

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 2

Poziom A2 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), umożliwiającą 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 2

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
1. Meats				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie gatunków mięsa – wymienianie nazw mięsa pochodzącego z tego samego zwierzęcia – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – przedstawianie oferty sklepu mięsnego – dokonywanie wyboru – zapisywanie zamówienia (<i>filling out the order form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje mięsa (<i>steak, sirloin, veal</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie sprzedawcy z klientem w sklepie: <i>How can I help you?; Did you have something in mind?; I highly recommend it</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa sklepu mięsnego (<i>website for a butcher shop</i>) – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa rzeźnika (<i>butcher</i>) z szefem kuchni (<i>chef</i>), który w sklepie mięsnym szuka czegoś specjalnego do menu na kolejny dzień – 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 rzeźnika (<i>butcher</i>) z szefem kuchni (<i>chef</i>), któremu poleca kolejne gatunki mięsa</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których rzeźnik przedstawia kucharzom ofertę dostępnych w sprzedaży gatunków mięsa, ich ceny i przyjmuje od nich zamówienia</p> <p><u>Pisanie</u> formularz zamówienia (<i>order form</i>) zawierający: nazwę firmy składającej zamówienie, datę zamówienia, ilości i ceny produktów oraz dodatkowe informacje o tym, co może klienta zainteresować (<i>taking an order</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Meats</i>. 2. <i>I highly recommend it – conversations</i>.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
2. Seafood				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie rodzajów owoców morza – opowiadanie o sposobach przygotowywania ryby w Polsce – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – zamawianie posiłku – polecanie – opisywanie potraw – przygotowywanie menu (<i>filling out the seafood menu</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – owoce morza (<i>lobster, oyster, shrimp</i> itd.) – słownictwo związane z rybą (<i>fillets, whole fish, dressed fish</i> itd.) – sposoby przyrządzania ryby (<i>bake, grill, fry</i> itd.) – zwroty używane przy składaniu zamówienia: <i>Do you have any questions about...?; I think I'm ready to order. I'd like to get... itd.</i> 	<p><u>Czytanie</u> rozdział z książki kucharskiej dotyczący przygotowania owoców morza (<i>cookbook chapter on seafood</i>) – zadanie typu prawda/falsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kelnera (<i>server</i>) z klientem (<i>customer</i>), który zamawia danie z owoców morza – 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 kelnera (<i>server</i>) z klientem (<i>customer</i>), który zamawia danie z owoców morza</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia na potrawy z owoców morza od klientów, pyta ich o preferencje i powody rezygnacji z niektórych proponowanych dań</p> <p><u>Pisanie</u> menu (<i>seafood menu</i>) zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>The Art of Cooking.</i> 2. <i>I was under the impression</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
3. Dairy				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie przykładów produktów nabiałowych – mówienie o najlepszych sposobach przechowywania produktów nabiałowych – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – dopasowywanie wyrazów do definicji – zwracanie uwagi na popełnione błędy – udzielanie wskazówek – sporządzanie raportu szefa kuchni z inspekcji kuchni (<i>filling out the chef's inspection report</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – produkty nabiałowe (<i>skim milk, cream, butter</i> itd.) – słownictwo związane z przechowywaniem nabiału (<i>last longer than, check expiration dates, keep in the refrigerator</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie szefa kuchni z pomocnikiem: <i>Would you come here for a moment?; What's up?; First of all, you...