Wymagania edukacyjne z języka angielskiego zawodowego w zawodzie kucharz

<table>
<tr><td colspan="6">COOKING</td></tr>
<tr><td colspan="6">Lekcja 1 – The Kitchen: Słownictwo związane z kuchnią, zwroty na temat stanu kuchni - czytanie, słuchanie.</td></tr>
<tr><td>OCENA</td><td>DOPUSZCZAJĄCA</td><td>DOSTATECZNA</td><td>DOBRA</td><td>BARDZO DOBRA</td><td>CELUJĄCA</td></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów.
* Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.</td><td>Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów.
* Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.</td><td>Zna i stosuje 30 poznanych wyrazów oraz zwrotów.
* Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.</td><td>Zna i stosuje 40 poznane wyrazy oraz zwroty.
* Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.</td><td>Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia.
* Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.</td></tr>
<tr><td>Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące w czasie Past Simple.</td><td>Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące w czasie Past Simple.</td><td>Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne w czasie Past Simple.</td><td>Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne oraz szczegółowe w czasie Past Simple.</td><td>Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot w czasie Past Simple.</td></tr>
<tr><td colspan="5">1. słownictwo związane z kuchnią i jej wyposażeniem: kitchen, cook, appliance, refrigerator, freezer, dishwasher, sink, stove, oven, countertop
2. rzeczowniki: crew, initials, item, dishes, supplies, food containers, breakfast, pan, ice, salad
3. czasowniki: write, put, remember, close, empty, leave, remove, complete
4. przymiotniki: clean, tidy, dirty, busy, difficult, different
5. zwroty, np. The kitchen was … . I guess I forgot to … . I’m sorry, I won’t let it … .
6. przepraszanie za błąd, np. Sorry! I’m so sorry. I am (very) sorry. Please forgive me. I apologise. I do apologise.
7. Czas Past Simple: zdania twierdzące, przeczące i pytania.</td></tr>
<tr><td>UMIEJĘTNOŚCI</td><td>– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.
– Tworzy 4 zdania opisujące sprzęt kuchenny, używając podstawowego słownictwa.
– W 4 zdaniach opisuje pracę na kuchni.
– W 4 zdaniach opowiada do czego służą różne urządzenia kuchenne i sprzęt kuchenny oraz dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego sprzątania.</td><td>– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.
– Tworzy 6 zdań opisujących sprzęt kuchenny, używając podstawowego słownictwa.
– W 6 zdaniach opisuje pracę na kuchni.
– W 6 zdaniach opowiada do czego służą różne urządzenia kuchenne i sprzęt kuchenny oraz dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego sprzątania.
– Korzystając z podręcznika</td><td>– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.
– W 8 zdaniach opisuje sprzęt kuchenny oraz pracę na kuchni.
– W 8 zdaniach opowiada do czego służą różne urządzenia kuchenne i sprzęt kuchenny oraz dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego sprzątania.
– Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym menadżer restauracji rozmawia z kucharzem/kucharką o stanie kuchni rano po otwarciu restauracji, popełnionych błędach</td><td>– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.
– Szczegółowo i samodzielnie opisuje sprzęt kuchenny, używając poznanego słownictwa – 10 zdań.
– W 10 zdaniach samodzielnie i szczegółowo opisuje pracę na kuchni przy użyciu poznanych zwrotów i konstrukcji.
– W 10 zdaniach szczegółowo opisuje do czego służą różne urządzenia kuchenne i sprzęt</td><td>– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.
– Szczegółowo i samodzielnie opisuje sprzęt kuchenny, używając poznanego słownictwa – 12 zdań.
– W 12 zdaniach samodzielnie i szczegółowo opisuje pracę na kuchni przy użyciu poznanych zwrotów i konstrukcji.
– W 12 zdaniach szczegółowo opisuje do czego służą różne urządzenia kuchenne i sprzęt kuchenny oraz dlaczego kuchnia</td></tr>
</table>

	– Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym menadżer restauracji rozmawia z kucharzem/kucharką o stanie kuchni rano po otwarciu restauracji, popełnionych błędach na koniec wczorajszej zmiany oraz jego/jej obowiązkach.	bez pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym menadżer restauracji rozmawia z kucharzem o stanie kuchni rano po otwarciu restauracji, popełnionych błędach na koniec wczorajszej zmiany oraz jego obowiązkach.	na koniec wczorajszej zmiany oraz jego/jej obowiązkach.	kuchenny oraz dlaczego kuchnia w restauracji wymaga częstego sprzątania. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym menadżer restauracji rozmawia z kucharzem/kucharką o stanie kuchni rano po otwarciu restauracji, popełnionych błędach na koniec wczorajszej zmiany oraz jego/jej obowiązkach	w restauracji wymaga częstego sprzątania. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym menadżer restauracji rozmawia z kucharzem/kucharką o stanie kuchni rano po otwarciu restauracji, popełnionych błędach na koniec wczorajszej zmiany oraz jego/jej obowiązkach
Lekcja 2 – People in the Kitchen: Pracownicy kuchni - słownictwo nt. zależności pomiędzy pracownikami oraz zakresu obowiązków - czytanie, mówienie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 40 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. słownictwo – osoby pracujące w kuchni: chef de cuisine, dishwasher, cook's helper, first cook, chef, sous-chef, broiler cook, baker, pastry chef, fry cook, vegetable cook 2. rzeczowniki: culinary school, kitchen, meat expert, bread, cake, breakfast, pot roast, ingredients, seasoning 3. czasowniki: start, work, attend, run, join, welcome, promote, review, discuss, steam, boil 4. przymiotniki: temporary, full-time, newest, different, curious 5. przysłówek: recently 6. zwroty, np. My customer is curious … . No, … is the … . I'll talk to … . 7. poprawianie błędu, np. Do you mean … ? Perhaps you mean … . I think you mean … . No, you're thinking of … . Actually				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach krótko opowiada o stanowiskach pracy w kuchni restauracyjnej oraz dlaczego w kuchni pracują różni kucharze. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym **kelnerzy** rozmawiają o pytaniu zadanym przez gościa restauracji i kto w kuchni może na nie udzielić odpowiedzi.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach zdaniach opowiada o stanowiskach pracy w kuchni restauracyjnej oraz dlaczego w kuchni pracują różni kucharze. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym **kelnerzy** rozmawiają o pytaniu zadanym przez gościa restauracji i kto w kuchni może na nie udzielić odpowiedzi.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach opowiada o stanowiskach pracy w kuchni restauracyjnej oraz dlaczego w kuchni pracują różni kucharze. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelnerzy rozmawiają o pytaniu zadanym przez gościa restauracji i kto w kuchni może na nie udzielić odpowiedzi.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach opowiada o stanowiskach pracy w kuchni restauracyjnej oraz dlaczego w kuchni pracują różni kucharze. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kelnerzy rozmawiają o pytaniu zadanym przez gościa restauracji i kto w kuchni może na nie udzielić odpowiedzi.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach opowiada o stanowiskach pracy w kuchni restauracyjnej oraz dlaczego w kuchni pracują różni kucharze. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kelnerzy rozmawiają o pytaniu zadanym przez gościa restauracji i kto w kuchni może na nie udzielić odpowiedzi.

Lekcja 3 – Tools 1: Słownictwo nt. rodzajów noży kuchennych i ich zastosowania, ćwiczenia leksykalne, czytanie, pisanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 40 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z *should*.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące z *should.*	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne z *should*.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe z *should*.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot z *should*.
	1. słownictwo związane z przyborami kuchennymi (cz. 1): utensils, knives, paring knives, butcher knife, boning knife, French knife, cleaver, steel, bench knife, fork 2. rzeczowniki: purpose, cut, meat, bone, blade, vegetable, injury 3. czasowniki: throw, remember, cut, replace, forget, maintain, bend, remind, describe, request, slice, prefer 4. przymiotniki: intended, damaged, strong, large, broken, different, similar 5. zwroty, np. I'm preparing … . Should I use a … ? In that case, use a … . 6. wyrażanie prośby o radę, np. Can you advise/tell/recommend me … ? Should I … ? What would your advice be? What do you think I … ? 7. udzielanie rad – zastosowanie should/shouldn't.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach krótko odpowiada na pytania o rodzaje noży oraz dlaczego tak ważne jest używanie właściwego noża. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, jakiego noża użyją i dlaczego. - Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze wiadomość kucharza (the chef's note) do kolegi/koleżanki, zawierająca informację o użyciu niewłaściwego noża i sugestię, jakiego noża należało użyć i dlaczego.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje noży oraz dlaczego tak ważne jest używanie właściwego noża. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, jakiego noża użyją i dlaczego. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze wiadomość kucharza (the chef's note) do kolegi/koleżanki, zawierająca informację o użyciu niewłaściwego noża i sugestię, jakiego noża należało użyć i dlaczego.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje noży oraz dlaczego tak ważne jest używanie właściwego noża. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, jakiego noża użyją i dlaczego. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze wiadomość kucharza/kucharki (the chef's note) do kolegi/koleżanki, zawierająca informację o użyciu niewłaściwego noża i sugestię, jakiego noża należało użyć i dlaczego.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje noży oraz dlaczego tak ważne jest używanie właściwego noża. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, jakiego noża użyją i dlaczego. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze wiadomość kucharza (the chef's note) do kolegi/koleżanki, zawierająca informację o użyciu niewłaściwego noża i sugestię, jakiego noża należało użyć i dlaczego.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje noży oraz dlaczego tak ważne jest używanie właściwego noża. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o tym, co przygotowują, jakiego noża użyją i dlaczego. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika)i szczegółowo, pisze wiadomość kucharza (the chef's note) do kolegi/koleżanki, zawierająca informację o użyciu niewłaściwego noża i sugestię, jakiego noża należało użyć i dlaczego.
Lekcja 4 – Tools 2: Słownictwo nt. przyborów kuchennych - ćwiczenia leksykalne, pisanie e-maila.					
					CELUJĄCA

OCENA	DOPUSZCZAJĄCA	DOSTATECZNA	DOBRA	BARDZO DOBRA	
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 15 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 25 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 35 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 45 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z zastosowaniem czasownika modalnego can.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące z zastosowaniem czasownika modalnego can i may.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne z zastosowaniem czasownika modalnego can*, may i would like.*	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne orz szczegółowe z zastosowaniem czasownika modalnego can*, may, would like i would you.*	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot z zastosowaniem czasownika modalnego can*, may, would like i would you.*
	1. słownictwo – przybory kuchenne (cz. 2): spoon, whisk, spatula, ladle, tong, measuring spoon, measuring cup, scoop, grater, colander, cutting board 2. rzeczowniki: lineup, kitchen, product, bowl, salad, measurement, recipe, teaspoon, catalog, countertop 3. czasowniki: serve, click, check, forget, protect, stir, scrape, spread, hand, ruin 4. przymiotniki: fantastic, accurate, extra-rough, small, medium, large, multiple 5. zwroty, np. Would you hand me … ? It was just used to … . How about a … ? 6. wyrażanie prośby, np. I would like … . Can/May I have … ? Can you give/pass me … ? Would you hand/give/pass … ? 7. czasowniki modalne: can, may, would like, would.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania o przybory kuchenne używane do mieszania, skrobania i rozsmarowywania oraz czego się używa do odmierzania składników . – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, czy jest on czysty i czy dostępne są inne przybory kuchenne. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze e-mail kucharza (a cook' s email) do menadżera zawierający informacje o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o przybory kuchenne używane do mieszania, skrobania i rozsmarowywania oraz czego się używa do odmierzania składników. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, czy jest on czysty i czy dostępne są inne przybory kuchenne. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze e-mail kucharza (a cook 's email) do menadżera zawierający informacje o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o przybory kuchenne używane do mieszania, skrobania i rozsmarowywania oraz czego się używa do odmierzania składników. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, czy jest on czysty i czy dostępne są inne przybory kuchenne. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze e-mail kucharza (a cook 's email) do menadżera zawierający informacje o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o przybory kuchenne używane do mieszania, skrobania i rozsmarowywania oraz czego się używa do odmierzania składników. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, czy jest on czysty i czy dostępne są inne przybory kuchenne. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze e-mail kucharza (a cook 's email) do menadżera zawierający informacje o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o przybory kuchenne używane do mieszania, skrobania i rozsmarowywania oraz czego się używa do odmierzania składników. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o potrzebnym sprzęcie, czy jest on czysty i czy dostępne są inne przybory kuchenne. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze e-mail kucharza (a cook 's email) do menadżera zawierający informacje o potrzebie zamówienia kilku nowych przyborów kuchennych.

