

WYMAGANIA SZCZEGÓŁOWE

DO PROGRAMU NAUCZANIA JĘZYKA ANGIELSKIEGO ZAWODOWEGO W TECHNIKUM

PODRECZNIK: COOKING

	Dział 1: The Kitchen, People in the Kitchen, People in a Restaurant, Tools 1, Tools 2	Dział 2: Tools 3, Appliances, Basic Actions 1, Basic Actions 2, Flavors	Dział 3: Measurements 1, Measurements 2, Food Safety, Kitchen Safety, Nutrition
Tematy	<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. 	<ol style="list-style-type: none"> 13. Tools 3 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 14. Listening, speaking and writing practice – notatka przypominająca. 15. Appliances – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 16. Listening, speaking and writing practice – raport ze sprzętu. 17. Basic actions 1 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 18. Listening, speaking and writing practice – przepis na potrawę. 19. Basic actions 2 – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 20. Listening, speaking and writing practice – piszemy przepis na danie. 21. Flavors – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 22. Listening, speaking and writing practice – notatka dla personelu. 23. Revision of module 2. Powtórzenie wiadomości. 24. Test on module 2. Sprawdzian wiadomości. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.

2	Rozpoznaje podstawowe elementy kuchni i narzędzia; rozumie proste teksty i polecenia; używa prostych zwrotów w kuchni i restauracji; pisze krótkie formy.	Rozpoznaje podstawowe narzędzia, sprzęty i smaki; rozumie proste instrukcje kulinarne; używa pojedynczych słów i prostych zwrotów; pisze krótkie formy.	Rozpoznaje podstawowe jednostki miar, zasady bezpieczeństwa i pojęcia dotyczące żywienia; rozumie proste teksty instruktażowe i polecenia; używa pojedynczych słów; pisze krótkie formy.
3	Zna podstawowe słownictwo dotyczące kuchni, ludzi w kuchni i restauracji, narzędzi; rozumie proste teksty i instrukcje; potrafi opisać działania osób w kuchni i w restauracji; pisze prosty tekst użytkowy.	Zna podstawowe słownictwo dotyczące sprzętów, narzędzi, smaków i czynności; rozumie proste przepisy i instrukcje; potrafi opisać przygotowanie potrawy i użycie sprzętu; pisze prosty tekst użytkowy.	Zna podstawowe słownictwo dotyczące miar, bezpieczeństwa i żywienia; rozumie proste przepisy i instrukcje bezpieczeństwa; potrafi opisać podstawowe procedury w kuchni; pisze prosty tekst użytkowy.
4	Posługuje się bogatszym słownictwem dotyczącym wyposażenia i osób w kuchni; rozumie większość tekstów i instrukcji; sprawnie komunikuje się w typowych sytuacjach w kuchni i restauracji; pisze poprawne i spójne krótkie teksty użytkowe.	Posługuje się bogatszym słownictwem w zakresie sprzętu, narzędzi i smaków; rozumie większość instrukcji i tekstów kulinarnych; sprawnie komunikuje się w kuchni; pisze spójne i poprawne teksty użytkowe.	Posługuje się bogatszym słownictwem w zakresie miar, bezpieczeństwa i żywienia; rozumie większość instrukcji i tekstów użytkowych; sprawnie komunikuje się w kuchni, stosując zasady bezpieczeństwa; pisze poprawne i spójne teksty użytkowe.
5	Swobodnie używa szerokiego słownictwa związanego z kuchnią i restauracją; w pełni rozumie złożone teksty i instrukcje; komunikuje się płynnie i adekwatnie; tworzy rozbudowane teksty użytkowe.	Swobodnie używa specjalistycznego słownictwa; w pełni rozumie złożone teksty i instrukcje; komunikuje się profesjonalnie w kuchni; tworzy rozbudowane i poprawne teksty użytkowe.	Swobodnie używa specjalistycznego słownictwa z zakresu pomiarów, bezpieczeństwa i żywienia; w pełni rozumie złożone teksty i instrukcje; komunikuje się płynnie; tworzy rozbudowane teksty użytkowe.
	Dział 4: Meats, Seafood, Dairy, Fruits, Vegetables	Dział 5: Spices and Herbs, Pastas, Grains and Legumes, Pastry, Bread	Dział 6: Breakfast, Lunch, Dinner, Desserts
Tematy	<ol style="list-style-type: none"> 1. Meats – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 2. Listening, speaking and writing practice – lista zamówień. 3. Seafood – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 4. Listening, speaking and writing practice – menu owoców morza. 5. Dairy – reading comprehension and vocabulary development. 	<ol style="list-style-type: none"> 13. Spices and herbs – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 14. Listening, speaking and writing practice – kulinarny quiz. 15. Pastas – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 16. Listening, speaking and writing practice – propozycja szefa. 17. Grains and legumes – reading comprehension and vocabulary 	<ol style="list-style-type: none"> 25. Breakfast – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 26. Listening, speaking and writing practice – zamówienie śniadania. 27. Lunch – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem. 28. Listening, speaking and writing practice –notatka do personelu. 29. Dinner – reading