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> wiadomość (<i>memo</i>) dotycząca przechowywania nabiału – wybór wielokrotny</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa szefa kuchni (<i>chef</i>) z pomocnikiem (<i>cook's helper</i>), któremu ten pierwszy zwraca uwagę na błędy popełnione w przygotowaniu potrawy z sera – 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 szefa kuchni (<i>chef</i>) z pomocnikiem (<i>cook's helper</i>), któremu zwraca uwagę na błędy popełnione w przygotowaniu potrawy z sera</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef kuchni rozmawia z pomocnikami o wykorzystaniu produktów nabiałowych, sposobie ich przechowywania i utrzymania ich jak najdłużej świeżymi</p> <p><u>Pisanie</u> miesięczny raport szefa kuchni z inspekcji kuchni (<i>chef's inspection report</i>) dotyczący przechowywania nabiału i jego świeżości wraz z opisem warunków (<i>gathering information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Dairy</i>. 2. <i>I'll keep that in mind</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. Fruits				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie różnych rodzajów owoców – wymienianie sposobów przygotowania owoców do spożycia – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – przyjmowanie zamówienia – składanie zamówienia – rekomendowanie – sporządzanie notatek dotyczących zamówienia (<i>filling out the server's order notes</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – nazwy owoców (<i>berries, melons, citrus fruits</i> itd.) – słownictwo związane z przygotowaniem owoców (<i>peel, squeeze, blend</i> itd.) – słownictwo związane z wykorzystaniem owoców w potrawach (<i>improve taste, contain fiber, pies, tarts</i> itd.) – zwroty używane przy zamawianiu deserów: <i>Are you ready to order dessert?; We have a few desserts that...; What comes in that?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> artykuł z czasopisma na temat owoców (<i>magazine article on fruit</i>) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kelnerki (<i>restaurant server</i>) z klientem (<i>customer</i>) na temat deserów – 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 kelnera (<i>restaurant server</i>) z klientem (<i>customer</i>) na temat deserów</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje od klientów zamówienia na desery, poleca im różne desery i uwzględnia ich specjalne życzenia</p> <p><u>Pisanie</u> zamówienie (<i>server's order notes</i>) obejmujące nazwę deseru, standardowe składniki i specjalne życzenia klienta (<i>collecting information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Don't Forget About Fruit.</i> 2. <i>My personal favourite is... – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
5. Vegetables				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie kryteriów podziału warzyw – wymienianie niektórych sposobów przechowywania warzyw – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami – proszenie o radę – udzielanie wskazówek – sporządzanie notatek (<i>filling out the notes</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje warzyw (<i>tuber vegetables, root vegetables, leaf vegetables</i> itd.) – przechowywanie warzyw (<i>fresh, frozen, canned</i> itd.) – słownictwo związane z przygotowaniem warzyw (<i>clean thoroughly, blanch, overcook, thaw</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie między kucharzami: <i>This soup is a disaster!; What's the problem?; How did you prepare them?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> rozdział z książki kucharskiej dotyczący warzyw (<i>cookbook chapter on vegetables</i>) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o problemie z gotowaną zupą – 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 kucharzy (<i>two chefs</i>) na temat problemu z gotowaną zupą, jeden z kucharzy udziela wskazówek, jak ugotować dobrą zupę</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharz rozmawia z kolegami o przygotowywanej potrawie, omawia problemy z warzywami podczas gotowania oraz radzi, jak uniknąć takich problemów w przyszłości</p> <p><u>Pisanie</u> notatki szefa kuchni (<i>chef's notes</i>), w których zamieszcza informacje dotyczące sposobu gotowania poszczególnych warzyw (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>The Art Of Cooking Vegetables.</i> 2. <i>This soup is a disaster</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