Lekcja 5 – Tools 3: Rodzaje garnków i naczyń kuchennych - ćwiczenia leksykalne, czytanie, pisanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 40 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z użyciem II trybu warunkowego.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące z użyciem II trybu warunkowego.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne z użyciem II trybu warunkowego.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne oraz szczegółowe z użyciem II trybu warunkowego.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot z użyciem II trybu warunkowego.
	1. słownictwo – przybory kuchenne (cz. 3): pot, stock pot, sauce pan, strainer, double boiler, pan, skillet, frying pan, bake pan, sheet pan 2. rzeczowniki: batch, sauce, pasta, mess, temperature, ingredients, cake, sweet bread, cookie, handle, liquid, bacon 3. czasowniki: boil, steam, avoid, require, need, toss, bake, drain 4. przymiotniki: fine, shallow 5. przysłówek: properly 6. zwroty, np. It's too … . You're supposed to … . I'll … right away. 7. ostrzeganie, np. Just to warn/alert you … . I'm warning you. Let me warn/ alert/notify you … . I warn/alert/notify you … .				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania jakie naczynia są najlepsze do gotowania jedzenia oraz dlaczego do przygotowania potraw używa się różnych garnków i patelni. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym szef(owa) kuchni rozmawia z asystentem/asystentką kucharza o tym, jakie danie przygotowuje, dlaczego to danie jest w niewłaściwym naczyniu i jakie naczynie byłoby odpowiednie. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze notatkę przypominającą (a reminder sheet) zawierającą informacje: rodzaje garnków i ich	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania jakie naczynia są najlepsze do gotowania jedzenia oraz dlaczego do przygotowania potraw używa się różnych garnków i patelni. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z asystentem kucharza o tym, jakie danie przygotowuje, dlaczego to danie jest w niewłaściwym naczyniu i jakie naczynie byłoby odpowiednie. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze notatkę przypominającą (a reminder sheet) zawierającą informacje: rodzaje garnków i ich zastosowanie.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania jakie naczynia są najlepsze do gotowania jedzenia oraz dlaczego do przygotowania potraw używa się różnych garnków i patelni – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef(owa) kuchni rozmawia z asystentem/asystentką kucharza o tym, jakie danie przygotowuje, dlaczego to danie jest w niewłaściwym naczyniu i jakie naczynie byłoby odpowiednie. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze notatkę przypominającą (a reminder sheet) zawierającą informacje: rodzaje garnków i ich zastosowanie.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania jakie naczynia są najlepsze do gotowania jedzenia oraz dlaczego do przygotowania potraw używa się różnych garnków i patelni – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym szef(owa) kuchni rozmawia z asystentem/asystentką kucharza o tym, jakie danie przygotowuje, dlaczego to danie jest w niewłaściwym naczyniu i jakie naczynie byłoby odpowiednie. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze notatkę przypominającą (a reminder sheet) zawierającą informacje: rodzaje garnków i ich zastosowanie.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania jakie naczynia są najlepsze do gotowania jedzenia oraz dlaczego do przygotowania potraw używa się różnych garnków i patelni – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym szef(owa) kuchni rozmawia z asystentem/asystentką kucharza o tym, jakie danie przygotowuje, dlaczego to danie jest w niewłaściwym naczyniu i jakie naczynie byłoby odpowiednie. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze notatkę przypominającą (a reminder sheet) zawierającą informacje: rodzaje garnków i ich

	zastosowanie.				zastosowanie.
Lekcja 6 – Appliances: Drobny sprzęt kuchenny - słownictwo, czytanie, słuchanie, pisanie raportu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 40 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z recommend, suggest.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące z recommend, suggest.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne z recommend, suggest.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne oraz szczegółowe z recommend, suggest.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot z recommend, suggest.
	1. słownictwo – sprzęt kuchenny: toaster, mixer, food processor, heat lamp, deep fryer, pressure cooker, microwave, ice maker, blender, scale 2. rzeczowniki: equipment report, side, ingredients, plate 3. czasowniki: request, heat, expand, run, mix, replace, immerse, stir 4. przymiotniki: broken, second, busy, accurate, rotating, current 5. przysłówki: smoothly, perfectly 6. zwroty, np. Did you look over … ? The … is not a problem, but … . I really think … . 7. wyrażanie prośby o potwierdzenie, np. So, you … right? Just to confirm … . Can I/you just confirm … ? Did/Have you … ? 8. rekomendacje: recommend, suggest				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania o małe urządzenia kuchenne służące do podgrzewania jedzenia oraz służące do mieszania/łączenia składników. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z menadżerem restauracji o swoim raporcie nt. sprzętu kuchennego i próbuje przekonać go/ją do swoich sugestii dot. zakupu nowego sprzętu. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze raport nt. sprzętu (an	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o małe urządzenia kuchenne służące do podgrzewania jedzenia oraz służące do mieszania/łączenia składników. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z menadżerem restauracji o swoim raporcie nt. sprzętu kuchennego i próbuje przekonać go/ją do swoich sugestii dot. zakupu nowego sprzętu. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze raport nt. sprzętu (an equipment report) kierowany	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o małe urządzenia kuchenne służące do podgrzewania jedzenia oraz służące do mieszania/łączenia składników. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharz/kucharka rozmawia z menadżerem/panią menadżer restauracji o swoim raporcie nt. sprzętu kuchennego i próbuje przekonać go/ją do swoich sugestii dot. zakupu nowego sprzętu. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze raport nt. sprzętu (an equipment report) kierowany przez menadżera/panią menadżer restauracji do jej właściciela,	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o małe urządzenia kuchenne służące do podgrzewania jedzenia oraz służące do mieszania/łączenia składników. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharz/kucharka rozmawia z menadżerem/panią menadżer restauracji o swoim raporcie nt. sprzętu kuchennego i próbuje przekonać go/ją do swoich sugestii dot. zakupu nowego sprzętu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze raport nt. sprzętu (an equipment report) kierowany	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o małe urządzenia kuchenne służące do podgrzewania jedzenia oraz służące do mieszania/łączenia składników. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharz/kucharka rozmawia z menadżerem/panią menadżer restauracji o swoim raporcie nt. sprzętu kuchennego i próbuje przekonać go/ją do swoich sugestii dot. zakupu nowego sprzętu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika)i szczegółowo, pisze raport nt. sprzętu (an equipment report)

	equipment report) kierowany przez menadżera/panią menadżer restauracji do jej właściciela, zawierający informacje: zapotrzebowanie personelu kuchennego na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji.	przez menadżera/panią menadżer restauracji do jej właściciela, zawierający informacje: zapotrzebowanie personelu kuchennego na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji .	zawierający informacje: zapotrzebowanie personelu kuchennego na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji .	przez menadżera/panią menadżer restauracji do jej właściciela, zawierający informacje: zapotrzebowanie personelu kuchennego na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji.	kierowany przez menadżera/panią menadżer restauracji do jej właściciela, zawierający informacje: zapotrzebowanie personelu kuchennego na nowy sprzęt oraz zalecenia kierownictwa restauracji.
Lekcja 7 – Basic Actions 1: Słownictwo nt. sposobów krojenia, pisanie przepisu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 40 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. słownictwo opisujące podstawowe czynności w kuchni (cz. 1): chop, mince, grate, dice, sift, drain, pour, toss, blend 2. rzeczowniki: meal, method, ingredient, strip, material, powder, chunk, liquid, mixture 3. czasowniki: prepare, focus, filter, combine, remove, create, separate 4. przymiotniki: different, irregular, uniform, excess, boiled, loose, smooth 5. zwroty, np. First I … and then I … . In this case, you want … . So, I'll … instead. 6. opisywanie kolejności czynności/ wydarzeń, np. First I … . First of all, … . Firstly, … . Secondly, … . To begin, …, then … .				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharz/kucharka rozmawia z pomocnikiem o przygotowaniu składników oraz sposobie ich pokrojenia i połączenia ze sobą. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze notatkę do przepisu kulinarnego (recipe notes) zawierającą informacje: nazwa potrawy, lista	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z pomocnikiem o przygotowaniu składników oraz sposobie ich pokrojenia i połączenia ze sobą. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze notatkę do przepisu kulinarnego (recipe notes) zawierającą informacje: nazwa potrawy, lista składników, sposób ich	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharz/kucharka rozmawia z pomocnikiem o przygotowaniu składników oraz sposobie ich pokrojenia i połączenia ze sobą. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze notatkę do przepisu kulinarnego (recipe notes) zawierającą informacje: nazwa potrawy, lista składników, sposób ich pokrojenia i połączenia ze sobą.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharz/kucharka rozmawia z pomocnikiem o przygotowaniu składników oraz sposobie ich pokrojenia i połączenia ze sobą. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze notatkę do przepisu kulinarnego (recipe notes) zawierającą informacje: nazwa potrawy, lista składników, sposób ich	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika)i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharz/kucharka rozmawia z pomocnikiem o przygotowaniu składników oraz sposobie ich pokrojenia i połączenia ze sobą. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) szczegółowo, pisze notatkę do przepisu kulinarnego (recipe notes) zawierającą informacje: nazwa potrawy, lista składników, sposób ich

	składników, sposób ich pokrojenia i połączenia ze sobą.	pokrojenia i połączenia ze sobą.		pokrojenia i połączenia ze sobą.	pokrojenia i połączenia ze sobą.
Lekcja 8 – Flavours: Przymiotniki opisujące smak - ćwiczenia leksykalne, słuchanie, pisanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
	Zna i stosuje 15 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 25 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 35 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 45 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące w czasie Future Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące w czasie Future Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne w czasie Future Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne oraz szczegółowe w czasie Future Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot w czasie Future Simple.
	1. słownictwo związane z opisywaniem smaku: taste, taste buds, bitter, sweet, sour, spicy, salty, savory, minty, aftertaste 2. rzeczowniki: trouble, guide, coffee, tea, sugar, fruit, lemon, orange, salt, herbs, poultry, candies, gum, organ, garlic, seasoning, sensation 3. czasowniki: discuss, respond, add, dislike, control, sense, produce, leave 4. przymiotniki: burning, cooling, unpleasant, similar 5. zwroty, np. Will you help me with … ? Is it too … ? It's not … enough. 6. opisywanie stopnia (czegoś), np. It's/There's too little/much/many/few … . There aren't enough … . It's very/extremely/incredibly … . 7. Future Simple: will				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania jak ludzie opisują smaki oraz jaki smak mają popularne w Polsce potrawy. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o nowym przepisie na jakąś potrawę, problemie z doprawieniem i modyfikacji tego przepisu. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze notatkę służbową kucharza/kucharki (*the chef's memo*) do personelu	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania jak ludzie opisują smaki oraz jaki smak mają popularne w Polsce potrawy. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o nowym przepisie na jakąś potrawę, problemie z doprawieniem i modyfikacji tego przepisu. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze notatkę służbową kucharza (*the chef's memo*) do personelu kuchni dot. modyfikacji nowego przepisu.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania jak ludzie opisują smaki oraz jaki smak mają popularne w Polsce potrawy. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o nowym przepisie na jakąś potrawę, problemie z doprawieniem i modyfikacji tego przepisu. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze notatkę służbową kucharza/kucharki (*the chef's memo*) do personelu kuchni dot. modyfikacji nowego przepisu.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania jak ludzie opisują smaki oraz jaki smak mają popularne w Polsce potrawy. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o nowym przepisie na jakąś potrawę, problemie z doprawieniem i modyfikacji tego przepisu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze notatkę służbową kucharza/kucharki (*the chef's memo*) do personelu kuchni dot. modyfikacji nowego	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania jak ludzie opisują smaki oraz jaki smak mają popularne w Polsce potrawy. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o nowym przepisie na jakąś potrawę, problemie z doprawieniem i modyfikacji tego przepisu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika)i szczegółowo, pisze notatkę służbową kucharza/kucharki (*the chef's memo*) do personelu kuchni dot. modyfikacji nowego

