

*Autorski program nauczania języka angielskiego
zawodowego dla zawodu:*

Technik żywienia i usług gastronomicznych

dla klas I – IV

Technikum nr. 5

zawód: technik żywienia i usług gastronomicznych

w Zespole Szkół Gastronomicznych

w Pile

Autorzy: mgr Monika Rój
mgr Piotr Woźniak

Spis treści

1. Wstęp	3
1.2 Język obcy zawodowy w korelacji z podstawą programową	4
2.1 Cele wychowawcze.....	5
2.2 Cele szczegółowe i zakładane efekty kształcenia.	5
3. Treści nauczania:	7
3.1 Tematyczne	7
3.2 Językowe.....	16
4. Metody dydaktyczne	17
4.1 Formy pracy uczniów.....	18
5. Pomoce dydaktyczne.....	18
7. Sposoby oceniania zdobytych umiejętności.....	19
8. Strategie oceniania	20
9. Podsumowanie i ewaluacja	20
10. Bibliografia.....	20

1. Wstęp

Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych to zawód wielokierunkowy, wymagający szerokiej wiedzy gastronomicznej oraz wielu umiejętności praktycznych. Absolwent klasy o tym profilu musi nie tylko znać potrawy i napoje, sposób ich przygotowania oraz podania, ale również musi umieć zorganizować każdego rodzaju usługę gastronomiczną, oszacować jej koszty i przeprowadzić sprawną obsługę klientów oraz ocenić jakość żywności. Dlatego też przyszły technik żywienia i usług gastronomicznych powinien posiadać wiedzę i umiejętności kilku zawodów: kucharza, kelnera, specjalisty do spraw BHP, kierownika recepcji oraz menadżera restauracji.

Posługiwanie się zawodowo językiem obcym to umiejętność konieczna w obecnych czasach. Coraz więcej osób z zagranicy organizuje przyjęcia okolicznościowe oraz szkolenia i warsztaty firmowe w polskich hotelach i restauracjach. Co więcej, po otwarciu swoich granic, Polska gości wielu zagranicznych biznesmenów, którzy zakładają firmy w naszym kraju i niejednokrotnie korzystają z usług hoteli, restauracji czy firm cateringowych podczas szkoleń, warsztatów lub wydarzeń integracyjnych. Poza tym, niejedna polska firma zaprasza do siebie gości z zagranicy, z którymi nawiązują współpracę, a większość negocjacji kończy się sukcesem przy wzorowej oprawie gastronomicznej. Dlatego też, sukces organizacyjny każdej imprezy gastronomicznej z udziałem klientów zagranicznych zostanie osiągnięty jeśli bariera językowa nie będzie stanowić przeszkody w ustaleniach jej przebiegu.

Od momentu wstąpienia Polski do Unii Europejskiej w 2004 roku, aż 14 państw byłej Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej otworzyło swój rynek pracy dla Polaków. Dlatego też absolwenci Zespołu Szkół Gastronomicznych, posługując się językiem obcym zawodowym, mają duże szanse na znalezienie pracy stałej lub sezonowej w państwach Unii Europejskiej.

1.1 Program a specyfika nauczania w ZSG w Pile

Program dostosowany jest do specyfiki nauczania w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile, gdzie uczniowie klas o profilach gastronomicznych odbywają praktyki zawodowe w kraju i za granicą w zakładach żywienia otwartego, hotelach, ośrodkach czasowych, pensjonatach oraz stołówkach. Poza tym, ZSG w Pile umożliwia uczniom poszerzenie swoich umiejętności zawodowych poprzez udział w kursach barmańskich, obsługi szkoleń z zakresu wyszynku piwa, „carvingu” czy zdobnictwa cukierniczego. W konsekwencji, absolwenci tej szkoły to nie tylko wykwalifikowani kelnerzy, barmani czy menedżerowie, ale również pracownicy, którzy z powodzeniem obejmą inne stanowiska w lokalach usługowych związanych z branżą gastronomiczną.

