

WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE
DO PROGRAMU NAUCZANIA JĘZYKA ANGIELSKIEGO ZAWODOWEGO W BS1S
PODRECZNIK: COOKING

DZIAŁ 1		
<ol style="list-style-type: none"> 1. The kitchen – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 2. Listening, speaking and writing practice – raport z pracy na kuchni. 3. People in the kitchen – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 4. Listening, speaking and writing practice – spis obowiązków. 5. People in a restaurant – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 6. Listening, speaking and writing practice – notatki z rozmowy kwalifikacyjnej. 7. Tools 1 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 8. Listening, speaking and writing practice – notatki szefa kuchni. 9. Tools 2 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 10. Listening, speaking and writing practice – e-mail do menadżera. 11. Revision of module 1. Powtórzenie wiadomości. 12. Test on module 1. Sprawdzian wiadomości. 	<p style="text-align: center;"><u>Na ocenę dopuszczającą:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nazwać sprzęt / wyposażenie jakie posiada w swojej kuchni w domu oraz wymienić jej pracowników, • przeczytać i poprawnie zapisać słownictwo przedstawione na ilustracjach, • przeczytać ze zrozumieniem fragmentarycznie lekcyjny tekst, • wypełnić podstawowy raport o stanie kuchni w chwili otwarcia. <p style="text-align: center;"><u>Na ocenę dobrą:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisać swoje stanowisko pracy, • budować proste pojedyncze zdania związane z wyposażeniem kuchni, w której pracuje / uczy się zawodu, • szybko i poprawnie przeczytać lekcyjny tekst ze zrozumieniem, • uzupełnić raport o stanie kuchni, • opowiedzieć o swojej roli w pracy. 	<p style="text-align: center;"><u>Na ocenę dostateczną:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • opisać swoją kuchnię, • przeczytać lekcyjny tekst - błędy nie zakłócają odbioru tekstu przez słuchacza, • przedstawić ogólną treść przeczytanego tekstu, • krótko opisać swoją rolę w pracy; • wypełnić raport o stanie kuchni w chwili rozpoczęcia pracy, • uczestniczyć w prostym dialogu z dużą pomocą nauczyciela. <p style="text-align: center;"><u>Na ocenę bardzo dobrą:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • odnieść się do zagadnień na ocenę dobrą, • wyjaśnić, dlaczego jest ważny podział obowiązków w pracy w kuchni, • wyjaśnić, dlaczego kuchnia wymaga systematycznego sprzątanía i czyszczenia, • zbudować zdania rozbudowane o różnorodnej strukturze gramatyczno-leksykalnej, • wykonać szybko i bezbłędnie lekcyjne zadania.

DZIAŁ 2

<p>13. Tools 3 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>14. Listening, speaking and writing practice – notatka przypominająca.</p> <p>15. Appliances – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>16. Listening, speaking and writing practice – raport ze sprzętu.</p> <p>17. Basic actions 1 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>18. Listening, speaking and writing practice – przepis na potrawę.</p> <p>19. Basic actions 2 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>20. Listening, speaking and writing practice – piszemy przepis na danie.</p> <p>21. Flavors – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>22. Listening, speaking and writing practice – notatka dla personelu.</p> <p>23. Revision of module 2. Powtórzenie wiadomości.</p> <p>24. Test on module 2. Sprawdzian wiadomości.</p>	<p><u>Na ocenę dopuszczającą:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">• nazwać podstawowe sprzęty i czynności wykonywane w kuchni,• przeczytać i poprawnie zapisać słownictwo przedstawione na ilustracjach,• przeczytać ze zrozumieniem fragmentarycznie lekcyjny tekst,• napisać prosty, kilku elementowy przepis na danie. <p><u>Na ocenę dobrą:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">• nazwać wszystkie sprzęty i czynności wykonywane w kuchni oraz smaki potraw,• opisać proces przygotowania danej potrawy,• napisać wieloelementowy przepis na danie,• szybko i poprawnie przeczytać lekcyjny tekst ze zrozumieniem.	<p><u>Na ocenę dostateczną:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">• nazwać sprzęty i czynności wykonywane w kuchni oraz smaki potraw,• przeczytać lekcyjny tekst - błędy nie zakłócają odbioru tekstu przez słuchacza,• przedstawić ogólną treść przeczytanego tekstu,• krótko opisać proces przygotowania danej potrawy,• napisać kilku elementowy przepis na danie,• uczestniczyć w prostym dialogu z dużą pomocą nauczyciela. <p><u>Na ocenę bardzo dobrą:</u></p> <p>Uczeń potrafi:</p> <ul style="list-style-type: none">• odnieść się do zagadnień na ocenę dobrą,• wyjaśnić rolę poszczególnych czynności, sposobów i procesów przygotowywania jedzenia,• opisać w sposób wyczerpujący i rozbudowany proces przygotowania danej potrawy,• napisać wieloelementowy przepis na danie z uwzględnieniem co najmniej 5 czynności,• wykonać szybko i bezbłędnie lekcyjne zadania.
---	---	---

