|  |
| --- |
| TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH  |
| **Przedmiot: Język obcy w gastronomii** |
| Podręcznik: Cooking– Career Paths – Book 1 |
| Na ocenę dopuszczającą (2) uczeń potrafi: | Na ocenę dostateczną (3) uczeń potrafi: | Na ocenę dobrą (4) uczeń potrafi: | Na ocenę bardzo dobrą (5) uczeń potrafi: | Na ocenę celującą (6) uczeń potrafi: |
| - zidentyfikować słowo o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu - nazwać sprzęty kuchenne- zidentyfikować pracowników kuchni- zdefiniować słownictwo związane z pracą w kuchni- wymienić stanowiska pracy w kuchni restauracyjnej- - zdefiniować czynności, za które odpowiada kelner - wymienić stanowiska w restauracji w obszarze kontaktu z klientem- wymienić rodzaje noży - wyliczyć przybory kuchenne przeznaczone do mieszania, skrobania i smarowania/ rozprowadzania-nazwać przybory kuchenne używane do odmierzania składników- wymienić naczynia nadające się do gotowania jedzenia- wyliczyć małe urządzenia kuchenne służące do miksowania/mieszania jedzenia-zidentyfikować sposoby krojenia składników-wymienić różne sposoby mieszania składników-nazwać czynności, których wykonanie jest wymagane w popularnych w Polsce przepisach kulinarnych-zdefiniować smaki niektórych popularnych w Polsce potraw-wymienić jednostki miary stosowane w Polsce- wyliczyć przeliczniki miar stosowanych w Polsce- nazwać sposoby zapobiegania zepsuciu się żywności- zdefiniować przybory i sprzęt kuchenny, które mogą stwarzać zagrożenie-wyliczyć składniki pożywienia, które stanowią o jego wartościach odżywczych- wymienić popularny w Polsce zdrowy posiłek | - wyjaśnić, dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego czyszczenia i sprzątania-znaleźć wyrazy o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu-uzupełnić tabelkę wyrazami z banku słów zgodnie z nagłówkami- wyjaśnić, dlaczego w kuchni pracuje kilku różnych kucharzy- dopasować słowa do definicji- wybrać zdania, w których podkreślone wyrazy/ wyrażenia użyte są poprawnie- uzasadnić , dlaczego używanie właściwego noża jest takie ważne-wybrać poprawny wyraz/ wyrażenie (jeden z dwóch)-wyjaśnić, dlaczego używa się różnych naczyń i patelni do przygotowania potraw -wyrazić swoją opinię dotyczącą sprzętu w kuchni i zapotrzebowania na nowe urządzenia -wyjaśnić dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza- uzasadnić, dlaczego ktoś może preferować system metryczny od angielskiego systemu miar- poradzić sobie z przeliczaniem ilości podanych w angielskim systemie miar i przeliczaniem ich na inne popularne miary- zilustrować, jak w Polsce zapewnia się bezpieczeństwo żywności | - wykorzystać słownictwo do przedstawiania załogi-skonstruować raport o stanie kuchni(writing a report)-wykorzystać słownictwo do przekazywania informacji o stanie kuchni- określić podział czynności w kuchni(filling out the poster) porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami -zaprojektować i przeprowadzić rozmowę o pracę-skonstruować prezentację swojej kandydatury do pracy w restauracji -skonstruować notatkę z rozmowy kwalifikacyjnej (filling out the restaurants owner's interview notes)- zastosować wyrazy/ wyrażenia by pytać o radę i udzielać rady.