6. Spices and Herbs				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – podawanie różnic między przyprawą a ziołem – wymienianie sposobów przechowywania ziół – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – zadawanie pytań – udzielanie odpowiedzi na pytania egzaminacyjne – udzielanie wskazówek – przygotowywanie odpowiedzi na pytania egzaminacyjne dotyczące spraw kulinarnych (<i>filling out the culinary exam questions</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – nazwy przypraw (<i>salt, pepper, garlic</i> itd.) – słownictwo związane z ziołami (<i>basil, fresh, ground, dried</i> itd.) – słownictwo związane z przyprawami i ziołami (<i>spices, hot, aroma, season</i> itd.) – zwroty używane podczas szkolenia: <i>I want to focus on....; You've got it; We'll start with the basics; And remember, if...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> artykuł z gazety (<i>newspaper article</i>) dotyczący przypraw – wybór wielokrotny</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa instruktora kulinarnego (<i>culinary instructor</i>) ze studentem (<i>student</i>) o zastosowaniu przypraw i ziół podczas przygotowywania pieczonego kurczaka – 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 instruktora kulinarnego (<i>culinary instructor</i>) ze studentem (<i>student</i>) o zastosowaniu przypraw i ziół podczas przygotowywania pieczonego kurczaka</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których instruktor radzi studentom, jakich przypraw i ziół użyć do przygotowywanych potraw oraz jak ich użyć</p> <p><u>Pisanie</u> odpowiedzi na pytania egzaminacyjne w szkole gastronomicznej (<i>culinary exam questions</i>) z zakresu przypraw i ziół, zasad ich użycia w kuchni, sposobu krojenia ziół oraz korzyści płynących z ich stosowania (<i>asking for information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Spices and Herbs.</i> 2. <i>Let's focus on spices and herbs – 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. Pastas				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie nazw różnych kształtów makaronu – wymienianie nazw potraw z makaronu popularnych w Polsce – dopasowywanie wyrazów do definicji – wybieranie poprawnego wyrazu/ wyrażenia (jednego z dwóch) – opisywanie potrawy – wprowadzanie zmian do menu – wyrażanie opinii – pisanie wiadomości (<i>chef's memo to the owner</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje makaronów (<i>macaroni, short pasta, long pasta, large shells</i> itd.) – potrawy z makaronu (<i>spaghetti, lasagna, macaroni and cheese</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o nowej potrawie: <i>I can't decide what ...; I'd go with ...; I think it'll include...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> menu z potrawami z makaronu (<i>pasta menu</i>) na obiad i na lunch – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa dwojga kucharzy (<i>two chefs</i>) o nowym daniu na bazie makaronu – 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 pomysłach na nowe danie na bazie makaronu</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kucharze rozmawiają o nowej potrawie na bazie makaronu, o rodzajach makaronu, które już znajdują się w menu oraz proponują, jakiego makaronu użyć do nowej potrawy</p> <p><u>Pisanie</u> wiadomość szefa kuchni skierowana do właściciela restauracji (<i>chef's memo to the owner</i>), w której proponuje nową potrawę do menu, podaje jej składniki i załącza jej opis (<i>describing a dish</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Pasta Menu.</i> 2. <i>I'd go with short pasta – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
8. Grains and Legumes				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie sposobów spożywania warzyw strączkowych – wymienianie nazw różnych odmian ryżu – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – przyjmowanie/ składanie zamówienia w restauracji – wymienianie składników potrawy – rekomendowanie potraw – sporządzanie przez kelnera notatek dotyczących zamówienia (<i>server's order notes</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – nazwy roślin strączkowych (<i>beans, green beans, black beans</i> itd.) – rodzaje zbóż (<i>brown rice, white rice, wheat</i> itd.) – zwroty używane w restauracji przy przyjmowaniu zamówienia: <i>What would you like to order, ma'am?; I think I'll get it; But I recommend substituting...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa restauracji (<i>webpage for a restaurant</i>) – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kelnera (<i>restaurant server</i>) z klientką (<i>customer</i>) na temat polecanej w tej restauracji potrawy – 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>) na temat polecanej w tej restauracji potrawy</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje od klientów zamówienia, wymienia składniki zamawianych potraw i proponuje dodatkowe składniki</p> <p><u>Pisanie</u> zamówienie (<i>server's order notes</i>) zawierające nazwę potrawy, składniki standardowe oraz ewentualne zamienniki i dodatki (<i>taking an order</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Down to Earth Cafe.</i> 2. <i>Does it come with...?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