DZIAŁ 3

25. Measurements 1 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.
26. Listening, speaking and writing practice – notatka z rozmowy.
27. Measurements 2 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.
28. Listening, speaking and writing practice – tabelka z ilościami składników.
29. Food safety – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.
30. Listening, speaking and writing practice – notatka o bezpieczeństwie.
31. Kitchen safety – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.
32. Listening, speaking and writing practice – raport wypadkowy.
33. Nutrition – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.
34. Listening, speaking and writing practice – notatka kelnera.
35. Revision of module 3. Powtórzenie wiadomości.
36. Test on module 3. Sprawdzian wiadomości.

Na ocenę dopuszczającą:

Uczeń potrafi:

- nazwać podstawowe jednostki wagi i objętości używane w gastronomii,
- przeczytać i poprawnie zapisać słownictwo przedstawione na ilustracjach,
- przeczytać ze zrozumieniem fragmentarycznie lekcyjny tekst,
- wypełnić podstawowy tabelę zawierającą wagę i objętość produktów.

Na ocenę dobrą:

Uczeń potrafi:

- wymienić oraz opisać procedury związane z bezpiecznym przechowywaniem oraz przygotowaniem potraw,
- sporządzić krótką notatkę kelnera,
- szybko i poprawnie przeczytać lekcyjny tekst ze zrozumieniem,
- uzupełnić raport o stanie kuchni,
- wymienić i opisać wartości odżywcze produktów.

Na ocenę dostateczną:

Uczeń potrafi:

- nazwać jednostki wagi i objętości używane w gastronomii oraz podstawowe procedury bezpieczeństwa,
- przeczytać lekcyjny tekst - błędy nie zakłócają odbioru tekstu przez słuchacza,
- przedstawić ogólną treść przeczytanego tekstu,
- krótko, lecz precyzyjnie, opisać ilości oraz objętości w prostym dialogu z pomocą nauczyciela.

Na ocenę bardzo dobrą:

Uczeń potrafi:

- odnieść się do zagadnień na ocenę dobrą,
- szczegółowo nazwać wszystkie jednostki wagi i objętości używane w gastronomii oraz procedury bezpieczeństwa,
- sporządzić wieloelementową notatkę o bezpieczeństwie w kuchni,
- sporządzić wieloelementową notatkę kelnerską,
- wykonać szybko i bezbłędnie lekcyjne zadania.

Ocenę **celującą** otrzymuje uczeń, który:

- biegle i swobodnie dysponuje wiedzą i umiejętnościami zawartymi w podstawie programowej i realizowanym programie nauczania, obowiązującym w danej klasie,
- samodzielnie i twórczo rozwija swoje umiejętności językowe wykonując nieobowiązkowe zadania dodatkowe,
- bezbłędnie rozumie tekst pisany, czytany, słuchany i mówiony (na odpowiednim dla ucznia poziomie),
- posługuje się językiem w sposób bardzo płynny, bezbłędny, aktywnie używa słownictwa zawodowego,
- swobodnie wypowiada się na różne tematy wynikające z szerokiego zasobu słownictwa,
- używa różnorodnych form i struktur gramatycznych

Ocenę **niedostateczną** otrzymuje uczeń, który:

- nie opanował wiadomości i umiejętności wynikających z podstawy programowej w danej klasie, a braki te uniemożliwią dalsze zdobywanie wiedzy i umiejętności, określonych podstawą programową,
- nie potrafi przekazywać informacji, nie rozumie poleceń i pytań nauczyciela,
- nie opanował podstawowych struktur gramatycznych i podstawowego słownictwa,
- nie potrafi skonstruować wypowiedzi pisemnej, poprawnie budować prostych zdań,
- operuje bardzo ubogim słownictwem oraz pisząc popełnia liczne błędy ortograficzne całkowicie uniemożliwiające komunikację,
- wykazuje się niechęcią do jakiegokolwiek pracy,
- nie wykazuje aktywności na lekcji

1. **WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE SĄ ZGODNE Z NOWĄ PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ Z ROKU 2019**

2. **MODYFIKACJA:** marzec 2026

OPRACOWANIE: mgr Arkadiusz Wądołowski