

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 1

Poziom A1 wg CEF (ESOKJ)



listopad 2014

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 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.

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 1

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
1. Parts of a Restaurant				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie części restauracji – opowiadanie o tym, co robią członkowie załogi w celu przygotowania restauracji do obsługi gości – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – planowanie – wydawanie poleceń – proponowanie rozwiązań – pisanie wiadomości (<i>writing a memo</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – części restauracji (<i>entrance, kitchen, lobby</i> itd.) – słownictwo związane z funkcjonowaniem restauracji (<i>reservation list, iron tableclothes, vacuum the lobby, restock the bar</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o restauracji: <i>Does this table belong in...?; That leaves us...; Do we have any extra (tables) in storage?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> wiadomość (<i>memo</i>) od kierownika restauracji do pracowników z wytycznymi dot. pracy restauracji tego wieczoru – wybór wielokrotny</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa kelnera (<i>server</i>) z kierownikiem restauracji (<i>restaurant manager</i>) na temat zbyt małej liczby stolików dla klientów – zadanie typu prawda/ fałsz</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>server</i>) z kierownikiem restauracji (<i>restaurant manager</i>) na temat zbyt małej ilości stolików dla klientów</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z pracownikami o zapewnieniu miejsc dla klientów, informując: gdzie postawić stoliki i skąd wziąć dodatkowe stoły oraz co zaproponować klientom czekającym na stolik</p> <p><u>Pisanie</u> wiadomość (<i>memo</i>) do hostessy z informacjami dotyczącymi przygotowań do wieczornej obsługi gości (<i>giving tips</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Parts of a Restaurant.</i> 2. <i>Does this table belong in the dining room?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
2. Tabletop Items				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie akcesoriów potrzebnych do nakrycia stołu – wyjaśnianie, do czego używane są elementy nakrycia stołu – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – wyrażanie prośby – wyjaśnianie – pisanie notatek (<i>filling out the notes</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z nakryciem stołu (<i>utensils, flatware, glasses, shakers, placemats</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie z kelnerem: <i>Excuse me, I dropped my...; Could I get another one?; Could you please bring...?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> oferta akcesoriów stołowych dla restauracji (<i>product listing</i>) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa klientki (<i>customer</i>) z kelnerem (<i>server</i>) dotycząca niezręcznej sytuacji podczas konsumpcji – dobieranie usłyszanych informacji</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 klientki (<i>customer</i>) z kelnerem (<i>server</i>) dotyczącej niezręcznej sytuacji podczas konsumpcji</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów pomiędzy kelnerem a klientami, którzy proszą o nowe sztuce, upuszczają różne przedmioty i proszą o dodatkowe nakrycie</p> <p><u>Pisanie</u> notatki kelnera (<i>server's notes</i>) z informacjami: numer stolika, prośba klienta/klientów oraz potrzebne dodatkowe przedmioty (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Food Service Supply House.</i> 2. <i>It happens all the time</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
3. Food Service Equipment				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie przedmiotów potrzebnych do serwowania potraw – wyjaśnianie, w jaki sposób kelnerzy przynoszą do stolika i serwują przygotowane potrawy – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – wyrażanie prośby o pomoc – wymienianie obowiązków – udzielanie informacji – rozwiązywanie testu (<i>filling out the quiz</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje ceramiki stołowej i tac do podawania (<i>bowl, sizzling platter, oval tray, round serving tray</i> itd.) – czasowniki związane z podawaniem do stołu (<i>take orders, place, serve</i> itd.) – zwroty używane przez kelnerów w rozmowie dot. obsługi gości: <i>Do you mind helping me...?; I need you to deliver...; I'll take care of that</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> przewodnik dla kelnerów (<i>server guide</i>) ze wskazówkami, jak podawać potrawy do stołu – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga kelnerów (<i>two servers</i>) o zapewnieniu serwisu dla 12 osób – 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 kelnerów (<i>two servers</i>) o zapewnieniu serwisu dla 12 osób</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów między dwoma kelnerami na temat pomocy przy obsłudze gości (z uwzględnieniem numeru stolika, liczby gości i tego, co jest potrzebne do ich obsługi)</p> <p><u>Pisanie</u> test (<i>quiz</i>) zawierający pytania do kelnera m.in. dot. tego, co jest podawane do stołu w pierwszej kolejności, na jakiej tacy przynosi się zupy, sałatki i dania główne, jakie są zasady podawania potraw w kokilkach (<i>giving tips</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Serving Guide.