9. Pastry				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie różnych rodzajów ciasta – wymienianie składników wykorzystywanych jako nadzienie do ciast – dopasowywanie wyrazów do definicji – dopasowywanie wyrazu (jednego z dwóch) do kontekstu zdania – wyrażanie opinii – sugerowanie – pytanie o radę – wypełnianie formularza oceny przepisu (<i>filling out the baker's recipe review form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje ciast (<i>doughnut, croissant, Danish, phyllo pastry</i> itd.) – słownictwo związane z wypiekami (<i>heavenly puff pastry, delicate texture, flaky texture, filled with</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie piekarzy: <i>Would you taste this pastry for me?; It's a new recipe; It's a little too sweet for my taste</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> artykuł z gazety na temat ciast (<i>newspaper article on pastries</i>) – wybór wielokrotny</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa dwojga piekarzy (<i>two bakers</i>) o nowym przepisie na ciasto – 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 dwóch piekarzy (<i>two bakers</i>) o nowym przepisie na ciasto</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których piekarze rozmawiają o nowym przepisie na ciasto, zastanawiają się, gdzie był błąd w tym przepisie i w jaki sposób ten przepis ulepszyć</p> <p><u>Pisanie</u> formularz oceny przepisu piekarza (<i>baker's recipe review form</i>) zawierający informacje: nazwa wypieku, zalety i wady, sugestie ulepszenia następnej partii wypieku (<i>making suggestions</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Taste of the Town.</i> 2. <i>Would you taste this pastry for 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)
10. Bread				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie rodzajów pieczywa – mówienie o tym, jak wykorzystuje się pieczywo do posiłków – znajdowanie wyrazów/ wyrażzeń o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – zgłaszanie problemu – sugerowanie rozwiązań – udzielanie wyjaśnień – pisanie wiadomości (<i>filling out the memo to the waitstaff</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje pieczywa (<i>white bread, whole wheat bread, flatbread</i> itd.) – słownictwo służące do opisu pieczywa (<i>loaf, crust, stale, leaven</i> itd.) – zwroty używane w restauracji w rozmowie na temat pieczywa: <i>We have a problem with today's batch of bread; We're expecting a big lunch crowd; I guess that'll work</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa piekarni (<i>webpage of a bakery</i>) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa piekarza (<i>baker</i>) z kierowniczką restauracji (<i>restaurant manager</i>) o problemie w kuchni i braku świeżego pieczywa – 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 piekarza (<i>baker</i>) z kierownikiem restauracji (<i>restaurant manager</i>) o problemie w kuchni</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji i piekarz rozmawiają o kłopotach z dostawą pieczywa, szukają rozwiązania tego problemu</p> <p><u>Pisanie</u> wiadomość do kelnerów (<i>memo to the waitstaff</i>) z prośbą, aby informowali klientów o problemie, który pojawił się w kuchni, a także daniach niedostępnych i daniach dostępnych w zamian (<i>giving information</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Midtown Bakery: Wholesale.</i> 2. <i>What do you think we should do? – conversations.</i></p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