	kuchni dot. modyfikacji nowego przepisu.			przepisu.	przepisu.
Lekcja 9– Measurements : Jednostki miar w systemie metrycznym - słownictwo, przeliczanie jednostek.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. słownictwo – jednostki miar i wag w systemie metrycznym i angielskim: milliliters, liter, grams, kilograms, Celsius, fluid ounce, gallon, ounce, pound, Fahrenheit 2. rzeczowniki: measurement, volume, weight, temperature, formula, unit 3. czasowniki: convert, multiply, divide, prefer, change, determine 4. przymiotnik: following 5. zwroty, np. Are you familiar with … ? I always forget how many … . I think I have … . 6. wyrażanie zmieszania, zakłopotania, np. I don't understand what/why … . I'm confused about this/that … . I don't get it. I'm not sure about … . I always forget … .				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania o przykłady jednostek miar i wag stosowanych w Polsce oraz dlaczego niektórzy preferują system metryczny od systemu angielskiego. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o jednostkach podanych w przepisie i tych, których jeden/jedna z nich chce użyć oraz o przeliczeniu jednostek. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, pisze krótką notatkę dot. przeliczania jednostek (conversion notes), stosuje proste konstrukcje.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o przykłady jednostek miar i wag stosowanych w Polsce oraz dlaczego niektórzy preferują system metryczny od systemu angielskiego. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o jednostkach podanych w przepisie i tych, których jeden/jedna z nich chce użyć oraz o przeliczeniu jednostek. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze notatkę dot. przeliczania jednostek (*conversion notes)*.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o przykłady jednostek miar i wag stosowanych w Polsce oraz dlaczego niektórzy preferują system metryczny od systemu angielskiego. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o jednostkach podanych w przepisie i tych, których jeden/jedna z nich chce użyć oraz o przeliczeniu jednostek. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze notatkę dot. przeliczania jednostek (conversion notes).	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o przykłady jednostek miar i wag stosowanych w Polsce oraz dlaczego niektórzy preferują system metryczny od systemu angielskiego. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym właściciel(ka) restauracji rozmawia z kandydatem/kandydatką do pracy o jego/jej doświadczeniu zawodowym, stażu pracy w biznesie restauracyjnym i jego/jej oczekiwaniach. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze notatkę dot. przeliczania jednostek (conversion notes).	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o przykłady jednostek miar i wag stosowanych w Polsce oraz dlaczego niektórzy preferują system metryczny od systemu angielskiego. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym właściciel(ka) restauracji rozmawia z kandydatem/kandydatką do pracy o jego/jej doświadczeniu zawodowym, stażu pracy w biznesie restauracyjnym i jego/jej oczekiwaniach. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze notatkę dot. przeliczania jednostek (conversion notes).
Lekcja 10 – Nutrition: Słownictwo nt. wartości odżywczych i składników pożywienia - ćwiczenia leksykalne, czytanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**

WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 40 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne oraz szczegółowe w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot w czasie Present Continuous.
	1. słownictwo związane z odżywianiem: nutrition, food pyramid, carbohydrate, protein, sodium, diet, fat, vitamin, portion, calories 2. rzeczowniki: menu, recommendation, winter, salt, bean, salad, smoothie, server, substance 3. czasowniki: sacrifice, ask, prefer, contain, offer, contribute, describe, explain, recommend, consume 4. przymiotniki: tasty, general, health-conscious, fresh, balanced, yummy, popular, daily 5. zwroty, np. Are you ready … ? I'm trying to … . I'll have the chef … . 6. wyrażanie prośby o rekomendacje, np. I'd appreciate any recommendations. What do you recommend/suggest? Can you recommend anything? Is there anything you can recommend? 7. Present Continuous				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania o składniki pożywienia stanowiące o jego wartościach odżywczych oraz o popularny w Polsce zdrowy posiłek. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kelner(ka) rozmawia z gościem restauracji o zamówieniu, specjalnych życzeniach i swoich rekomendacjach. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze notatkę kelnera/kelnerki dot. zamówienia (*the server's order notes*) zawierające informacje: numer stolika, liczba gości, zamówione dania i specjalne.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o składniki pożywienia stanowiące o jego wartościach odżywczych oraz o popularny w Polsce zdrowy posiłek. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner(ka) rozmawia z gościem restauracji o zamówieniu, specjalnych życzeniach i swoich rekomendacjach. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze notatkę kelnera/kelnerki dot. zamówienia (the server's order notes) zawierające informacje: numer stolika, liczba gości, zamówione dania i specjalne.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o składniki pożywienia stanowiące o jego wartościach odżywczych oraz o popularny w Polsce zdrowy posiłek. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner(ka) rozmawia z gościem restauracji o zamówieniu, specjalnych życzeniach i swoich rekomendacjach. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze notatkę kelnera dot. zamówienia (the server's order notes) zawierające informacje: numer stolika, liczba gości, zamówione dania i specjalne.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o składniki pożywienia stanowiące o jego wartościach odżywczych oraz o popularny w Polsce zdrowy posiłek. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kelner(ka) rozmawia z gościem restauracji o zamówieniu, specjalnych życzeniach i swoich rekomendacjach. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze notatkę kelnera/kelnerki dot. zamówienia (the server's order notes) zawierające informacje: numer stolika, liczba gości, zamówione dania i specjalne.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o składniki pożywienia stanowiące o jego wartościach odżywczych oraz o popularny w Polsce zdrowy posiłek. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kelner(ka) rozmawia z gościem restauracji o zamówieniu, specjalnych życzeniach i swoich rekomendacjach. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze notatkę kelnera/kelnerki dot. zamówienia (the server's order notes) zawierające informacje: numer stolika, liczba gości, zamówione dania i specjalne.

Lekcja 11 - Meats : Słownictwo nt. rodzajów mięsa - ćwiczenia leksykalne, ćwiczenia ze słuchu, dialogi.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 25 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne oraz szczegółowe w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot w czasie Present Simple.
	1. rodzaje mięsa: steak, sirloin, veal , beef, breast, burger, butcher, ham, lamb, pork, poultry 2. zwroty używane w rozmowie sprzedawcy z klientem w sklepie: How can I help you?; Did you have something in mind?; I highly recommend it . 3. Present Simple				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. - W 4 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje gatunków mięsa i wymienia nazwy mięsa pochodzącego z tego samego zwierzęcia. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym w którym rzeźnik przedstawia kucharzom ofertę dostępnych w sprzedaży gatunków mięsa, ich ceny i przyjmuje od nich zamówienia. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze formularz zamówienia (order form) zawierający: nazwę firmy składającej zamówienie, datę zamówienia, ilości i ceny produktów oraz dodatkowe informacje o tym, co może klienta zainteresować (taking an order).	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje gatunków mięsa i wymienia nazwy mięsa pochodzącego z tego samego zwierzęcia. - Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym w którym rzeźnik przedstawia kucharzom ofertę dostępnych w sprzedaży gatunków mięsa, ich ceny i przyjmuje od nich zamówienia. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze formularz zamówienia (order form) zawierający: nazwę firmy składającej zamówienie, datę zamówienia, ilości i ceny produktów oraz dodatkowe informacje o tym, co może klienta zainteresować (taking an order).	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje gatunków mięsa i wymienia nazwy mięsa pochodzącego z tego samego zwierzęcia. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym w którym rzeźnik przedstawia kucharzom ofertę dostępnych w sprzedaży gatunków mięsa, ich ceny i przyjmuje od nich zamówienia. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze formularz zamówienia (order form) zawierający: nazwę firmy składającej zamówienie, datę zamówienia, ilości i ceny produktów oraz dodatkowe informacje o tym, co może klienta zainteresować (taking an order).	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje gatunków mięsa i wymienia nazwy mięsa pochodzącego z tego samego zwierzęcia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym w którym rzeźnik przedstawia kucharzom ofertę dostępnych w sprzedaży gatunków mięsa, ich ceny i przyjmuje od nich zamówienia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze formularz zamówienia (order form) zawierający: nazwę firmy składającej zamówienie, datę zamówienia, ilości i ceny produktów oraz dodatkowe informacje o tym, co może klienta zainteresować (taking an order).	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje gatunków mięsa i wymienia nazwy mięsa pochodzącego z tego samego zwierzęcia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym w którym rzeźnik przedstawia kucharzom ofertę dostępnych w sprzedaży gatunków mięsa, ich ceny i przyjmuje od nich zamówienia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze formularz zamówienia (order form) zawierający: nazwę firmy składającej zamówienie, datę zamówienia, ilości i ceny produktów oraz dodatkowe informacje o tym, co może klienta zainteresować (taking an order).
Lekcja 12 - Seafood: Słownictwo nt. owoców morza - ćwiczenia leksykalne, czytanie.					
					CELUJĄCA

OCENA	DOPUSZCZAJĄCA	DOSTATECZNA	DOBRA	BARDZO DOBRA	
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 25 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. owoce morza : lobster, oyster, shrimp, clam, roe, shellfish 2. słownictwo związane z rybą : fillets, whole fish, dressed fish, shuck 3. sposoby przyrządzania ryby : bake, grill, fry, steam 4. zwroty używane przy składaniu zamówienia: Do you have any questions about…?; I think I'm ready to order. I'd like to get…?				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje owoców morza i opowiada o sposobach przygotowania ryb w Polsce . – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na potrawy z owoców morza od klientów, pyta ich o preferencje i powody rezygnacji z niektórych proponowanych dań. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze menu (seafood menu) zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje owoców morza i opowiada o sposobach przygotowania ryb w Polsce. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na potrawy z owoców morza od klientów, pyta ich o preferencje i powody rezygnacji z niektórych proponowanych dań. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze menu (seafood menu) zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje owoców morza i opowiada o sposobach przygotowania ryb w Polsce. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na potrawy z owoców morza od klientów, pyta ich o preferencje i powody rezygnacji z niektórych proponowanych dań. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze menu (seafood menu) zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje owoców morza i opowiada o sposobach przygotowania ryb w Polsce. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na potrawy z owoców morza od klientów, pyta ich o preferencje i powody rezygnacji z niektórych proponowanych dań. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze menu (seafood menu) zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o rodzaje owoców morza i opowiada o sposobach przygotowania ryb w Polsce. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na potrawy z owoców morza od klientów, pyta ich o preferencje i powody rezygnacji z niektórych proponowanych dań. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze menu (seafood menu) zawierające potrawy z różnych owoców morza wraz z opisem.
Lekcja 13 – Dairy: Słownictwo nt. produktów nabiałowych - ćwiczenia leksykalne, raport dotyczący przechowywania.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 10 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 25 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach

	językowych. Tworzy zdania twierdzące w I trybie warunkowym.	językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące w I trybie warunkowym.	językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne w I trybie warunkowym.	językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe w I trybie warunkowym.	językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot w I trybie warunkowym.
	1. produkty nabiałowe: skim milk, cream, butter , cheese, dairy,evaporated milk, pasteurized milk, yoghurt 2. słownictwo związane z przechowywaniem nabiału: last longer than, check expiration dates, keep in the refrigerator, spoil, cultured 3. zwroty używane w rozmowie szefa kuchni z pomocnikiem: Would you come here for a moment?; What's up?; First of all, you… 4. I Conditional – I tryb warunkowy.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia przykłady produktów nabiałowych i mówi o najlepszych sposobach przechowywania produktów nabiałowych. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z pomocnikami o wykorzystaniu produktów nabiałowych, sposobie ich przechowywania i utrzymania ich jak najdłużej świeżymi. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze miesięczny raport szefa kuchni z inspekcji kuchni (chef's inspection report) dotyczący przechowywania nabiału i jego świeżości wraz z opisem warunków.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia przykłady produktów nabiałowych i mówi o najlepszych sposobach przechowywania produktów nabiałowych. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z pomocnikami o wykorzystaniu produktów nabiałowych, sposobie ich przechowywania i utrzymania ich jak najdłużej świeżymi. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze miesięczny raport szefa kuchni z inspekcji kuchni (chef's inspection report) dotyczący przechowywania nabiału i jego świeżości wraz z opisem warunków.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia przykłady produktów nabiałowych i mówi o najlepszych sposobach przechowywania produktów nabiałowych. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z pomocnikami o wykorzystaniu produktów nabiałowych, sposobie ich przechowywania i utrzymania ich jak najdłużej świeżymi. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze miesięczny raport szefa kuchni z inspekcji kuchni (chef's inspection report) dotyczący przechowywania nabiału i jego świeżości wraz z opisem warunków.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia przykłady produktów nabiałowych i mówi o najlepszych sposobach przechowywania produktów nabiałowych. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z pomocnikami o wykorzystaniu produktów nabiałowych, sposobie ich przechowywania i utrzymania ich jak najdłużej świeżymi. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze miesięczny raport szefa kuchni z inspekcji kuchni (chef's inspection report) dotyczący przechowywania nabiału i jego świeżości wraz z opisem warunków.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia przykłady produktów nabiałowych i mówi o najlepszych sposobach przechowywania produktów nabiałowych. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z pomocnikami o wykorzystaniu produktów nabiałowych, sposobie ich przechowywania i utrzymania ich jak najdłużej świeżymi. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze miesięczny raport szefa kuchni z inspekcji kuchni (chef's inspection report) dotyczący przechowywania nabiału i jego świeżości wraz z opisem warunków.
Lekcja 14 Fruit: Słownictwo nt. nazw owoców i sposobów ich przygotowania do spożycia - ćwiczenia w czytaniu i słuchaniu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. nazwy owoców: berries, melons, citrus fruits, fruit tree. 2. słownictwo związane z przygotowaniem owoców: peel, squeeze, blend, raw, juice 3. słownictwo związane z wykorzystaniem owoców w potrawach: improve taste, contain fiber, pies, tarts, smoothies, tropical, vitamin C.				

	4. zwroty używane przy zamawianiu deserów: Are you ready to order dessert?; We have a few desserts that…; What comes in that?				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia różne rodzaje owoców oraz sposoby ich przygotowania do spożycia. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia na owocowe desery, poleca im różne desery i uwzględnia ich specjalne życzenia. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze zamówienie (server's order notes) obejmujące nazwę deseru, standardowe składniki i specjalne życzenia klienta.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia różne rodzaje owoców oraz sposoby ich przygotowania do spożycia. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia na owocowe desery, poleca im różne desery i uwzględnia ich specjalne życzenia. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze zamówienie (server's order notes) obejmujące nazwę deseru, standardowe składniki i specjalne życzenia klienta.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia różne rodzaje owoców oraz sposoby ich przygotowania do spożycia. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia na owocowe desery, poleca im różne desery i uwzględnia ich specjalne życzenia. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze zamówienie (server's order notes) obejmujące nazwę deseru, standardowe składniki i specjalne życzenia klienta.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia różne rodzaje owoców oraz sposoby ich przygotowania do spożycia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia na owocowe desery, poleca im różne desery i uwzględnia ich specjalne życzenia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze zamówienie (server's order notes) obejmujące nazwę deseru, standardowe składniki i specjalne życzenia klienta.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia różne rodzaje owoców oraz sposoby ich przygotowania do spożycia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia na owocowe desery, poleca im różne desery i uwzględnia ich specjalne życzenia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze zamówienie (server's order notes) obejmujące nazwę deseru, standardowe składniki i specjalne życzenia klienta.
Lekcja 15 Vegetables: Słownictwo nt. nazw warzyw i sposobów ich przygotowania do spożycia - czytanie, słuchanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. rodzaje warzyw: tuber vegetables, root vegetables, leaf vegetables, bulb vegetables, inflorescent vegetable, stalk vegetable 2. przechowywanie warzyw : fresh, frozen, canned 3. słownictwo związane z przygotowaniem warzyw: clean thoroughly, blanch, overcook, thaw 4. zwroty używane w rozmowie między kucharzami: This soup is a disaster!; What's the problem?; How did you prepare them?				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienianie kryteria podziału warzyw i niektórych sposobów ich przechowywania. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia kryteria podziału warzyw i niektórych sposobów ich przechowywania. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z kolegami o przygotowywanej potrawie,	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienianie kryteria podziału warzyw i niektórych sposobów ich przechowywania. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z kolegami o przygotowywanej potrawie, omawia problemy z warzywami podczas gotowania	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia kryteria podziału warzyw i niektórych sposobów ich przechowywania. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z kolegami o przygotowywanej potrawie,	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia kryteria podziału warzyw i niektórych sposobów ich przechowywania. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharz rozmawia z kolegami o przygotowywanej

	kolegami o przygotowywanej potrawie, omawia problemy z warzywami podczas gotowania oraz radzi, jak uniknąć takich problemów w przyszłości. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze notatkę szefa kuchni (chef's notes), w których zamieszcza informacje dotyczące sposobu gotowania poszczególnych warzyw.	omawia problemy z warzywami podczas gotowania oraz radzi, jak uniknąć takich problemów w przyszłości. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze notatkę szefa kuchni (chef's notes), w których zamieszcza informacje dotyczące sposobu gotowania poszczególnych warzyw.	oraz radzi, jak uniknąć takich problemów w przyszłości. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze notatkę szefa kuchni (chef's notes), w których zamieszcza informacje dotyczące sposobu gotowania poszczególnych warzyw.	omawia problemy z warzywami podczas gotowania oraz radzi, jak uniknąć takich problemów w przyszłości. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze notatkę szefa kuchni (chef's notes), w których zamieszcza informacje dotyczące sposobu gotowania poszczególnych warzyw.	potrawie, omawia problemy z warzywami podczas gotowania oraz radzi, jak uniknąć takich problemów w przyszłości. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze notatkę szefa kuchni (chef's notes), w których zamieszcza informacje dotyczące sposobu gotowania poszczególnych warzyw.
Lekcja 16 - Herbs and spices: Zioła i przyprawy - słownictwo, zasady stosowania - pisanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące w stronie biernej w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące w stronie biernej w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne w stronie biernej w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe w stronie biernej w czasie Present Simple.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot w stronie biernej w czasie Present Simple.
	1. nazwy przypraw: salt, pepper, garlic, spicy, 2. słownictwo związane z ziołami: basil, fresh, ground, dried, 3. słownictwo związane z przyprawami i ziołami: spices, hot, aroma, season 4. zwroty używane podczas szkolenia: I want to focus on….; You've got it; We'll start with the basics; And remember, if… You can always, be careful not to…, Let's Focus on. 5. Strona bierna: Present Simple				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach podaje różnice między przyprawą a ziołem i wymienia sposoby przechowywania ziół. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym instruktor radzi studentom, jakich przypraw i ziół użyć	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach podaje różnice między przyprawą a ziołem i wymienia sposoby przechowywania ziół. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym instruktor radzi studentom, jakich przypraw i ziół użyć do	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach podaje różnice między przyprawą a ziołem i wymienia sposoby przechowywania ziół. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym instruktor radzi studentom, jakich przypraw i ziół użyć do przygotowywanych potraw oraz jak ich użyć.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach podaje różnice między przyprawą a ziołem i wymienia sposoby przechowywania ziół. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym instruktor radzi studentom, jakich przypraw i ziół użyć do	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach podaje różnice między przyprawą a ziołem i wymienia sposoby przechowywania ziół. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym instruktor radzi studentom, jakich przypraw i

	do przygotowywanych potraw oraz jak ich użyć. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze odpowiedzi na pytania egzaminacyjne w szkole gastronomicznej (culinary exam questions) z zakresu przypraw i ziół, zasad ich użycia w kuchni, sposobu krojenia ziół oraz korzyści płynących z ich stosowania.	przygotowywanych potraw oraz jak ich użyć. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze odpowiedzi na pytania egzaminacyjne w szkole gastronomicznej (culinary exam questions) z zakresu przypraw i ziół, zasad ich użycia w kuchni, sposobu krojenia ziół oraz korzyści płynących z ich stosowania.	– Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze odpowiedzi na pytania egzaminacyjne w szkole gastronomicznej (culinary exam questions) z zakresu przypraw i ziół, zasad ich użycia w kuchni, sposobu krojenia ziół oraz korzyści płynących z ich stosowania.	przygotowywanych potraw oraz jak ich użyć. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze odpowiedzi na pytania egzaminacyjne w szkole gastronomicznej (culinary exam questions) z zakresu przypraw i ziół, zasad ich użycia w kuchni, sposobu krojenia ziół oraz korzyści płynących z ich stosowania.	ziół użyć do przygotowywanych potraw oraz jak ich użyć. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze odpowiedzi na pytania egzaminacyjne w szkole gastronomicznej (culinary exam questions) z zakresu przypraw i ziół, zasad ich użycia w kuchni, sposobu krojenia ziół oraz korzyści płynących z ich stosowania.
Lekcja 17 - Pasta: Rodzaje makaronu, potrawy z makaronu - ćwiczenia leksykalne, pisanie propozycji nowych potraw.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe w czasie Present Continuous.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot w czasie Present Continuous.
	1. rodzaje makaronów: macaroni, short pasta, long pasta, large shells, noodles 2. potrawy z makaronu: spaghetti, lasagna, macaroni and cheese, baked pasta, minute pasta, pasta salad, stuffed pasta 3. zwroty używane w rozmowie o nowej potrawie: I can't decide what…; I'd go with…; I think it'll include… we already have … 4. Present Continuous				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia nazwy różnych kształtów makaronu oraz nazwy potraw z makaronu popularnych w Polsce. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o nowej potrawie na bazie makaronu, o rodzajach makaronu, które już znajdują się w menu oraz proponują, jakiego makaronu użyć do nowej	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia nazwy różnych kształtów makaronu oraz nazwy potraw z makaronu popularnych w Polsce. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym 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. – Wzorując się na podręczniku	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia nazwy różnych kształtów makaronu oraz nazwy potraw z makaronu popularnych w Polsce. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym 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. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze wiadomość szefa kuchni skierowaną do	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia nazwy różnych kształtów makaronu oraz nazwy potraw z makaronu popularnych w Polsce. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym 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. – Samodzielnie (bez pomocy	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia nazwy różnych kształtów makaronu oraz nazwy potraw z makaronu popularnych w Polsce. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika)i płynnie odgrywa dialog, w którym 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.