</i> 2. <i>Do you mind helping me?</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)
4. The Kitchen 1				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie przykładowych sprzętów AGD – wyjaśnianie, do czego używa się poszczególnych urządzeń AGD – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – znajdowanie wyrazów/ wyrażenia o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – udzielanie wskazówek – uzyskiwanie informacji na temat postępu prac – wypełnianie listy czynności do wykonania (<i>filling out the checklist</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – sprzęt AGD (<i>refrigerator, dishwasher, freezer</i> itd.) – słownictwo związane z zakończeniem pracy w kuchni (<i>wrap leftover food, store fruits in the refrigerator, discard unused bread, sanitize the stove, clean the oven</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie między kierownikiem restauracji a pracownikiem kuchni: <i>How are you doing with closing the kitchen?; Who's got dish duty?; When you're done, bring...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> wytyczne (<i>guidelines</i>) dla personelu kuchennego dotyczące postępowania przy kończeniu pracy w kuchni – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kierownika (<i>manager</i>) z pracownikiem kuchni (<i>kitchen employee</i>) o postępie prac przy sprzątanii kuchni przed zamknięciem restauracji – 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 (<i>manager</i>) z pracownikiem kuchni (<i>kitchen employee</i>) o postępie prac przy sprzątanii kuchni przed zamknięciem restauracji</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji rozmawia z pracownikami o zamknięciu kuchni i wykonaniu przez nich wszystkich obowiązków oraz pyta, ile czasu potrzebują do zakończenia prac</p> <p><u>Pisanie</u> lista czynności do wykonania (<i>checklist</i>) przed zamknięciem kuchni po zakończeniu pracy (<i>answering questions and making comments</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Attention: Kitchen Staff.</i> 2. <i>Who's got dish duty?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
5. The Kitchen 2				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie przyborów i urządzeń kuchennych powszechnie używanych do krojenia, mieszania i tarcia na tarce jedzenia – wymienianie zastosowań dla deski do krojenia – dopasowywanie wyrazów/ wyrażen do definicji – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – przypominanie – przedstawianie zasad – sporządzanie notatek (<i>filling out the notes for a staff meeting</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – przybory i urządzenia kuchenne (<i>skillet, cutting board, toaster, blender, microwave</i> itd.) – słownictwo związane z pracą w kuchni (<i>the use of kitchen equipment to prepare meals, for restaurant use only, dangerous to use, comply with, cooking container</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie z pracownikiem kuchni na temat obowiązujących zasad: <i>Can I speak with you, ...? Did you see the memo about ...? You are only allowed to use ...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> wiadomość (<i>memo</i>) od kierownictwa firmy do personelu z przypomnieniem zasad dot. wykorzystywania sprzętu kuchennego do przygotowania posiłków dla siebie – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa kierownika (<i>manager</i>) z kelnerem (<i>server</i>), któremu ten pierwszy przypomina zasady dotyczące przygotowywania posiłków dla siebie – zadanie typu prawda/fałsz</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 kierownika (<i>manager</i>) z kelnerem (<i>server</i>), któremu ten pierwszy przypomina zasady dotyczące przygotowywania posiłków dla siebie</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik pyta kelnera/kelnerkę, czy czytał(a) wiadomość od kierownictwa restauracji, przypomina zasady przygotowywania posiłków dla siebie i wymienia sprzęt kuchenny, z którego pracownicy mogą korzystać w celach prywatnych</p> <p><u>Pisanie</u> notatki (<i>notes</i>) na spotkanie z personelem przypominające zasady obowiązujące przy przygotowywaniu posiłków dla siebie (<i>reminding rules</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Personal meals.</i> 2. <i>I'm sorry. It won't happen again.</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