11. Breakfast				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie sposobów przygotowania jajek do spożycia – wymienianie popularnych w Polsce potraw spożywanych na śniadanie – dopasowywanie wyrazów do definicji – wybieranie poprawnego wyrazu (jednego z dwóch) – składanie/ przyjmowanie zamówienia na śniadanie – wymienianie różnych opcji – sugerowanie – pisanie zamówienia (<i>filling out the breakfast order</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – menu na śniadanie (<i>eggs and toast, poached eggs, omelet, buttery pancakes</i> itd.) – słownictwo związane ze śniadaniem (<i>quick starter, lighter fare, healthier option</i> itd.) – zwroty używane przy składaniu zamówienia w restauracji: <i>I'm ready to order; What can I get for you?; I'd like to order...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> menu na śniadanie (<i>breakfast menu</i>) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa między kelnerem (<i>restaurant server</i>) a klientką (<i>customer</i>), od której ten pierwszy przyjmuje zamówienie na śniadanie – 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 między kelnerem (<i>restaurant server</i>) a klientem (<i>customer</i>), od którego ten pierwszy przyjmuje zamówienie na śniadanie</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienie na śniadanie, rozmawia z klientem o dostępnych opcjach i poleca dodatki</p> <p><u>Pisanie</u> zamówienie na śniadanie (<i>breakfast order</i>) zawierające dane: nazwa dania głównego, standardowe składniki, specjalne życzenia klienta i dodatki (<i>taking an order</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Menu for breakfast.</i> 2. <i>Would you like anything to drink?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
12. Lunch				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie sposobów przyciągnięcia pracowników do restauracji w ciągu dnia – mówienie o tym, jak w Polsce serwuje/ spożywa się lunch – dopasowywanie wyrazów do definicji – wybieranie zdań, w których podkreślone wyrazy/ wyrażenia użyte są poprawnie (jedna z dwóch opcji) – przedstawianie nowych pomysłów – wyrażanie opinii – szukanie rozwiązań – pisanie wiadomości (<i>filling out the memo</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – menu na lunch (<i>box lunches, sandwiches, light snacks</i> itd.) – słownictwo związane z porą lunchu (<i>lunch break, attract customers, quick meal, take to go</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie o nowych pomysłach: <i>I'd love to experiment with...; I think it's a great idea; That's a good point</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> e-mail właścicielki restauracji do szefa kuchni (<i>email from a restaurant owner to a chef</i>) – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa właścicielki restauracji (<i>restaurant owner</i>) z szefem kuchni (<i>chef</i>) o pomysle otwarcia restauracji w porze lunchu – 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 właściciela restauracji (<i>restaurant owner</i>) z szefem kuchni (<i>chef</i>) o pomysle otwarcia restauracji w porze lunchu</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których właściciel restauracji ustala z szefem kuchni menu na lunch i omawia szczegóły</p> <p><u>Pisanie</u> wiadomość do załogi pracującej w kuchni (<i>chef's memo to the kitchen staff</i>) o serwowaniu potraw w porze lunchu w kawiarni zawierająca dane: nowe godziny otwarcia, nowe menu i nowe zasady podawania posiłków</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Open for lunch?</i> 2. <i>Do you have any ideas?</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)
13. Dinner				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie rodzajów dań serwowanych w porze obiadowej – wymienianie cech eleganckiej restauracji – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie luk w zdaniach wyrazami z podanego banku słów – zwracanie uwagi na uchybienia w procedurach – udzielanie wskazówek – pisanie raportu przez kierownika (<i>filling out the manager's report to the owner</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – słownictwo dotyczące obiadu (<i>dinner menu, daily specials, course, appetizers</i> itd.) – słownictwo związane z pracą restauracji (<i>seating customers, taking orders, serving dinner</i> itd.) – zwroty używane w restauracji: <i>I'm handling it; Should I go take away the steaks?; When do I serve those?</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> przewodnik dla kelnerów (<i>server's training guide</i>) – uzupełnianie tabelki informacjami z tekstu</p> <p><u>Słuchanie 1</u> rozmowa kierownika restauracji (<i>restaurant manager</i>) z kelnerką (<i>server</i>) o kolejności podawania zamawianych dań – 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 restauracji (<i>restaurant manager</i>) z kelnerem (<i>server</i>) o kolejności podawania do stolika zamawianych dań</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kierownik restauracji zwraca kelnerom uwagę na popełnione przez nich błędy przy podawaniu zamówionych dań, tłumaczy procedury podawania obiadu i jak rozwiązać zaistniałą sytuację</p> <p><u>Pisanie</u> raport kierownika (<i>manager's report to the owner</i>) dotyczący uchybień w procedurach (<i>making a report</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Evening Service Procedures.</i> 2. <i>Why do you ask?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