-skonstruować wiadomość (filling out the chef's notes)-wyrazić prośbę zamówienia przyborów kuchennych- uzasadnić wybór zamówienia przyborów kuchennych- skonstruować e-mail (filling out the cook's email)-zastosować odpowiednie zwroty do udzielania rad i zwracania uwagi- napisać notatkę (filling out the reminder sheet)- określić swoje zastrzeżenia dotyczące sprzętu i urządzeń kuchennych- zaprojektować raport dla właściciela restauracji (filling out the report form)- sporządzić listę surowców niezbędnych do przygotowania potrawy -zastosować odpowiednie słownictwo i sformułować pytanie jak przygotować różne składniki, w jaki sposób je pokroić i jak połączyć ze sobą - określić czynności przygotowania składników do potrawy -sporządzić przepis (filling out the recipe)-rozwiązać problem z przepisem udzielając wskazówek-wybrać sposób na wyrażenie prośby o pomoc i swojej opinii przy doprawianiu i dobieraniu składników- redagować wiadomość do załogi ( filling out the chef's memo to the staff)- przeliczyć jednostki miar- skonstruować notatki dotyczące przeliczania jednostek miar( filling out the conversation notes)- wykorzystać odpowiednie słownictwo uzupełniając menu z kawiarni oraz przetłumaczyć ją na język polski  | -ocenić i wskazać błędy popełnione przez zmianę zamykającą kuchnię-dowieść zasadność wyboru odpowiedniego noża-zanalizować dlaczego potrawa jest w niewłaściwym naczyniu i proponować jakie naczynie byłoby odpowiednie - analizuje i interpretuje wykaz czynności dla zmiany zamykającej kuchnię -wykryć i zanalizować problem kucharzy z przepisem-zaproponować rozwiązanie problemu z przepisem - zredagować wiadomość do załogi dotyczącą nowego przepisu i dowieść jaki sposób jest najlepszy na jego ulepszenie- analizować i interpretować wiadomość szefa kuchni do pracowników i dotycząca stosowania odpowiednich noży - respektować zasady bezpiecznego przechowywania żywności tworząc raport zawierający listę koniecznych ulepszeń- zanalizować wypadki w kuchni, ich przyczyny i obrażenia , jakie odnieśli poszkodowani- zredagować raport z wypadku w miejscu pracy(workplace injury report)-proponować potrawy przyjmując zamówienie od klientów wraz z ich specjalnymi życzeniami  | Realizuje czynności wymienione w kryteriach dla ocen niższych niż 6 w 100%, a ponadto samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia oraz osiąga sukcesy w konkursach szczebla wyższego niż szkolny. |

|  |
| --- |
| TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH  |
| **Przedmiot: Język obcy w gastronomii** |
| Podręcznik: Cooking– Career Paths – Book 2 |
| **Na ocenę dopuszczającą (2) uczeń potrafi:** | **Na ocenę dostateczną (3) uczeń potrafi:** | **Na ocenę dobrą (4) uczeń potrafi:** | **Na ocenę bardzo dobrą (5) uczeń potrafi:** | **Na ocenę celującą (6) uczeń potrafi:** |
| - wymienić gatunki mięsa- nazwać mięsa pochodzące z tego samego zwierzęcia- nazwać rodzaje owoców morza- zidentyfikować słownictwo związane z różnymi metodami gotowania- wymienić przykłady produktów nabiałowych- nazwać różne rodzaje owoców- wyliczyć nazwy owoców- wymienić rodzaje warzyw- wyliczyć przyprawy i zioła- zidentyfikować sposoby przechowywania ziół- nazwać różne kształty makaronów- wymienić nazwy potraw z makaronu popularnych w Polsce- nazwać rośliny strączkowe- wymienić rodzaje zbóż i różnych odmian ryżu- wymienić różne rodzaje ciasta- zidentyfikować składniki wykorzystywane jako nadzienie do ciast- wymienić rodzaje pieczywa- nazwać sposoby przygotowywania jajek do spożycia- zidentyfikować słownictwo związane ze śniadaniem- wymienić popularne w Polsce potrawy spożywane na śniadanie- wymienić rodzaje dań serwowanych w porze obiadowej- zdefiniować cechy eleganckiej restauracji- - nazwać popularne w Polsce smaki lodów- wymienić różne rodzaje dodatków do lodów- nazwać desery podawane na zimno- wymienić nazwy deserów w postaci wypieków | - streścić ofertę sklepu mięsnego- wyjaśnić zwroty używane w rozmowie sprzedawcy z klientem w sklepie- zilustrować sposoby przygotowywania ryby w Polsce- zilustrować słownictwo związane z przygotowywaniem owoców-wymienić sposoby przechowywania warzyw-rozróżnić słownictwo związane z przygotowaniem warzyw- wyjaśnić zwroty używane w rozmowie między kucharzami* uzupełnić luki w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów

- rozróżnić przyprawy i zioła- rozróżnić zwroty używane podczas szkolenia- zilustrować potrawy z makaronu- rozróżnić zwroty używane w rozmowie piekarzy* wysłuchać dialog i uzupełnić luki w tekście na podstawie usłyszanego tekstu

- wyjaśnić w rozmowie z piekarzem nowy przepis na ciasto* dobrać słowa o znaczeniu najbliższym do podanego (jedna z trzech opcji)

- wyjaśnić słownictwo związane z wypiekami- rozróżnić zwroty używane przy składaniu zamówienia w restauracji- wyjaśnić zwroty używane przy składaniu zamówienia w restauracji* dopasować słowa do definicji
* streścić jak w Polsce serwuje/spożywa się lunch
* wybrać zdania, w których podkreślone wyrazy/ wyrażenia użyte są poprawnie
* zilustrować słownictwo związane z pracą restauracji
* wyjaśnić i uzupełnić luki w zdaniach wyrazami z podanego banku słów
* zastosować zwroty używane w rozmowie w lodziarni i przy składaniu zamówienia

- wyjaśnić sposób wykonywania deseru w języku angielskim | - skonstruować formularz zamówienia (order form)- zastosować właściwe słownictwo przy zamawianiu posiłków- zaprojektować przepis na lunch, śniadanie lub obiad na podstawie wzoru i przetłumaczyć na język angielski- przetłumaczyć na język polski proste menu- zaproponowane menu przetłumaczyć na język obcy- skonstruować zwroty używane przy składaniu zamówieni- zaprojektować wiadomość (memo) dotyczącą przechowywania nabiału- zastosować słownictwo w tworzeniu i odgrywaniu własnych dialogów-wyjaśnić, które podkreślone wyrazy/ wyrażenia użyte są poprawnie- skonstruować raport szefa kuchni z inspekcji kuchni ( chef’s inspection report)- wybrać i zastosować sposoby przygotowywania owoców* zbudować w parze z kolegą/koleżanką własny dialog w języku angielskim na podstawie tekstu zawodowego słuchanego i czytanego
* zastosować wyrazy/wyrażenia uzupełniając luki w zdaniach
* skonstruować listę surowców niezbędnych do przygotowania śniadania, lunchu lub obiadu

- rozwiązać problem jaki kucharz może mieć z warzywami podczas gotowania- zastosować zwroty używane podczas szkolenia- skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla technika żywienia i usług gastronomicznych- skonstruować wiadomość (chef’smemo to the owner) - zastosować słownictwo i wyrażenia zawodowe w celu porozumiewania się z innymi uczniami- skonstruować formularz oceny przepisu piekarza (baker’s recipe review form)- skonstruować zamówienie na śniadanie (breakfast order)- zaprojektować wiadomość do załogi pracującej w kuchni (chef’s memo to the kitchen staff)- skonstruować raport przez kierownika (filling out the manager’s report to the owner) - zaprojektować report kierownika dotyczący uchybień w procedurach (manager’s report to the owner)- skorzystać z różnych źródeł przy wyszukiwaniu obcojęzycznych receptur na potrawy - scharakteryzować klientowi nazwę popularnej potrawy | - zaproponować właściwe zamówienie dla klientów- zredagować notatkę w języku obcym z tekstu zawodowego słuchanego i czytanego- zaproponować menu zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem- przewidzieć reakcje klienta restauracji i przeprowadzić spontaniczną rozmowę* przeprowadzić