6. Meals				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie posiłków spożywanych w pierwszej części dnia – wymienianie nazw małych dań podawanych przed lub między posiłkami – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami i zwrotami zgodnie z nagłówkami – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – przyjęcie rozmowy telefonicznej – dokonanie/ przyjęcie rezerwacji stolika – wypełnienie formularza rezerwacji (<i>filling out the reservation request form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – posiłki (<i>breakfast, brunch, lunch, supper</i> itd.) – zwroty używane przy dokonywaniu rezerwacji: <i>I'd like to make a reservation Dinner is available from Is there any chance we can make a reservation for ...? For how many people?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> reklama restauracji (<i>advertisement</i>) z informacjami o porach serwowania posiłków i opcjach posiłku głównego – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa telefoniczna kierownika restauracji (<i>restaurant manager</i>) z gościem (<i>guest</i>), który chce zamówić stolik w porze obiadowej – 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 telefonicznej kierownika restauracji (<i>restaurant manager</i>) z gościem (<i>guest</i>), który chce zamówić stolik w porze obiadowej</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji informuje gości, w jakich godzinach podawany jest dany posiłek, czy posiłek może być serwowany w innych godzinach i przyjmuje od nich rezerwacje</p> <p><u>Pisanie</u> formularz rezerwacji (<i>reservation request form</i>) zawierający informacje: menu, liczba osób, godzina rezerwacji, nazwisko rezerwującego oraz czy osoba ta jest gościem hotelowym (<i>describing a situation</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Light meals – Fine dining.</i> 2. <i>Is there any chance we can make a reservation?</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)
7. Restaurants 1				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie rodzajów obsługi kelnerskiej – wymienienie rodzajów restauracji, w których zamawia się przy barze, w okienku itp. – dopasowywanie wyrazów do definicji – znajdowanie wyrazów/ wyrażeń o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – pytanie o opinię – proponowanie – dokonywanie wyboru – wypełnianie formularza oceny restauracji (<i>filling out a restaurant review form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje obsługi kelnerskiej (<i>table service, casual-service, family-style service</i> itd.) – słownictwo związane z obsługą w restauracji (<i>well-mannered servers, deli counter, large platters</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie na temat wyboru miejsca na lunch: <i>We could check out the new café I'd prefer the food truck. Sounds good to me</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> artykuł z czasopisma (<i>magazine article</i>) przedstawiający różne opcje restauracji dla tych, którzy chcą otworzyć własną – zadanie typu prawda/fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga pracowników (<i>two workers</i>) na temat wyboru restauracji, w której chcą zjeść lunch – 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 dwojga pracowników (<i>two workers</i>) na temat wyboru restauracji, w której chcą zjeść lunch</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów pomiędzy pracownikami na temat ich preferencji dotyczących miejsc, w których można zjeść lunch i tego, co można tam zamówić</p> <p><u>Pisanie</u> formularz oceny (<i>review form</i>) restauracji zawierający jej nazwę, rodzaj obsługi kelnerskiej, jakość obsługi, zamówione pozycje z menu i jakość potraw oraz wniosek końcowy (<i>describing a situation</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Ready to Open Your Dream Restaurant?</i> 2. <i>What are you in the mood for?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