	potrawy. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze wiadomość szefa kuchni skierowaną do właściciela restauracji (chef's memo to the owner), w której proponuje nową potrawę do menu, podaje jej składniki i załącza jej opis.	bez pomocy nauczyciela, pisze wiadomość szefa kuchni skierowaną do właściciela restauracji (chef's memo to the owner), w której proponuje nową potrawę do menu, podaje jej składniki i załącza jej opis.	właściciela restauracji (chef's memo to the owner), w której proponuje nową potrawę do menu, podaje jej składniki i załącza jej opis.	nauczyciela i podręcznika), pisze wiadomość szefa kuchni skierowaną do właściciela restauracji (chef's memo to the owner), w której proponuje nową potrawę do menu, podaje jej składniki i załącza jej opis.	– Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze wiadomość szefa kuchni skierowaną do właściciela restauracji (chef's memo to the owner), w której proponuje nową potrawę do menu, podaje jej składniki i załącza jej opis.
Lekcja 18 - Grains and Legumes: Słownictwo nt. nazw roślin strączkowych i rodzajów zbóż, ćwiczenia w czytaniu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. nazwy roślin strączkowych: beans, green beans, black beans , corn, legumes 2. rodzaje zbóż: brown rice, white rice, wheat, bran, grain, wholegrain, wild rice 3. zwroty używane w restauracji przy przyjmowaniu zamówienia: What would you like to order, ma'am?; I think I'll get it; But I recommend substituting… does it come with…				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia sposoby spożywania warzyw strączkowych oraz wymienia nazwy różnych odmian ryżu. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia, wymienia składniki zamawianych potraw i proponuje dodatkowe składniki. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze zamówienie (server's order notes) zawierające nazwę potrawy, składniki standardowe oraz ewentualne zamienniki i dodatki.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia sposoby spożywania warzyw strączkowych oraz wymienia nazwy różnych odmian ryżu. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia, wymienia składniki zamawianych potraw i proponuje dodatkowe składniki. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze zamówienie (server's order notes) zawierające nazwę potrawy, składniki standardowe oraz ewentualne zamienniki i dodatki.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia sposoby spożywania warzyw strączkowych oraz wymienia nazwy różnych odmian ryżu. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia, wymienia składniki zamawianych potraw i proponuje dodatkowe składniki. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze zamówienie (server's order notes) zawierające nazwę potrawy, składniki standardowe oraz ewentualne zamienniki i dodatki.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia sposoby spożywania warzyw strączkowych oraz wymienia nazwy różnych odmian ryżu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia, wymienia składniki zamawianych potraw i proponuje dodatkowe składniki. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze zamówienie (server's order notes) zawierające nazwę potrawy, składniki standardowe oraz ewentualne zamienniki i dodatki.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia sposoby spożywania warzyw strączkowych oraz wymienia nazwy różnych odmian ryżu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje od klientów zamówienia, wymienia składniki zamawianych potraw i proponuje dodatkowe składniki. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze zamówienie (server's order notes) zawierające nazwę potrawy, składniki standardowe oraz ewentualne zamienniki i dodatki.

Lekcja 19 - Breakfast: Menu na śniadanie, sposoby przygotowania jajek, nazwy potraw śniadaniowych.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. menu na śniadanie: eggs and toast, poached eggs, omelet, buttery pancakes, scrambled eggs, bacon, cereal, coffee, hash browns, muffin, sausage 2. słownictwo związane ze śniadaniem: quick starter, lighter fare, healthier option 3. zwroty używane przy składaniu zamówienia w restauracji: I 'm ready to order; What can I get for you; I'd like to order… It comes with …				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia sposoby przygotowania jajek do spożycia oraz popularne w Polsce potrawy spożywane na śniadanie. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienie na śniadanie, rozmawia z klientem o dostępnych opcjach i poleca dodatki. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze zamówienie na śniadanie (breakfast order) zawierające dane: nazwa dania głównego, standardowe składniki, specjalne życzenia klienta i dodatki.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia sposoby przygotowania jajek do spożycia oraz popularne w Polsce potrawy spożywane na śniadanie. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienie na śniadanie, rozmawia z klientem o dostępnych opcjach i poleca dodatki. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze zamówienie na śniadanie (breakfast order) zawierające dane: nazwa dania głównego, standardowe składniki, specjalne życzenia klienta i dodatki.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia sposoby przygotowania jajek do spożycia oraz popularne w Polsce potrawy spożywane na śniadanie. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w kelner przyjmuje zamówienie na śniadanie, rozmawia z klientem o dostępnych opcjach i poleca dodatki. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze zamówienie na śniadanie (breakfast order) zawierające dane: nazwa dania głównego, standardowe składniki, specjalne życzenia klienta i dodatki.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia sposoby przygotowania jajek do spożycia oraz popularne w Polsce potrawy spożywane na śniadanie. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienie na śniadanie, rozmawia z klientem o dostępnych opcjach i poleca dodatki. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze zamówienie na śniadanie (breakfast order) zawierające dane: nazwa dania głównego, standardowe składniki, specjalne życzenia klienta i dodatki.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia sposoby przygotowania jajek do spożycia oraz popularne w Polsce potrawy spożywane na śniadanie. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienie na śniadanie, rozmawia z klientem o dostępnych opcjach i poleca dodatki. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze zamówienie na śniadanie (breakfast order) zawierające dane: nazwa dania głównego, standardowe składniki, specjalne życzenia klienta i dodatki.
Lekcja 20 - Lunch: Menu na lunch, nazwy potraw, nowe zasady serwowania lunchu - czytanie, pisanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. menu na lunch: box lunches, sandwiches, light snacks , deli, lunch menu				

	2. słownictwo związane z porą lunchu: lunch break, attract customers, quick meal, take to go, informal, noon 3. zwroty używane w rozmowie o nowych pomysłach: I'd love to experiment with…; I think it's a great idea; That's a good point itd.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia sposoby przyciągnięcia pracowników do restauracji w ciągu dnia i opowiada o tym, jak w Polsce serwuje/ spożywa się lunch. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji ustala z szefem kuchni menu na lunch i omawia szczegóły. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze wiadomość do załogi pracującej w kuchni (chef's memo to the kitchen staff) o serwowaniu potraw w porze lunchu w kawiarni zawierająca dane: nowe godziny otwarcia, nowe menu i nowe zasady podawania posiłków.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia sposoby przyciągnięcia pracowników do restauracji w ciągu dnia i opowiada o tym, jak w Polsce serwuje/ spożywa się lunch. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji ustala z szefem kuchni menu na lunch i omawia szczegóły. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze wiadomość do załogi pracującej w kuchni (chef's memo to the kitchen staff) o serwowaniu potraw w porze lunchu w kawiarni zawierająca dane: nowe godziny otwarcia, nowe menu i nowe zasady podawania posiłków.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia sposoby przyciągnięcia pracowników do restauracji w ciągu dnia i opowiada o tym, jak w Polsce serwuje/ spożywa się lunch. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji ustala z szefem kuchni menu na lunch i omawia szczegóły. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze wiadomość do załogi pracującej w kuchni (chef's memo to the kitchen staff) o serwowaniu potraw w porze lunchu w kawiarni zawierająca dane: nowe godziny otwarcia, nowe menu i nowe zasady podawania posiłków.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia sposoby przyciągnięcia pracowników do restauracji w ciągu dnia i opowiada o tym, jak w Polsce serwuje/ spożywa się lunch. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji ustala z szefem kuchni menu na lunch i omawia szczegóły. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze wiadomość do załogi pracującej w kuchni (chef's memo to the kitchen staff) o serwowaniu potraw w porze lunchu w kawiarni zawierająca dane: nowe godziny otwarcia, nowe menu i nowe zasady podawania posiłków.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia sposoby przyciągnięcia pracowników do restauracji w ciągu dnia i opowiada o tym, jak w Polsce serwuje/ spożywa się lunch. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji ustala z szefem kuchni menu na lunch i omawia szczegóły. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze wiadomość do załogi pracującej w kuchni (chef's memo to the kitchen staff) o serwowaniu potraw w porze lunchu w kawiarni zawierająca dane: nowe godziny otwarcia, nowe menu i nowe zasady podawania posiłków.
Lekcja 21 - Dinner: Słownictwo dotyczące obiadu, rodzaje dań obiadowych, ćwiczenia w słuchaniu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. słownictwo dotyczace obiadu: dinner menu, daily specials, course, appetizers entree, formal, side 2. słownictwo związane z pracą restauracji: seating customers, taking orders, serving dinner , comes with 3. zwroty używane w restauracji: I'm handling it; Should I go take away the steaks?; When do I serve those? It looks like …				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza. – Bez podręcznika i z pomocą	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach odpowiada na pytania o sposoby krojenia składników oraz dlaczego składniki są przygotowywane przez pomocników kucharza.

	pomocników kucharza. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kierownik restauracji zwraca kelnerom uwagę na popełnione przez nich błędy przy podawaniu zamówionych dań, tłumaczy procedury podawania obiadu i jak rozwiązać zaistniałą sytuację.	– Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kierownik restauracji zwraca kelnerom uwagę na popełnione przez nich błędy przy podawaniu zamówionych dań, tłumaczy procedury podawania obiadu i jak rozwiązać zaistniałą sytuację.	nauczyciela odgrywa dialog, w którym kierownik restauracji zwraca kelnerom uwagę na popełnione przez nich błędy przy podawaniu zamówionych dań, tłumaczy procedury podawania obiadu i jak rozwiązać zaistniałą sytuację.	– Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kierownik restauracji zwraca kelnerom uwagę na popełnione przez nich błędy przy podawaniu zamówionych dań, tłumaczy procedury podawania obiadu i jak rozwiązać zaistniałą sytuację.	– Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kierownik restauracji zwraca kelnerom uwagę na popełnione przez nich błędy przy podawaniu zamówionych dań, tłumaczy procedury podawania obiadu i jak rozwiązać zaistniałą sytuację.
Lekcja 22 - Stock: Słownictwo nt. rodzajów, sposobów przygotowania i składników wywaru.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z zastosowaniem czasowników modalnych *might i can*.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące z zastosowaniem czasowników modalnych *might i can*.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne z zastosowaniem czasowników modalnych *might i can*.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe z zastosowaniem czasowników modalnych *might i can*.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot z zastosowaniem czasowników modalnych *might i can*.
	1. rodzaje wywarów: brown stock, chicken stock, fish stock 2. słownictwo związane z wywarem: flavour, richness, stockpot, base, bone, extract, home-made, leftovers, liquid, manufactured 3. zwroty używane w rozmowie o wywarze: What kind of stock should I make for…?; I'd probably make light chicken stock; Brown stock might be a little too heavy ... 4. czasowniki modalne: might, can.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach mówi o tym, jak przygotowuje się wywar i wymienia składniki i przyprawy używane do sporządzenia wywaru. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozważają użycie różnych wywarów do przygotowania zup wg nowych przepisów i podają	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach mówi o tym, jak przygotowuje się wywar i wymienia składniki i przyprawy używane do sporządzenia wywaru. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozważają użycie różnych wywarów do przygotowania zup wg nowych przepisów i podają sposób ich przygotowania.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach mówi o tym, jak przygotowuje się wywar i wymienia składniki i przyprawy używane do sporządzenia wywaru. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozważają użycie różnych wywarów do przygotowania zup wg nowych przepisów i podają sposób ich przygotowania. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze wiadomość	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach mówi o tym, jak przygotowuje się wywar i wymienia składniki i przyprawy używane do sporządzenia wywaru. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharze rozważają użycie różnych wywarów do przygotowania zup wg nowych przepisów i podają sposób ich przygotowania.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach mówi o tym, jak przygotowuje się wywar i wymienia składniki i przyprawy używane do sporządzenia wywaru. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharze rozważają użycie różnych wywarów do przygotowania zup wg nowych przepisów i podają sposób ich przygotowania.

