w kuchni (<i>health inspection report</i>) zawierający wyniki przeprowadzonej kontroli, stwierdzoną poprawę i naruszenia zasad higieny (<i>describing results</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Keep the Kitchen Safe.</i> 2. <i>I guess I need to remind everyone ...</i> – conversations.</p>				
Powtórka materiału (NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)/ Test.				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
13. Inventory Management				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – mówienie o tym, w jaki sposób złe zarządzanie zapasami może mieć wpływ na zyski restauracji – wymienienie sposobów zarządzania zapasami restauracji – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – opisywanie problemu – podawanie przyczyn – sugerowanie rozwiązań – pisanie wiadomości (<i>writing a memo</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z inwentaryzacją (<i>raw inventory, storage, shelf life, profitable</i> itd.) – zwroty używane podczas inwentaryzacji: <i>I'd like to talk about some issues about our inventory; I think we need to keep better records; I'll keep track of...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> artykuł dotyczący zarządzania zapasami (<i>article on inventory management</i>) – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kierownika restauracji (<i>restaurant manager</i>) z kucharzem (<i>chef</i>) dotycząca zbyt dużych zamówień towaru i marnowania części produktów – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy kierownika restauracji (<i>restaurant manager</i>) z kucharzem (<i>chef</i>) o zbyt dużych zamówieniach towaru i marnowaniu części produktów</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z pracownikami kuchni o różnych problemach z zapasami, pyta o przyczyny takiego stanu rzeczy i sugeruje sposoby uniknięcia takich sytuacji w przyszłości</p> <p><u>Pisanie</u> wiadomość (<i>memo</i>) od kierownika restauracji do jej właściciela (<i>owner</i>) dotycząca problemu z zarządzaniem zapasami oraz zawierająca propozycje rozwiązania tego problemu (<i>describing a problem</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Inventory and Your Profits.</i> 2. <i>I think we need to keep better records – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
14. Training				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie cech dobrej szkoły gastronomicznej – wymienienie kursów dostępnych dla uczniów/ studentów szkół gastronomicznych – dopasowywanie wyrazów do definicji – wybieranie poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) – prowadzenie rozmowy z kandydatem – przedstawianie swoich zainteresowań – podawanie swojego wykształcenia – przedstawianie oferty szkoły – przedstawianie korzyści – pisanie podania do szkoły (<i>writing the student's letter of interest to a culinary school</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z reklamą szkoły (<i>the highest-ranking, licensed, accredited, certificate</i> itd.) – słownictwo związane ze szkoleniem (<i>earn a certificate, externship, hands-on experience</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie przy przyjęciu do szkoły: <i>I'm glad you're applying to our school; What kind of program are you looking for?; I'm interested in...; Will I get any work experience...?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa (<i>webpage</i>) z ofertą kulinarnych programów szkoleniowych w szkole CuisArts – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa osoby odpowiedzialnej za rekrutację do szkoły gastronomicznej (<i>culinary school admissions official</i>) z uczniem/ studentem (<i>student</i>), który jest zainteresowany kursem zarządzania gastronomią – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy osoby odpowiedzialnej za rekrutację (<i>admissions official</i>) do szkoły gastronomicznej z uczniem/ studentem (<i>student</i>), który jest zainteresowany kursem zarządzania gastronomią</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których osoba odpowiedzialna za rekrutację rozmawia ze studentami zainteresowanymi różnymi programami, przedstawia im czas trwania programów i korzyści płynące z ich ukończenia</p> <p><u>Pisanie</u> podanie kandydata do szkoły gastronomicznej (<i>student's letter of interest to a culinary school</i>) zawierające informacje: nazwa kierunku, co najbardziej studenta interesuje oraz szczegóły dotyczące posiadanego wykształcenia (<i>applying for a program</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Training.</i> 2. <i>You can certainly start with an associate's – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
15. Career Options				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie zakresu obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją – wymienienie prac dostępnych dla kucharzy poza restauracją – wybieranie zdań, w których podkreślone wyrazy użyte są poprawnie (jedna z dwóch opcji) – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – zadawanie pytań o doświadczenie zawodowe – podawanie zakresu obowiązków – opowiadanie o swoim doświadczeniu zawodowym – pisanie notatki z rozmowy kwalifikacyjnej (<i>writing the owner's notes about the job applicant</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – nazwy zawodów w branży gastronomicznej (<i>executive chef, nutritionist</i> itd.) – wymagania stawiane pracownikom branży gastronomicznej (<i>education in culinary arts, background in pastries, specialize in</i> itd.) – słownictwo związane z pracą w branży gastronomicznej (<i>prepare daily menus, personal chef</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie kwalifikacyjnej: <i>My background is...; Where was your last job?; Tell me about your duties there; I was responsible for...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> ogłoszenia o pracę w branży kulinarnej (<i>job listings for culinary careers</i>) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa o pracę między właścicielką firmy cateringowej (<i>catering company owner</i>) a kucharzem (<i>chef</i>) o jego doświadczeniu zawodowym – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 2</u> uzupełnianie luk w tekście dialogu</p>	<p><u>Mówienie 1</u> w oparciu o przeczytany i wysłuchany dialog, w parach – odgrywanie rozmowy właściciela firmy cateringowej (<i>catering company owner</i>) z kucharzem (<i>chef</i>) na temat jego doświadczenia zawodowego</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których właściciel restauracji rozmawia z kucharzami starającymi się o pracę o ich doświadczeniu zawodowym i przedstawia im zakres obowiązków na różnych stanowiskach pracy w kuchni</p> <p><u>Pisanie</u> notatka o kandydacie z rozmowy kwalifikacyjnej (<i>owner's notes about a job applicant</i>) zawierająca informacje: rodzaj pracy, o jaką się stara, jego doświadczenie zawodowe oraz powody, dla których warto/ nie warto go zatrudnić (<i>asking for information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Classifieds Jobs: Culinary.</i> 2. <i>Where was your last job?</i> – conversations.</p>				
Powtórka materiału (NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)/ Test.				