|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 kucharza  kelnera 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,  obcojęzyczną  korespondencję 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, błąd  sugerować 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 współpracownikom  dotyczące 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%. |