	sposób ich przygotowania. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze wiadomość (memo) od kucharza dla właściciela restauracji na temat wywaru do nowego przepisu, zawierająca uzasadnienie wyboru i sposób przygotowania tego wywaru.	– Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze wiadomość (memo) od kucharza dla właściciela restauracji na temat wywaru do nowego przepisu, zawierająca uzasadnienie wyboru i sposób przygotowania tego wywaru.	(memo) od kucharza dla właściciela restauracji na temat wywaru do nowego przepisu, zawierająca uzasadnienie wyboru i sposób przygotowania tego wywaru.	– Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze wiadomość (memo) od kucharza dla właściciela restauracji na temat wywaru do nowego przepisu, zawierająca uzasadnienie wyboru i sposób przygotowania tego wywaru.	– Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze wiadomość (memo) od kucharza dla właściciela restauracji na temat wywaru do nowego przepisu, zawierająca uzasadnienie wyboru i sposób przygotowania tego wywaru.
Lekcja 23 - Soup: Słownictwo nt. rodzajów zup - ćwiczenia w czytaniu i słuchaniu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z too/enough.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące z too/enough.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne z too/enough.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe z too/enough.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot z too/enough.
	1. rodzaje zup: stew, clear soup, thick soup, cream soup, tomato puree, bisque, bouillon, broth, chowder, consommé, stew 2. słownictwo związane z zupami: rich, nicely seasoned, clarification, home-made broth, watery 3. zwroty używane w rozmowie o zupach: It's too watery; It's too light for my taste; That sounds too heavy ... 4. too/enough				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia rodzaje zup sporządzanych z warzyw oraz zup sporządzanych z mięsa i owoców morza. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym klienci są niezadowoleni z podanej zupy, a kelner poleca im w zamian inną, która spełni ich oczekiwania.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia rodzaje zup sporządzanych z warzyw oraz zup sporządzanych z mięsa i owoców morza. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym klienci są niezadowoleni z podanej zupy, a kelner poleca im w zamian inną, która spełni ich oczekiwania.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia rodzaje zup sporządzanych z warzyw oraz zup sporządzanych z mięsa i owoców morza. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym klienci są niezadowoleni z podanej zupy, a kelner poleca im w zamian inną, która spełni ich oczekiwania.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia rodzaje zup sporządzanych z warzyw oraz zup sporządzanych z mięsa i owoców morza. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym klienci są niezadowoleni z podanej zupy, a kelner poleca im w zamian inną, która spełni ich oczekiwania.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia rodzaje zup sporządzanych z warzyw oraz zup sporządzanych z mięsa i owoców morza. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym klienci są niezadowoleni z podanej zupy, a kelner poleca im w zamian inną, która spełni ich oczekiwania.
Lekcja 24 - Sauces: Rodzaje sosów - ćwiczenia leksykalne, podawanie przepisu kulinarnego.					

OCENA	DOPUSZCZAJĄCA	DOSTATECZNA	DOBRA	BARDZO DOBRA	CELUJĄCA
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. rodzaje sosów: tomato sauce, cream sauce, velouté, espagnole, gravy, hollandaise, small sauce 2. słownictwo związane z sosami: consistency, cornstarch, mother sauce, meat-based, thickening agent, to reduce a sauce, roux 3. zwroty używane w rozmowie w kuchni: I could use your advice about…; Are you thinking of a butter sauce?; How would you prepare it?				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia rodzaje sosów oraz popularne w Polsce dania, do których podaje się sosy. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o sosie wg nowego przepisu, podają swoje sugestie i sposoby przygotowania tego sosu. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze przepis (recipe guide) na potrawę zawierający: rodzaj potrawy, dwa pasujące do niej sosy i wskazówki dotyczące ich przygotowania.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia rodzaje sosów oraz popularne w Polsce dania, do których podaje się sosy. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o sosie wg nowego przepisu, podają swoje sugestie i sposoby przygotowania tego sosu. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze przepis (recipe guide) na potrawę zawierający: rodzaj potrawy, dwa pasujące do niej sosy i wskazówki dotyczące ich przygotowania.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia rodzaje sosów oraz popularne w Polsce dania, do których podaje się sosy. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o sosie wg nowego przepisu, podają swoje sugestie i sposoby przygotowania tego sosu. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze przepis (recipe guide) na potrawę zawierający: rodzaj potrawy, dwa pasujące do niej sosy i wskazówki dotyczące ich przygotowania.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia rodzaje sosów oraz popularne w Polsce dania, do których podaje się sosy. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o sosie wg nowego przepisu, podają swoje sugestie i sposoby przygotowania tego sosu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze przepis (recipe guide) na potrawę zawierający: rodzaj potrawy, dwa pasujące do niej sosy i wskazówki dotyczące ich przygotowania.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia rodzaje sosów oraz popularne w Polsce dania, do których podaje się sosy. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o sosie wg nowego przepisu, podają swoje sugestie i sposoby przygotowania tego sosu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze przepis (recipe guide) na potrawę zawierający: rodzaj potrawy, dwa pasujące do niej sosy i wskazówki dotyczące ich przygotowania.
Lekcja 25 - Salads: Nazwy sałatek i ich składników - ćwiczenia leksykalne, mówienie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. nazwy sałatek: Green Salad, Raspberry Delight, Supper Salad 2. składniki sałatek: mixed greens, spinach, lettuce, crouton, olive oil, vinegar , mayonnaise 3. słownictwo używane do opisu sałatek: dressing, appetizer, topped with, filling, it comes with…, body, garnish, greens, salad, substitute, tossed				

	4. zwroty używane przy zamawianiu sałatek: What comes on the Green Salad?; What's in the dressing?; I'd better get a half order				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia różne rodzaje zielonych warzyw sałatkowych oraz innych składników sałatek. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na różne sałatki, opisuje je i wymienia dostępne sosy. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze opis (description) dwóch sałatek z podaniem zielonych warzyw sałatkowych, innych składników oraz sosów (dressing)	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia różne rodzaje zielonych warzyw sałatkowych oraz innych składników sałatek. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na różne sałatki, opisuje je i wymienia dostępne sosy. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze opis (description) dwóch sałatek z podaniem zielonych warzyw sałatkowych, innych składników oraz sosów (dressing)	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia różne rodzaje zielonych warzyw sałatkowych oraz innych składników sałatek. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na różne sałatki, opisuje je i wymienia dostępne sosy. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze opis (description) dwóch sałatek z podaniem zielonych warzyw sałatkowych, innych składników oraz sosów (dressing)	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia różne rodzaje zielonych warzyw sałatkowych oraz innych składników sałatek. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na różne sałatki, opisuje je i wymienia dostępne sosy. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze opis (description) dwóch sałatek z podaniem zielonych warzyw sałatkowych, innych składników oraz sosów (dressing)	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia różne rodzaje zielonych warzyw sałatkowych oraz innych składników sałatek. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kelner przyjmuje zamówienia na różne sałatki, opisuje je i wymienia dostępne sosy. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze opis (description) dwóch sałatek z podaniem zielonych warzyw sałatkowych, innych składników oraz sosów (dressing)
Lekcja 26 - Grilling and Broiling: Sprzęt do grillowania i opiekania - słownictwo, czytanie, ćwiczenia w mówieniu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące z zastosowaniem konstrukcji have to.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące z zastosowaniem konstrukcji have to.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne z zastosowaniem konstrukcji have to.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe z zastosowaniem konstrukcji have to.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot z zastosowaniem konstrukcji have to.
	1. sprzęt do grillowania i opiekania: grill pan, stovetop, broiler pan, flattop, stove top 2. słownictwo związane z grillowaniem: charcoal, flame broiler, two-sided grilling, charbroiled, broil, 3. zwroty używane w rozmowie o grillowaniu: You nearly started a fire. I had to pull the meat off the grill and turn it off; That way, the fat will drip down… 4. Konstrukcja have to.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie.

	– W 4 zdaniach wymienia sposoby grillowania i opiekania oraz potrawy, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym szef kuchni omawia z kucharzami zasady grillowania potraw i opiekania, wskazuje popełnione przez nich błędy oraz informuje, jakiego sprzętu powinni użyć.	– W 6 zdaniach wymienia sposoby grillowania i opiekania oraz potrawy, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni omawia z kucharzami zasady grillowania potraw i opiekania, wskazuje popełnione przez nich błędy oraz informuje, jakiego sprzętu powinni użyć.	sposoby grillowania i opiekania oraz potrawy, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni omawia z kucharzami zasady grillowania potraw i opiekania, wskazuje popełnione przez nich błędy oraz informuje, jakiego sprzętu powinni użyć.	– W 10 zdaniach wymienia sposoby grillowania i opiekania oraz potrawy, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym szef kuchni omawia z kucharzami zasady grillowania potraw i opiekania, wskazuje popełnione przez nich błędy oraz informuje, jakiego sprzętu powinni użyć.	– W 12 zdaniach wymienia sposoby grillowania i opiekania oraz potrawy, które w Polsce się powszechnie grilluje lub opieka. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym szef kuchni omawia z kucharzami zasady grillowania potraw i opiekania, wskazuje popełnione przez nich błędy oraz informuje, jakiego sprzętu powinni użyć.
Lekcja 27 - Roasting: Słownictwo nt. pieczenia potraw, pisanie przepisu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. słownictwo związane z pieczeniem potraw: roasting pan, baste, spit, caramelization, open roasting, dry heat, evenly, indirect, rotisserie, slow roasting, tender 2. zwroty używane w rozmowie o pieczeniu: How are you doing with that roasted chicken?; Have you checked the temperature?; Don't forget to keep turning the spit				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia metody pieczenia oraz potrawy, które się piecze. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z kucharzami o mięsie, które pieką, czasie pieczenia i najlepszych sposobach pieczenia mięsa. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze przepis na pieczeń (recipe notes) z podaniem rodzaju mięsa, czasu i temperatury pieczenia oraz technik i	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia metody pieczenia oraz potrawy, które się piecze. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z kucharzami o mięsie, które pieką, czasie pieczenia i najlepszych sposobach pieczenia mięsa. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze przepis na pieczeń (recipe notes) z podaniem rodzaju mięsa, czasu i temperatury pieczenia oraz technik i	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia metody pieczenia oraz potrawy, które się piecze. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z kucharzami o mięsie, które pieką, czasie pieczenia i najlepszych sposobach pieczenia mięsa. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze przepis na pieczeń (recipe notes) z podaniem rodzaju mięsa, czasu i temperatury pieczenia oraz technik i wskazówek dotyczących przygotowania mięs.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia metody pieczenia oraz potrawy, które się piecze. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z kucharzami o mięsie, które pieką, czasie pieczenia i najlepszych sposobach pieczenia mięsa. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze przepis na pieczeń (recipe notes) z podaniem rodzaju mięsa, czasu i temperatury pieczenia oraz technik i wskazówek	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia metody pieczenia oraz potrawy, które się piecze. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym szef kuchni rozmawia z kucharzami o mięsie, które pieką, czasie pieczenia i najlepszych sposobach pieczenia mięsa. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze przepis na pieczeń (recipe notes) z podaniem rodzaju mięsa, czasu i temperatury pieczenia oraz