Język obcy zawodowy to przedmiot nauczany w technikum gastronomicznym oprócz języka obcego ogólnego. Podczas zajęć stosowane są wszystkie techniki posługiwania się językiem obcym takie jak: czytanie, pisanie, słuchanie, mówienie, jednak zakres tematyczny dotyczy całkowicie środowiska gastronomii, hotelarstwa oraz rynku pracy. Zajęcia odbywają

się w grupach nieprzekraczających 25 osób i prowadzone są w pracowniach wyposażonych w sprzęt audiowizualny i/lub tablice multimedialne.

1.2 Język obcy zawodowy w korelacji z podstawą programową

W korelacji z Nową podstawą Programową kształcenia ogólnego (tom III – języki obce) poniższy program nauczania zawiera cele kształcenia (wymagania ogólne) oraz treści nauczania (wymagania szczegółowe) dla IV etapu edukacyjnego, na poziomie IV.1 w zakresie podstawowym. Ponadto, program realizuje założenie, że uczeń po ukończeniu technikum osiągnie poziom biegłości w posługiwaniu się językiem obcym na poziomie B1 (poziom samodzielności), wymagany dla szkół ponadgimnazjalnych według Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego (ESOKJ), opracowanego przez Radę Europy.

2. Cele programu

1. Cele wynikające z Nowej Podstawy Programowej kształcenia w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych nr 343404:

„Absolwent szkoły kształcącej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych powinien być przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych:

- 1) oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania;
- 2) sporządzania i ekspedycji potraw i napojów;
- 3) planowania i oceny żywienia;
- 4) organizowania produkcji gastronomicznej;
- 5) planowania i realizacji usług gastronomicznych.”

2. Cele ogólne oparte na Nowej Podstawie Programowej kształcenia ogólnego, zawarte w Tomie III – Języki Obce, IV Etap Edukacyjny, poziom podstawowy:

- „Znajomość środków językowych – Uczeń posługuje się w miarę rozwiniętym zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych).”
- „Rozumienie wypowiedzi – Uczeń rozumie proste, typowe wypowiedzi ustne, artykułowane wyraźnie, w standardowej odmianie języka, a także proste wypowiedzi pisemne.”
- „Tworzenie wypowiedzi – Uczeń samodzielnie formułuje krótkie, proste, zrozumiałe wypowiedzi ustne i pisemne.”
- „Reagowanie na wypowiedzi – Uczeń uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach reaguje w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub pisemnie.”

2.1 Cele wychowawcze

- Zapewnienie każdemu dziecku poczucia bezpieczeństwa, akceptacji, życzliwości i przynależności do społeczności szkolnej;
- Budowanie wiary we własne możliwości, odkrywanie potencjalnych zdolności i inspirowanie do ujawniania zainteresowań;
- Zachowanie zasady stopniowania trudności i indywidualizacji w procesie kształcenia umiejętności i nabywania wiedzy;
- Kształtowanie właściwych zachowań wobec ludzi.

2.2 Cele szczegółowe i zakładane efekty kształcenia.

Uszczegółowione efekty kształcenia wynikają z Nowej Podstawy Programowej kształcenia w zawodzie Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych z dnia 7 lutego 2012 nr 343404 a oparte są na Programie Nauczania dla Zawodu Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych opracowanego przez mgr inż. Halinę Kopińską oraz mgr inż. Jolantę Graczek.

Uczeń:

- 1) posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych;
- 2) interpretuje wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych artykułowane powoli i wyraźnie, w standardowej odmianie języka;
- 3) analizuje i interpretuje krótkie teksty pisemne dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych;
- 4) formułuje krótkie i zrozumiałe wypowiedzi oraz teksty pisemne umożliwiające komunikowanie się w środowisku pracy;
- 5) korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.