8. Restaurants 2				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie rodzajów restauracji samoobsługowych – podawanie, do czego wykorzystuje się wózki do żywności – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – wydawanie poleceń – udzielanie wskazówek – wypełnienie formularza uzupełnienia dystrybutora z napojami/ pojemników z zupą (<i>filling out a refill form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – wyposażenie restauracji (<i>cafeteria trays, buffet platters, salad bar accessories</i> itd.) – zwroty używane przy wydawaniu poleceń: <i>Will you please clean ...? Clean the area first Please put the new bottles ...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa (<i>webpage</i>) firmy oferującej wyposażenie do restauracji oraz jego instalację i konserwację – uzupełnienie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kierownika restauracji (<i>restaurant manager</i>) z pracownikiem (<i>restaurant employee</i>), któremu poleca umyć chłodziarkę i uzupełnić zbiorniki z napojami – 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 pracownikiem (<i>restaurant employee</i>), któremu poleca umyć chłodziarkę i uzupełnić zbiorniki z napojami</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji poleca pracownikowi umyć/wyczyścić np. urządzenie i odpowiednio je uzupełnić, wskazując gdzie te artykuły są zmagazynowane</p> <p><u>Pisanie</u> formularz (<i>refill form</i>) z pytaniami dotyczącymi dystrybutorów napojów/ pojemników z potrawami płynnymi, które wymagają ponownego napełniania/ uzupełnienia, a także informacją o wykonaniu zadania i potrzebie uzupełnienia zapasów (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>State Restaurant Supply Co.</i> 2. <i>Where will I find the beverages?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
9. Fast Food				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie cech franczyzy – wyjaśnianie różnicy między restauracją z obsługą klientów bez wysiadania z samochodu (<i>curb service</i>) i restauracją dla zmotoryzowanych z klientami podjeżdżającymi pod okienko (<i>a drive through</i>) – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami/ wyrażeniami zgodnie z nagłówkami – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – sprawdzanie – informowanie – pisanie zamówienia na wynos (<i>filling out a take-out order</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – usługi restauracji typu fast food (<i>take-out, curb service, drive-through</i> itd.) – inne słownictwo związane z usługami restauracji (<i>take phone orders, serve with little wait time, seating area</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie w restauracji fast food: <i>I called in a take-out order. It's not ready yet. Your wait time will be ...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa (<i>webpage</i>) sieci restauracji Quick Snacks – zadanie typu prawda/fałsz</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa klientki (<i>customer</i>) z pracownikiem restauracji typu fast food (<i>fast food restaurant employee</i>), którego pyta, czy jej zamówienie na wynos jest już gotowe – zadanie typu prawda/fałsz</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 klienta (<i>customer</i>) z pracownikiem restauracji typu fast food (<i>fast food restaurant employee</i>), którego pyta, czy jego/jej zamówienie na wynos jest już gotowe</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których pracownik restauracji rozmawia z klientami na temat ich telefonicznych zamówień na wynos, czasu oczekiwania na realizację zamówienia i wskazuje, gdzie mogą zaczekać</p> <p><u>Pisanie</u> zamówienie na wynos (<i>take-out order</i>) zawierające wszystkie wymagane informacje oraz potwierdzenie odbioru (<i>placing an order</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Quick Snacks.</i> 2. <i>Can you tell me if it is ready?</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)
10. Catering				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie okazji, kiedy zazwyczaj korzysta się z cateringu – wymienienie usług oferowanych przez firmy cateringowe – dopasowywanie wyrazów/ wyrażzeń do definicji – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – uzgadnianie szczegółów – potwierdzanie – wypełnienie formularza planowania imprezy (<i>filling out the event planning form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z cateringiem (<i>tent, folding chair, chafer dishes, dinnerware, steam pans</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie przy potwierdzaniu zamówienia na usługi cateringowe: <i>I just have a few details to clarify with you. You wanted You also requested ...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa (<i>webpage</i>) firmy cateringowej z informacjami o świadczonych przez nią usługach – zadanie typu prawda/fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa pracownika firmy cateringowej (<i>caterer</i>) z klientem (<i>client</i>) w celu potwierdzenia szczegółów zamówienia – 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 pracownika firmy cateringowej (<i>caterer</i>) z klientem (<i>client</i>) w celu potwierdzenia szczegółów zamówienia</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których pracownik firmy cateringowej rozmawia z klientami na temat *postępów w realizacji zamówienia, *zastawy, jakiej życzy sobie klient oraz *liczby stolików i krzeseł potrzebnych na imprezę</p> <p><u>Pisanie</u> formularz planowania imprezy (<i>event planning form</i>) zawierający szczegółowe informacje na temat imprezy i dane osoby do kontaktu (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Catering Services.</i> 2. <i>I have a few details to clarify with you</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