	wskazówek dotyczących przygotowania mięs.	wskazówek dotyczących przygotowania mięs.		dotyczących przygotowania mięs.	technik i wskazówek dotyczących przygotowania mięs.
Lekcja 28 - Braising: Słownictwo nt. duszenia mięsa, słuchanie, pisanie przepisu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 15 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 25 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 30 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące określające preferencje.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące określające preferencje.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne określające preferencje.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe określające preferencje.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot określające preferencje.
	1. słownictwo związane z duszeniem mięsa: braise, dry, overcooked, marinate, tough, juicy, barbecue braising, braise liquid, braising pot, pressure cooking, sear, slow cooker, stew. 2. zwroty używane w rozmowie kelnera z klientami: It's tonight's special; What was wrong with it?; Does it take a while to cook?; I'll give it a try 3. Preferencje: like, don't like, be keen on, hate, prefer, love, enjoy, don't mind, be fond of, be crazy about, be into sth, dislike, can't stand.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wyjaśnia, jak wygląda proces duszenia mięsa oraz wymienia podobieństwa i różnice między duszeniem a innymi metodami gotowania. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze menu (menu board) z ofertą mięsnego dania dnia wraz z podaniem jego nazwy i opisem przygotowania.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wyjaśnia, jak wygląda proces duszenia mięsa oraz wymienia podobieństwa i różnice między duszeniem a innymi metodami gotowania. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze menu (menu board) z ofertą mięsnego dania dnia wraz z podaniem jego nazwy i opisem przygotowania.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wyjaśnia, jak wygląda proces duszenia mięsa oraz wymienia podobieństwa i różnice między duszeniem a innymi metodami gotowania. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze menu (menu board) z ofertą mięsnego dania dnia wraz z podaniem jego nazwy i opisem przygotowania.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wyjaśnia, jak wygląda proces duszenia mięsa oraz wymienia podobieństwa i różnice między duszeniem a innymi metodami gotowania. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze menu (menu board) z ofertą mięsnego dania dnia wraz z podaniem jego nazwy i opisem przygotowania.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wyjaśnia, jak wygląda proces duszenia mięsa oraz wymienia podobieństwa i różnice między duszeniem a innymi metodami gotowania. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze menu (menu board) z ofertą mięsnego dania dnia wraz z podaniem jego nazwy i opisem przygotowania.
Lekcja 29 - Frying: Metody smażenia potraw, słownictwo nt. sprzętu kuchennego używanego do smażenia.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej

	wymaganym do niej słownictwem.	słownictwem.	słownictwem.	słownictwem.	słownictwem.
	1. metody smażenia potraw: pan fry, sauté, stir fry, deep fry 2. słownictwo związane ze smażeniem potraw: wok, to slightly brown, shallow, lard , batter, oil,submerge 3. zwroty używane w kuchni przy smażeniu: I tried to toss them; Which pan did you use?; Next time I'll try a wok .				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia metody i sprzęt kuchenny używany do smażenia. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym szef kuchni zwraca uwagę kucharzom na problem związany ze smażeniem, popełniony błąd, który do tego doprowadził oraz sugeruje, jak uniknąć takiego problemu w przyszłości. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze raport ze zdarzenia w kuchni (kitchen incident report) zawierający następujące informacje: podanie problemu, opis błędu podczas smażenia i sposób uniknięcia takiego problemu następnym razem.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia metody i sprzęt kuchenny używany do smażenia. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni zwraca uwagę kucharzom na problem związany ze smażeniem, popełniony błąd, który do tego doprowadził oraz sugeruje, jak uniknąć takiego problemu w przyszłości. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze raport ze zdarzenia w kuchni (kitchen incident report) zawierający następujące informacje: podanie problemu, opis błędu podczas smażenia i sposób uniknięcia takiego problemu następnym razem.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia metody i sprzęt kuchenny używany do smażenia. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym szef kuchni zwraca uwagę kucharzom na problem związany ze smażeniem, popełniony błąd, który do tego doprowadził oraz sugeruje, jak uniknąć takiego problemu w przyszłości. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze raport ze zdarzenia w kuchni (kitchen incident report) zawierający następujące informacje: podanie problemu, opis błędu podczas smażenia i sposób uniknięcia takiego problemu następnym razem.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia metody i sprzęt kuchenny używany do smażenia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym szef kuchni zwraca uwagę kucharzom na problem związany ze smażeniem, popełniony błąd, który do tego doprowadził oraz sugeruje, jak uniknąć takiego problemu w przyszłości. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze raport ze zdarzenia w kuchni (kitchen incident report) zawierający następujące informacje: podanie problemu, opis błędu podczas smażenia i sposób uniknięcia takiego problemu następnym razem.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12zdaniach wymienia metody i sprzęt kuchenny używany do smażenia. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym szef kuchni zwraca uwagę kucharzom na problem związany ze smażeniem, popełniony błąd, który do tego doprowadził oraz sugeruje, jak uniknąć takiego problemu w przyszłości. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze raport ze zdarzenia w kuchni (kitchen incident report) zawierający następujące informacje: podanie problemu, opis błędu podczas smażenia i sposób uniknięcia takiego problemu następnym razem.
Lekcja 30- Steaming: Słownictwo związane z gotowaniem na parze, ćwiczenia w mówieniu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące określające zalety/wady.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące i przeczące określające zalety/wady.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące i pytania ogólne określające zalety/wady.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne i szczegółowe określające zalety/wady.	Stosuje poznane struktury gramatyczne w zadaniach językowych. Tworzy zdania twierdzące, przeczące, pytania ogólne, szczegółowe i o podmiot określające zalety/wady.

	1. słownictwo związane z gotowaniem na parze: steam, moist heat, compartment steaming, agitation, boil, circulate, en Papillote, leaching, simmer, soggy, steamer. 2. zwroty używane w rozmowie o niepowodzeniach w kuchni: This is frustrating; I just ruined…; What's going wrong?; You might consider (steaming them) instead . 3. Wyrażenia określające zalety/wady: advantage, disadvantage, pros, cons, benefit, drawback.				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia metody gotowania na parze i wyjaśnia, dlaczego kucharz może wybrać gotowanie na parze zamiast innych metod obróbki termicznej. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o problemie z przygotowaniem dania, sugerują użycie innej metody i podają jej zalety. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze wstęp do gotowania na parze (do książki kucharskiej) (cookbook introduction to steaming), zawierający opis gotowania na parze, porównanie z innymi metodami gotowania i korzyści płynące z zastosowania tej metody.	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia metody gotowania na parze i wyjaśnia, dlaczego kucharz może wybrać gotowanie na parze zamiast innych metod obróbki termicznej. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o problemie z przygotowaniem dania, sugerują użycie innej metody i podają jej zalety. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze wstęp do gotowania na parze (do książki kucharskiej) (cookbook introduction to steaming), zawierający opis gotowania na parze, porównanie z innymi metodami gotowania i korzyści płynące z zastosowania tej metody.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia metody gotowania na parze i wyjaśnia, dlaczego kucharz może wybrać gotowanie na parze zamiast innych metod obróbki termicznej. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o problemie z przygotowaniem dania, sugerują użycie innej metody i podają jej zalety. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze wstęp do gotowania na parze (do książki kucharskiej) (cookbook introduction to steaming), zawierający opis gotowania na parze, porównanie z innymi metodami gotowania i korzyści płynące z zastosowania tej metody.	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia metody gotowania na parze i wyjaśnia, dlaczego kucharz może wybrać gotowanie na parze zamiast innych metod obróbki termicznej. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o problemie z przygotowaniem dania, sugerują użycie innej metody i podają jej zalety. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze wstęp do gotowania na parze (do książki kucharskiej) (cookbook introduction to steaming), zawierający opis gotowania na parze, porównanie z innymi metodami gotowania i korzyści płynące z zastosowania tej metody.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia metody gotowania na parze i wyjaśnia, dlaczego kucharz może wybrać gotowanie na parze zamiast innych metod obróbki termicznej. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kucharze rozmawiają o problemie z przygotowaniem dania, sugerują użycie innej metody i podają jej zalety. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze wstęp do gotowania na parze (do książki kucharskiej) (cookbook introduction to steaming), zawierający opis gotowania na parze, porównanie z innymi metodami gotowania i korzyści płynące z zastosowania tej metody.
Lekcja 31 - Buffet: Rodzaje bufetów - ćwiczenia leksykalne, czytanie.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. rodzaje bufetów: salad bar, self-serve buffet, staffed buffet , all-you-can-eat. 2. słownictwo związane z prowadzeniem bufetu: congestion, condiments, display, decorative foods, chafing dishes, platters, dessert table , arrangement, edible, plater. 3. zwroty używane przy udzielaniu wskazówek pracownikowi, który po raz pierwszy będzie obsługiwał bufet: It's pretty easy; Let's just go over a few things; Don't overload the plate , have you ever…?, After that…then they..				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie	– W 56% poprawnie	– W 71% poprawnie rozwiązuje	– W 90% poprawnie	– W 100% poprawnie

	rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia korzyści płynące z podawania jedzenia w formie bufetu oraz wymienia różne formy bufetu. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym kierownik cateringu informuje kelnerów, jaki bufet będą obsługiwać, jaka jest jego specyfika i jaki jest ich zakres obowiązków	rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia korzyści płynące z podawania jedzenia w formie bufetu oraz wymienia różne formy bufetu. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym kierownik cateringu informuje kelnerów, jaki bufet będą obsługiwać, jaka jest jego specyfika i jaki jest ich zakres obowiązków	zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia korzyści płynące z podawania jedzenia w formie bufetu oraz wymienia różne formy bufetu. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym kierownik cateringu informuje kelnerów, jaki bufet będą obsługiwać, jaka jest jego specyfika i jaki jest ich zakres obowiązków.	rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia korzyści płynące z podawania jedzenia w formie bufetu oraz wymienia różne formy bufetu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym kierownik cateringu informuje kelnerów, jaki bufet będą obsługiwać, jaka jest jego specyfika i jaki jest ich zakres obowiązków.	rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia korzyści płynące z podawania jedzenia w formie bufetu oraz wymienia różne formy bufetu. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym kierownik cateringu informuje kelnerów, jaki bufet będą obsługiwać, jaka jest jego specyfika i jaki jest ich zakres obowiązków.
Lekcja 32 - Training: Szkolenie na kucharza - ćwiczenia w czytaniu i mówieniu.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. słownictwo związane z reklamą szkoły: the highest-ranking, licensed, accredited, certificate. 2. słownictwo związane ze szkoleniem: earn a certificate, externship, hands-on experience, associate's degree, Bachelor's degree, cuisine, culinarian, demonstrate, specialization, technique. 3. zwroty używane w rozmowie przy przyjęciu do szkoły: I'm glad you're applying to our school; What kind of program are you looking for?; I'm interested in…; Will I get any work experience…?				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia cechy dobrej szkoły gastronomicznej oraz kursy dostępne dla uczniów/ studentów szkół gastronomicznych. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym osoba odpowiedzialna za rekrutację rozmawia ze studentami zainteresowanymi różnymi programami, przedstawia im czas trwania programów i korzyści płynące z ich	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia cechy dobrej szkoły gastronomicznej oraz kursy dostępne dla uczniów/ studentów szkół gastronomicznych – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym osoba odpowiedzialna za rekrutację rozmawia ze studentami zainteresowanymi różnymi programami, przedstawia im czas trwania programów i korzyści płynące z ich ukończenia.	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia cechy dobrej szkoły gastronomicznej oraz kursy dostępne dla uczniów/ studentów szkół gastronomicznych. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym osoba odpowiedzialna za rekrutację rozmawia ze studentami zainteresowanymi różnymi programami, przedstawia im czas trwania programów i korzyści płynące z ich ukończenia. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, podanie kandydata do szkoły gastronomicznej (student's letter of interest to a	– W 90% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 10 zdaniach wymienia cechy dobrej szkoły gastronomicznej oraz kursy dostępne dla uczniów/ studentów szkół gastronomicznych. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym osoba odpowiedzialna za rekrutację rozmawia ze studentami zainteresowanymi różnymi programami, przedstawia im czas trwania programów i korzyści płynące z ich ukończenia.	– W 100% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 12 zdaniach wymienia cechy dobrej szkoły gastronomicznej oraz kursy dostępne dla uczniów/ studentów szkół gastronomicznych. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym osoba odpowiedzialna za rekrutację rozmawia ze studentami zainteresowanymi różnymi programami, przedstawia im czas trwania programów i korzyści płynące z ich ukończenia.