rozmowę telefoniczną z klientem- zgromadzić i przetłumaczyć oferty szkoleniowe dla szefów i pracowników restauracji - wydawać polecenia i instrukcje- dowieść właściwe użycie przyprawy i ziół podczas przygotowywania pieczonego kurczaka- zaproponować wiadomość do właściciela restauracji i zanalizować składniki i opis dania- zaplanowanie własnego menu z makaronu na podstawie tekstu zawodowego czytanego i słuchanego- zaproponowanie zamówienia zawierającego nazwę potrawy oraz zamienniki i dodatki- zaproponować nowy przepis na ciasto- zaplanować sposoby na ulepszenie przepisów- zaplanować zamówienie na śniadanie na specjalne życzenie klienta i dodatki- przewidzieć menu na lunch w kawiarni w nowych godzinach otwarcia i z nowymi zasadami podawania posiłków- zaplanować menu na lunch w oparciu o tekst zawodowy słuchany i czytany- zaproponować procedury podawania obiadu i przewidzieć rozwiązanie zaistniałej sytuacji- zaplanować zamówienie przez telefon- zaplanować sposób wykonania poleceń w języku obcym związanych z serwowaniem, przygotowaniem dania, itp.- zaproponować formy reklamy lodziarni | Realizuje czynności wymienione w kryteriach dla ocen niższych niż 6 w 100%, a ponadto samodzielnie i twórczo rozwija własne uzdolnienia oraz osiąga sukcesy w konkursach szczebla wyższego niż szkolny. |

|  |
| --- |
| TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH  |
| **Przedmiot: Język obcy w gastronomii** |
| Podręcznik: Cooking– Career Paths – Book 3 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Na ocenę dopuszczającą (2) uczeń potrafi:** | **Na ocenę dostateczną (3) uczeń potrafi:** | **Na ocenę dobrą (4)** **uczeń potrafi:** | **Na ocenę bardzo dobrą (5) uczeń potrafi:** | **Na ocenę celującą (6) uczeń potrafi:** |
| - wymienić składniki przypraw, rodzajów sosów, popularnych dań w Polsce - wymienić metody smażenia, sprzęt kuchenny, kilka form bufetu- wymienić obowiązki kucharza i kelnera, 2 sposoby dbania o higienę osobistą pracowników - wymienić cechy dobrej szkoły gastronomicznej- wymienić swoje zainteresowania - dopasować wyrazy do kontekstu zdania- dokonać wyboru- uzupełnić tabelkę wyrazami z banku słów - wymienić składniki sałatek, rodzaje zup - uzupełnić luki w zdaniach podanymi wyrazami- wymienić sposoby grillowania, metody pieczenia- wybrać poprawny wyraz (jeden z dwóch)- wymienić składniki przepisu kulinarnego  - udzielić krótkich odpowiedzi- napisać proste formy (notatka) wg wzoru- przetłumaczyć podstawową korespondencję z poczty elektronicznej - przeprowadzić podstawową rozmowę z szefem kuchni - stosować podstawowe zwroty grzecznościowe- podjąć próbę słuchania ze zrozumieniem | - uzupełnić luki w zdaniach wyrazami/ wyrażeniami z podanego banku słów- dopasować wyraz (jeden z dwóch) do kontekstu zdania- znaleźć wyrazy o znaczeniu podobnym do podanego w zdaniu - opisać zupę- streścić przepis kulinarny- sporządzić opis - wyrażać preferencje - przedstawić menu - udzielić prostych odpowiedzi - przepraszać, - wymienić zakres obowiązków kucharzakelnera i menagera- wyjaśnićsposobyzachowania higieny w kuchni- wyjaśnić problem, ilustruje przyczyny- wyjaśnić korzyści- opisać swoje doświadczenie zawodowe,odgrywać proste dialogi wg wzoru- zredagować prostą notatkę wg wzoru- przeczytać i podejmuje próbę przetłumaczenia krótkich tekstów o potrawach i warunkach pracy w restauracjach - napisać prostą instrukcję, menu - zachować podstawowe zasady gramatyki i ortografii- podjąć próbę negocjacji warunków pracy - zastosować poprawnie zwroty grzecznościowe w rozmowie z klientem w restauracji, szefem, kolegą z pracy  | - sugerować, uzasadniać wybór - napisać wiadomość- wyrazić zadowolenie/ niezadowolenie- wypełnić formularz oceny- skonstruować przepis