11. Delivery				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnianie, dlaczego restauracje mają w ofercie dostawy zamówień do klientów – wyjaśnianie, dlaczego ważne jest szybkie dostarczanie klientowi zamówionych potraw – dopasowywanie wyrazów/ wyrażen do definicji – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – wyjaśnianie – udzielanie wskazówek – wypełnianie formularza opinii klienta (<i>filling out the customer feedback form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – obowiązki dostawcy (<i>deliver with speed and care, prepare the pie for delivery, secure the hotbag in the vehicle, time frame</i> itd.) – słownictwo związane z pizzą i jej dostawą (<i>pizza saver, hotbag, thermal delivery system</i> itd.) – zwroty używane przy omawianiu skarg klientów: <i>I've had a couple of complaints about What are they about? Do you always put ...? itd.</i> 	<p><u>Czytanie</u> instrukcje dla pracowników (<i>employee manual</i>) zawierające listę obowiązków dostawcy pizzy – zadanie typu prawda/fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dostawcy pizzy (<i>delivery driver</i>) z kierownikiem (<i>manager</i>) na temat prawidłowego pakowania i zabezpieczania pizzy – 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 dostawcy pizzy (<i>delivery driver</i>) z kierownikiem (<i>manager</i>) na temat prawidłowego pakowania pizzy do transportu</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których dostawca pizzy i kierownik pizzerii rozmawiają nt. skarg klientów, czy pizza jest odpowiednio zabezpieczona do transportu i czyim obowiązkiem jest jej zabezpieczenie</p> <p><u>Pisanie</u> formularz opinii klienta (<i>feedback form</i>) nt. oceny usług pizzerii zawierający odpowiedzi na pytania: od jak dawna jest klientem i czy odbiera pizzę sam, czy zamawia z dostawą oraz sugestiami dot. poprawy jakości usług (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Job Title: Delivery Driver.</i> 2. <i>I've had a couple of complaints about ... – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
12. Fine Dining				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – opisanie różnicy między restauracją elegancką i zwykłą – wymienianie elementów w restauracji, które wpływają na ogólną atmosferę – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – ocenianie – wyrażanie opinii – polecanie – wypełnianie formularza oceny restauracji (<i>filling out the restaurant review</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z elegancką restauracją (<i>fine dining, top shelf, high standard, low lighting</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie nt. Restauracji i jej oceny: <i>Did you like it? How's the atmosphere? So you'd recommend it for ...? It'd be a perfect place to go...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> recenzja eleganckiej restauracji (<i>restaurant review</i>) – zadanie typu prawda/fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga krytyków (<i>two restaurant critics</i>) na temat restauracji Blue Moon: serwowanych potraw, obsługi i atmosfery – 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 dwóch krytyków (<i>two restaurant critics</i>) na temat restauracji Blue Moon: serwowanych potraw, obsługi i atmosfery</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których krytycy polecają lub nie różne restauracje, uzasadniając swoje decyzje wizytą w danej restauracji, panującą tam atmosferą i tym, czy im się tam podobało</p> <p><u>Pisanie</u> ocena restauracji (<i>restaurant review</i>) zawierająca opinię konsumenta nt. obsługi w restauracji, serwowanych potraw i panującej tam atmosferze (<i>describing a place</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Restaurant Review Guide.</i> 2. <i>It'd be a perfect place to go – 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)
13. Reservations				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wyjaśnianie, dlaczego ludzie dokonują rezerwacji – wymienianie rodzaju informacji podawanych przy dokonywaniu rezerwacji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – znajdowanie wyrazów/ wyrażen o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – robienie/ przyjmowanie rezerwacji – proponowanie – uzgadnianie – dokonanie wpisu w książce rezerwacji (<i>filling out a new entry in the reservation book</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z dokonywaniem/ przyjmowaniem rezerwacji (<i>make a reservation, take a reservation, cancellation, ask for a contact number</i> itd.) – zwroty używane przy dokonywaniu i przyjmowaniu rezerwacji: <i>I'd like to make a reservation How big is your party? We could fit you in ...