	ukończenia. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze podanie kandydata do szkoły gastronomicznej (student's letter of interest to a culinary school) zawierające informacje: nazwa kierunku, co najbardziej studenta interesuje oraz szczegóły dotyczące posiadanego wykształcenia.	– Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze podanie kandydata do szkoły gastronomicznej (student's letter of interest to a culinary school) zawierające informacje: nazwa kierunku, co najbardziej studenta interesuje oraz szczegóły dotyczące posiadanego wykształcenia.	culinary school) zawierające informacje: nazwa kierunku, co najbardziej studenta interesuje oraz szczegóły dotyczące posiadanego wykształcenia.	– Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze podanie kandydata do szkoły gastronomicznej (student's letter of interest to a culinary school) zawierające informacje: nazwa kierunku, co najbardziej studenta interesuje oraz szczegóły dotyczące posiadanego wykształcenia.	– Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze podanie kandydata do szkoły gastronomicznej (student's letter of interest to a culinary school) zawierające informacje: nazwa kierunku, co najbardziej studenta interesuje oraz szczegóły dotyczące posiadanego wykształcenia.
Lekcja 33 - Career options: Poszukiwanie pracy w branży gastronomicznej - zasady pisania CV, wyrażenia niezbędne na rozmowie o pracę.					
OCENA	**DOPUSZCZAJĄCA**	**DOSTATECZNA**	**DOBRA**	**BARDZO DOBRA**	**CELUJĄCA**
WIEDZA: Znajomość środków językowych	Zna i stosuje 5 podstawowych wyrazów i zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 10 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 15 poznanych wyrazów oraz zwrotów. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje 20 poznane wyrazy oraz zwroty. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.	Zna i stosuje wszystkie poznane wyrazy i wyrażenia. * Na końcu każdej książki znajduje się słowniczek z wymaganym do niej słownictwem.
	1. nazwy zawodów w branży gastronomicznej: executive chef, nutritionist , restaurant management 2. wymagania stawiane pracownikom branży gastronomicznej: education in culinary arts, background in pastries, specialize in, apprentice, patisserie 3. słownictwo związane z pracą w branży gastronomicznej: prepare daily menus, personal chef, banquet, catering, culinary management, hospitality 4. zwroty używane w rozmowie kwalifikacyjnej: My background is…; Where was your last job?; Tell me about your duties there; I was responsible for…				
UMIEJĘTNOŚCI	– W 40% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 4 zdaniach wymienia zakres obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją oraz prace dostępne dla kucharzy poza restauracją. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela, odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji rozmawia z kucharzami starającymi się o pracę o ich doświadczeniu zawodowym i przedstawia im zakres obowiązków na różnych stanowiskach pracy w kuchni. – Korzystając z podręcznika i pomocy nauczyciela pisze notatkę o kandydacie z	– W 56% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 6 zdaniach wymienia zakres obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją oraz prace dostępne dla kucharzy poza restauracją. – Korzystając z podręcznika bez pomocy nauczyciela odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji rozmawia z kucharzami starającymi się o pracę o ich doświadczeniu zawodowym i przedstawia im zakres obowiązków na różnych stanowiskach pracy w kuchni. – Wzorując się na podręczniku bez pomocy nauczyciela, pisze notatkę o kandydacie z rozmowy kwalifikacyjnej (owner's notes about a job	– W 71% poprawnie rozwiązuje zadania na czytanie i słuchanie. – W 8 zdaniach wymienia zakres obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją oraz prace dostępne dla kucharzy poza restauracją. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji rozmawia z kucharzami starającymi się o pracę o ich doświadczeniu zawodowym i przedstawia im zakres obowiązków na różnych stanowiskach pracy w kuchni. – Bez podręcznika i z pomocą nauczyciela, pisze notatkę o kandydacie z rozmowy kwalifikacyjnej (owner's notes about a job applicant) zawierająca informacje: rodzaj pracy, o jaką się stara, jego	– W 90% oprawnie rozwiązuje zadania na słuchanie i czytanie. – W 10 zdaniach wymienia zakres obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją oraz prace dostępne dla kucharzy poza restauracją. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji rozmawia z kucharzami starającymi się o pracę o ich doświadczeniu zawodowym i przedstawia im zakres obowiązków na różnych stanowiskach pracy w kuchni. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika), pisze notatkę o kandydacie z rozmowy kwalifikacyjnej (owner's notes about a job	– W 100% oprawnie rozwiązuje zadania na słuchanie i czytanie. – W 12 zdaniach wymienia zakres obowiązków kucharza w zarządzaniu restauracją oraz prace dostępne dla kucharzy poza restauracją. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i płynnie odgrywa dialog, w którym właściciel restauracji rozmawia z kucharzami starającymi się o pracę o ich doświadczeniu zawodowym i przedstawia im zakres obowiązków na różnych stanowiskach pracy w kuchni. – Samodzielnie (bez pomocy nauczyciela i podręcznika) i szczegółowo, pisze notatkę o kandydacie z rozmowy kwalifikacyjnej (owner's notes about a job applicant)

	rozmowy kwalifikacyjnej (owner's notes about a job applicant) zawierająca informacje: rodzaj pracy, o jaką się stara, jego doświadczenie zawodowe oraz powody, dla których warto/ nie warto go zatrudnić.	applicant) zawierająca informacje: rodzaj pracy, o jaką się stara, jego doświadczenie zawodowe oraz powody, dla których warto/ nie warto go zatrudnić.	doświadczenie zawodowe oraz powody, dla których warto/ nie warto go zatrudnić.	applicant) zawierająca informacje: rodzaj pracy, o jaką się stara, jego doświadczenie zawodowe oraz powody, dla których warto/ nie warto go zatrudnić.	zawierająca informacje: rodzaj pracy, o jaką się stara, jego doświadczenie zawodowe oraz powody, dla których warto/ nie warto go zatrudnić.

1. Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia polega na rozpoznawaniu przez nauczycieli poziomu i postępów w opanowaniu przez ucznia wiadomości i umiejętności w stosunku do wymagań określonych w podstawie programowej kształcenia ogólnego oraz wymagań edukacyjnych wynikających z realizowanych w szkole programów nauczania. W celu ustalenia oceny śródrocznej lub rocznej nauczyciel ocenia stopień opanowania przez ucznia wiadomości i umiejętności określonych w wymaganiach edukacyjnych opisanych w podstawie programowej i wynikających z niej programów nauczania.
2. Ocenianie osiągnięć edukacyjnych ucznia odbywa się w ramach oceniania wewnątrzszkolnego, które ma na celu:
- informowanie ucznia o poziomie jego osiągnięć edukacyjnych oraz o postępach w tym zakresie;
- udzielanie uczniowi pomocy w nauce poprzez przekazanie uczniowi informacji o tym, co zrobił dobrze i jak powinien się dalej uczyć;
- udzielanie wskazówek do samodzielnego planowania własnego rozwoju;
- motywowanie ucznia do dalszych postępów w nauce i zachowaniu.
3. Wymagania edukacyjne z języków obcych są zgodne z wewnątrzszkolnymi zasadami oceniania.
4. Na początku roku szkolnego nauczyciel zapoznaje uczniów z wymaganiami edukacyjnymi.
5. Wszystkie oceny cząstkowe, śródroczne i roczne są jawne dla ucznia oraz jego rodziców/opiekunów prawnych.
6. Ocenie podlegają: sprawdziany pisemne, odpowiedzi ustne, kartkówki z bieżącego materiału, praca ucznia na lekcji (grupowa i indywidualna), aktywność np.: projekty i referaty, prezentacje multimedialne przygotowywane przez uczniów, wyszukiwanie potrzebnych materiałów na lekcję itp. Prace pisemne oddawane przez ucznia muszą być czytelne i samodzielne. W razie wątpliwości nauczyciel może poprosić o ponowne wykonanie pracy w szkole.
7. Sposoby oraz częstotliwość sprawdzania osiągnięć uczniów:
- odpytywanie bieżące (temat wypowiedzi związany jest z omawianą tematyką na lekcji),
- wykonywanie przez uczniów ćwiczeń i projektów - według uznania nauczyciela,
- sprawdziany bieżące,
- testy, badania kompetencji, diagnoza,
- kartkówki - z bieżącego materiału - według uznania nauczyciela.
8. Nauczyciel zobowiązuje się do powiadomienia uczniów o terminie sprawdzianów z przynajmniej tygodniowym wyprzedzeniem.
9. Nauczyciel ma obowiązek poinformować uczniów o uzyskanej ocenie z prac pisemnych w ciągu 2 tygodni od ich napisania. Dopuszcza się odstępstwo od ustalonego terminu w szczególnych przypadkach losowych.

10. Nauczyciel informując ucznia o uzyskanej ocenie jednocześnie ustnie uzasadnia ją wskazując treści, które uczeń powinien poprawić oraz te, które opanował w stopniu zadowalającym. Fakt ten nauczyciel odnotowuje w dzienniku jako temat lekcji.
11. Uczeń nieobecny na sprawdzianie jest zobowiązany napisać sprawdzian w terminie co najwyżej 2 tygodni od powrotu do szkoły. Uczeń powinien sam zgłosić chęć przystąpienia do sprawdzianu i ustalić z nauczycielem jego termin.
12. Uczeń ma prawo poprawić każdą ocenę w ciągu 2 tygodni od daty oddania sprawdzianu w terminie ustalonym przez nauczyciela. Dopuszcza się odstępstwo od ustalonego terminu w szczególnych przypadkach losowych.
13. Każdy uczeń ma prawo w każdym półroczu do nieprzygotowania w wymiarze ilości godzin języka obcego zawodowego w tygodniu.
14. Nieprzygotowanie do zajęć należy zgłosić na początku lekcji.
15. Nieprzygotowanie do lekcji obejmuje nieopanowanie bieżących treści z przedmiotu, brak pracy domowej zadanej z lekcji na lekcję, brak zeszytu, podręcznika i/lub ćwiczeniówki.
16. Po wykorzystaniu dostępnego limitu nieprzygotowań, każde kolejne będzie odnotowywane w formie uwagi negatywnej.
17. Nieprzygotowanie nie dotyczy prac zadanych z kilku lekcyjnym wyprzedzeniem (zastrzeżenie to nie dotyczy osób przebywających na dłuższym zwolnieniu lekarskim).
18. Prawo do ulg w zgłoszeniu nieprzygotowania zawiesza się w miesiącu klasyfikacji.
19. Wszystkie prace pisemne podlegają archiwizacji i są do wglądu dla osób zainteresowanych, tj. ucznia, rodziców/opiekunów prawnych i nadzoru pedagogicznego do końca danego roku szkolnego.
20. Ocena roczna nie jest średnią arytmetyczną ocen z pierwszego i drugiego półrocza.
21. W przypadku, gdy uczeń uzyskał ocenę niedostateczną na I półrocze, a w II półroczu uzyskuje większość ocen cząstkowych pozytywnych, tzn. nastąpiła zauważalna poprawa w opanowaniu treści nauczania, nie jest wymagane odrębne zaliczenie materiału realizowanego w I półroczu.
22. Wypowiedzi pisemne (np.: list z zażaleniem, notatka, instrukcje) oceniane są zgodnie z kryteriami oceniania opracowanymi przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.
23. Na podstawie orzeczenia publicznej poradni psychologiczno- pedagogicznej nauczyciel dostosowuje wymagania edukacyjne do indywidualnych potrzeb rozwojowych i edukacyjnych oraz możliwości psychofizycznych ucznia. Dostosowanie dotyczy głównie odpowiednich warunków organizacyjnych oraz metod i form pracy z uczniem. Nauczyciel ocenia osiągnięcia edukacyjne ucznia o specjalnych potrzebach edukacyjnych w odniesieniu do stopnia realizacji przez niego dostosowanego programu.
24. W przypadkach nieujętych w wymaganiach edukacyjnych obowiązują zasady określone w Statucie ZSSiH, w tym w wewnątrzszkolnych zasadach oceniania.