	<p>Praca z tekstem.</p> <p>6. Listening, speaking and writing practice – raport z inspekcji.</p> <p>7. Fruits – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>8. Listening, speaking and writing practice –zamówienie towaru.</p> <p>9. Vegetables – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>10. Listening, speaking and writing practice – notatka szefa.</p> <p>11. Revision of module 4. Powtórzenie wiadomości.</p> <p>12. Test on module 4. Sprawdzian wiadomości.</p>	<p>development. Praca z tekstem.</p> <p>18. Listening, speaking and writing practice – zamówienie towaru.</p> <p>19. Pastry – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>20. Listening, speaking and writing practice – przepis piekarniczy.</p> <p>21. Bread – reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>22. Listening, speaking and writing practice – notatka do kelnerów.</p> <p>23. Revision of module 5. Powtórzenie wiadomości.</p> <p>24. Test on module 5. Sprawdzian wiadomości.</p>	<p>comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>30. Listening, speaking and writing practice –raport menadżera.</p> <p>31. Desserts 1– reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>32. Listening, speaking and writing practice –zamówienie z lodziarni.</p> <p>33. Desserts 2– reading comprehension and vocabulary development. Praca z tekstem.</p> <p>34. Listening, speaking and writing practice –notatki cateringowe.</p> <p>35. Revision of module 6. Powtórzenie wiadomości.</p> <p>36. Test on module 6. Sprawdzian wiadomości.</p>
2	Rozpoznaje podstawowe nazwy produktów; rozumie proste teksty i polecenia; używa pojedynczych słów; pisze krótkie formy (lista zakupów).	Rozpoznaje podstawowe nazwy przypraw i produktów zbożowych; rozumie proste przepisy; używa prostych zwrotów; pisze krótkie formy.	Rozpoznaje nazwy posiłków; rozumie proste menu i dialogi; używa podstawowych zwrotów (zamówienie); pisze krótkie formy.
3	Zna podstawowe słownictwo; rozumie proste przepisy; rozumie wypowiedzi o przygotowaniu jedzenia; opisuje produkty i czynności; pisze prosty przepis.	Zna podstawowe słownictwo; rozumie przepisy (np. makaron, pieczywo); rozumie instrukcje; opisuje przygotowanie potraw; pisze prosty przepis.	Zna słownictwo dotyczące posiłków; rozumie menu i dialogi; potrafi złożyć zamówienie; opisuje dania; pisze krótkie teksty.
4	Posługuje się bogatszym słownictwem; rozumie większość tekstów; rozumie instrukcje; komunikuje się w kuchni; pisze poprawne przepisy.	Używa bogatego słownictwa; rozumie teksty kulinarne; rozumie instrukcje; komunikuje się sprawnie; pisze spójne teksty.	Używa bogatego słownictwa; rozumie menu i rozmowy; komunikuje się w restauracji; pisze poprawne opisy i zamówienia.
5	Swobodnie używa szerokiego słownictwa; w pełni rozumie teksty; komunikuje się płynnie; tworzy rozbudowane teksty.	Swobodnie używa specjalistycznego słownictwa; rozumie złożone teksty; komunikuje się profesjonalnie; tworzy rozbudowane teksty.	Swobodnie używa języka gastronomicznego; rozumie złożone rozmowy; komunikuje się płynnie; tworzy rozbudowane formy (np. recenzja).

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