kulinarny  - scharakteryzować popularne w Polsce dania - udzielić wskazówek i informacji - podjąć decyzje - porównać różne opcje- dokonać wyboru - sporządzić opis- porównać potrawy- sklasyfikować metody pieczenia - scharakteryzować proces pieczenia i duszenia mięsa - zmierzyć podobieństwa i różnice między różnymi rodzajami duszenia, gotowania, pieczenia- określić preferencje - scharakteryzować proces przygotowania potraw- skonstruować przyjmowanie/ składanie zamówienia- zaprojektować menu - sklasyfikować wypieki- określić procesy- napisać (rozwiązać) egzamin, raport, instrukcję, wiadomość, podanie, notatkę z rozmowy kwalifikacyjnej- scharakteryzować sprzęt kuchenny i omówić jego funkcje - porównać metody gotowania na parze i inne metody obróbki termicznej- porównać różne formy bufetu- zaprojektować zakres obowiązków - scharakteryzować sposoby dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni- określić sposoby złego zarządzania restauracją- scharakteryzować problem, przyczyny, stosować rozwiązania- określić swoje zainteresowania, wykształcenie - porównać oferty szkoły gastronomicznej- określić korzyści- zrozumieć wypowiedzi z użyciem słownictwa specjalistycznego w stopniu dobrym- zabrać głos w dyskusji- czytać i tłumaczyć korespondencję z poczty elektronicznej- określić czynności związane z zadaniami zawodowymi- stosować średniozaawansowane zwroty grzecznościowe i wyrażenia w rozmowie- w znacznym stopniu interpretować typowe pytania stawiane przez szefa kuchni, menagera - wydawać polecenia współpracownikom dotyczące realizacji prac w zawodzie - negocjować warunki realizacji pracy- tłumaczyć na język obcy z zachowaniem zasad gramatyki i ortografii średniozaawansowane teksty w języku polskim - sporządzić notatkę nt. wysłuchanego tekstu- czytać i tłumaczyć podstawowe instrukcje, obcojęzycznąkorespondencję na poziomie średniozaawansowanym- redagować notatki z tekstu słuchanego i czytanego- dokonać podstawowej analizy informacji o zarządzaniu restauracją | - proponować inne opcje- analizować formularz oceny- ocenić przepis kulinarny,udziela informacji i wskazówek - zaplanować opis menu- dowodzić błędu,analizować raport i instrukcję - analizować procesy duszenia, pieczenia, smażenia i ocenić je- zaproponować sposoby przygotowania potraw- przewidywać procesy i ich rezultaty- ocenić sprzęt kuchenny do różnych funkcji - zredagować raport- ocenić korzyści bufetu- przeanalizować zakres obowiązków wszystkich pracowników restauracji - zaproponować sposoby dbania o higienę osobistą przez pracowników kuchni- ocenić wyniki kontroli- przewidywać rezultaty złego zarządzania restauracją- wykrywać problem, błądsugerować rozwiązania- swobodnie prowadzić rozmowę - analizować swoje doświadczenie zawodowe - analizować artykuł z gazety- tworzyć własne dialogi- pisać instrukcje, raporty z kontroli, podanie do pracy - swobodnie posługiwać się kontekstem w zrozumieniu wypowiedzi z użyciem specjalistycznego słownictwa - swobodnie zabierać głos w dyskusji nt. wysłuchanego tekstu- swobodnie czytać i tłumaczyć korespondencję otrzymywaną z poczty elektronicznej- planować rozmowę z pracownikami restauracji- stosować zaawansowane zwroty grzecznościowe i inne w rozmowie- swobodnie interpretować pytania- wydawać polecenia współpracownikomdotyczące realizacji prac w zawodzie - swobodnie negocjować warunki realizacji prac - tłumaczyć zaawansowane teksty zawodowe na język angielski - pisać, czytać teksty na poziomie zaawansowanym- swobodnie dokonywać analizy informacji | - zrealizować czynności wymienione w kryteriach dla ocen niższych w 100%. |