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> książka rezerwacji (<i>reservation book</i>) w restauracji JT's Chophouse – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa telefoniczna hostessy (<i>hostess</i>) z klientem (<i>customer</i>), który dokonuje rezerwacji na piątkowy wieczór – 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 telefonicznej hostessy (<i>hostess</i>) z klientem (<i>customer</i>), który chce dokonać rezerwacji na piątkowy wieczór</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których hostessa przyjmuje od klientów rezerwacje na różne dni, godziny i liczbę gości</p> <p><u>Pisanie</u> wpis do książki rezerwacji (<i>new entry in the reservation book</i>) z podaniem godziny, liczby osób, numeru stolika, nazwiska osoby rezerwującej i dodatkowych uwag (<i>taking a reservation</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>JT's Chophouse Reservation Book.</i> 2. <i>Please put the reservation under the name Jones – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
14. Taking Orders				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie, o co pytamy przy przyjmowaniu zamówienia – opowiadanie, jak zapamiętywać zamówienia – dopasowywanie wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – wybieranie w podanych zdaniach poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) – zamawianie/ przyjmowanie zamówienia – potwierdzanie zamówienia – pytanie o preferencje – zapisanie zamówienia (<i>write out a customer's order</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z pracą kelnerów (<i>carry a notepad, take orders, note any substitutions, deliver orders</i> itd.) – sposoby przygotowania steku (<i>rare, medium-rare, medium, medium well, well done</i>) – zwroty używane podczas przyjmowania zamówienia: <i>Are you ready to order? I would like Let me just review your order</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> fragment z podręcznika dla kelnerów (<i>server training manual</i>) dotyczący zasad przyjmowania zamówień od klientów – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kelnera (<i>server</i>) z klientem (<i>customer</i>), od którego przyjmuje zamówienie – 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>server</i>) z klientem (<i>customer</i>), od którego przyjmuje zamówienie</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia od klientów, pyta o preferowany sposób przygotowania mięsa i potwierdza przyjęte zamówienie</p> <p><u>Pisanie</u> formularz zamówienia przyjętego od klienta (<i>customer's order</i>) z informacjami: numer klienta i opis zamówienia (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Taking Orders.</i> 2. <i>Are you ready to order?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
15. Payment				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienienie sposobów płacenia rachunków w restauracji – opowiadanie o napiwkach, jakie ludzie zostawiają w restauracji – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – udzielanie wyjaśnień – wyrażanie swojej opinii – pisanie informacji dla klientów (<i>filling out the restaurant's notice to its customers</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo związane z napiwkami (<i>autograt policy, gratuity, add to the check</i> itd.) – sposoby płatności (<i>credit cards, debit cards, cash</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o napiwkach: <i>I was about to add a tip to ... It is restaurant policy to add ... I didn't realized that. Our autogratiuity policy is written on our menu</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> rachunek (<i>check</i>) dla klienta – zadanie typu prawda/fałsz</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa klienta (<i>customer</i>) z kelnerem (<i>server</i>), który tłumaczy, że napiwek został doliczony do rachunku zgodnie z zasadami obowiązującymi w tej restauracji – wybór wielokrotny</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 klienta (<i>customer</i>) z kelnerem (<i>server</i>), który informuje, że napiwek został doliczony do rachunku zgodnie z zasadami obowiązującymi w tej restauracji</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner tłumaczy klientowi mającemu zastrzeżenia do automatycznego naliczania napiwku, że takie zasady obowiązują w restauracji, a klient wyraża swoją opinię na ten temat</p> <p><u>Pisanie</u> informacja dla klientów (<i>restaurant's notice to its customers</i>) dotycząca zasad regulowania rachunków w restauracji z uwzględnieniem sposobu płatności oraz napiwków (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Payment.</i> 2. <i>I didn't realize that</i> – conversations.</p>				
Powtórka materiału (NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)./ Test.				