14. Desserts 1				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie popularnych w Polsce smaków lodów – wymienianie różnych dodatków do lodów – dopasowywanie wyrazów do definicji – uzupełnianie tabelki podanymi wyrazami zgodnie z nagłówkami – przyjmowanie/ składanie zamówienia na lody – przedstawianie oferty – polecanie – spisywanie zamówienia (<i>filling out the ice cream shop order form</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – smaki lodów (<i>vanilla, chocolate, strawberry</i> itd.) – dodatki do lodów (<i>caramel, hot fudge, marshmallow</i> itd.) – słownictwo związane z lodami (<i>cone, cup, sprinkles</i> itd.) – zwroty używane w rozmowie w lodziarni: <i>Do you know what flavor you want?; What flavors do you have today?; We have several toppings...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> reklama lodziarni (<i>advertisement for an ice cream shop</i>) – zadanie typu prawda/ fałsz</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa kelnerki (<i>server</i>) z klientem lodziarni (<i>ice cream shop customer</i>), który składa zamówienie na lody z dodatkami – 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 kelnera (<i>server</i>) z klientem lodziarni (<i>ice cream shop customer</i>), który składa zamówienie na lody z dodatkami</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których kelner przyjmuje zamówienia od klientów lodziarni na lody o różnych smakach i z różnymi dodatkami</p> <p><u>Pisanie</u> zamówienie (<i>ice cream shop order form</i>) na lody zawierające dane: forma podania lodów i opisem zamówienia (<i>taking an order</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Come Visit Sally!</i> 2. <i>What flavors do you have today?</i> – conversations.</p>				

JEDNOSTKI LEKCYJNE	FUNKCJE (NPP JOZ: 1)	SŁOWNICTWO (NPP JOZ: 1)	UMIEJĘTNOŚCI	
			RECEPTYWNE (NPP JOZ: 2, 3)	PRODUKTYWNE (NPP JOZ: 4)
15. Desserts 2				
2 godz.	<ul style="list-style-type: none"> – wymienianie nazw deserów w postaci wypieków – wymienianie nazw deserów podawanych na zimno – znajdowanie wyrazów o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu – uzupełnianie tabelki wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami – składanie zamówienia przez telefon – przedstawianie oferty – dokonywanie wyboru – ustalanie terminu – wypełnianie zamówienia (<i>filling out the caterer's order notes</i>) 	<ul style="list-style-type: none"> – rodzaje imprez obsługiwanych przez firmę cateringową (<i>weddings, children's birthdays, holidays</i> itd.) – rodzaje deserów (<i>cupcakes, milkshakes, sorbet</i> itd.) – zwroty używane przy składaniu zamówienia: <i>I'm ready to order the desserts; What have you decided on?; That's an excellent choice...</i> itd. 	<p><u>Czytanie</u> strona internetowa firmy cateringowej (<i>website for a catering company</i>) – wybór wielokrotny</p> <p><u>Sluchanie 1</u> rozmowa telefoniczna klientki korzystającej z usług firmy cateringowej (<i>catering customer</i>) z szefem firmy (<i>chef</i>), który przyjmuje jej zamówienie na desery i ustala termin dostawy – 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 klienta korzystającego z usług firmy cateringowej (<i>catering customer</i>) z szefem (<i>chef</i>), który przyjmuje zamówienie na desery i ustala termin dostawy</p> <p><u>Mówienie 2</u> tworzenie i odgrywanie własnych dialogów, w których szef firmy cateringowej przyjmuje od klientów zamówienia na różne desery, pyta o wybór i sugeruje inne opcje</p> <p><u>Pisanie</u> zamówienie (<i>caterer's order notes</i>) w firmie cateringowej zawierające dane: nazwisko klienta, rodzaj imprezy i treść zamówienia (<i>making an order</i>)</p>
<p>Tematy lekcji: 1. <i>Immense Events Catering.</i> 2. <i>Is there another option for that?</i> – conversations.</p>				
Powtórka materiału (NPP JOZ: 1, 2, 3, 4, 5)./ Test.				