W zakresie słownictwa i zwrotów typowych dla gastronomii uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- 1) zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej;
- 2) wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym
- 3) przetłumaczyć na język obcy z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje napisane w języku polskim
- 4) odczytać obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków żywności

- 5) ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym
- 6) przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu
- 7) przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim
- 8) wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym

W zakresie porozumiewania się podczas pracy i w kontaktach z klientami obcojęzycznymi uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:

- 1) porozumieć się z klientami na sali konsumenckiej
- 2) zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza
- 3) sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania
- 4) wykonać zadanie sformułowane w obcym języku
- 5) porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe
- 6) przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac
- 7) przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń
- 8) porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym;
- 9) przetłumaczyć klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować
- 10) wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje
- 11) skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza
- 12) porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami
- 13) wyszukać zagraniczne oferty pracy

3. Treści nauczania:

3.1 Tematyczne

Lp.	Bloki tematyczne	Materiał kształcenia	Uszczegółowione efekty kształcenia. Uczeń po zrealizowaniu zajęć potrafi:
1	Nazwy potraw i napojów.	Nazewnictwo ogólne – podział na mięsa, ryby, owoce, warzywa, pieczywo, nabiał, rodzaje napojów – w zakresie ogólnym. Rodzaje i charakterystyka dań i napojów- w zakresie ogólnym. Składniki potraw. Miary i wagi.	JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej.
2	Nazwy sprzętów i urządzeń gastronomicznych	Nazwy sprzętów kuchennych. Nazwy przyborów kuchennych- nazewnictwo sztućców oraz naczyń szklanych z podziałem na ich przeznaczenie – rodzaje noży, widelców, łyżek, łyżeczek, przyborów kuchennych; szklanki i kieliszki do wody, wina, piwa, szampana itp.; talerze i nakrycia stołu – nazewnictwo talerzy i innych naczyń do podawania i przechowywania potraw, nazewnictwo dotyczące nakrycia stołów. Planowanie miejsca pracy; plan kuchni- nazwy wszystkich pomieszczeń w restauracji oraz opisywanie ich przeznaczenia.	JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej.

3	Stanowiska pracy w zakładzie gastronomicznym.	Zawody związane z gastronomią. Obowiązki na poszczególnych stanowiskach pracy. Pracownicy kuchni, baru i jadalni – hierarchia kucharzy i kelnerów. Dzień pracy kucharza- szerokie nazewnictwo funkcji, które pełnią osoby piastujące stanowiska w gastronomii. Zakłady gastronomiczne. Nazewnictwo różnych typów zakładów gastronomicznych. Pierwszy kontakt z klientem. Codzienne zwroty grzecznościowe.	JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej.
4	Czynności zawodowe kucharza.	Sposoby przyrządzania potraw- Czasowniki opisujące czynności związane z przygotowaniem potraw. Opisy sytuacyjne związane z przygotowaniem potraw.	JOZ(1)2. Wyjaśnić sposób wykonania potrawy lub napoju w języku obcym. JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej.
5	Informacje handlowe dotyczące żywności i sprzętu gastronomicznego.	Informacje i ogłoszenia- reklama produktów spożywczych oraz zakładów gastronomicznych w różnych środkach masowego przekazu. Przygotowywanie ulotek reklamowych dotyczących restauracji. Informacja handlowa zamieszczana na produktach	JOZ(3)2. Odczytać obcojęzyczne informacje zamieszczone na opakowaniach środków żywności. JOZ(3)3. Ocenić pod względem towaroznawczym środek żywności, na którym znajduje się informacja handlowa w języku obcym.

		żywnościowych. Rodzaje składników używanych w produkcji masowej. Przygotowanie projektu opakowania produktu spożywczego. Kupno i sprzedaż towarów. Dialog pomiędzy klientem, konsumentem a sprzedawcą. Ceny- rodzaje walut obowiązujących w krajach anglojęzycznych. Rodzaje sklepów i punktów usługowych w języku angielskim. Pytanie o drogę i wskazywanie kierunków. Przyjmowanie gości w restauracji, pomoc przy zostawianiu odzieży w szatni, zaprowadzenie klientów do stolika, przygotowanie stolika do posiłku.	JOZ(3)6. Wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym.
6	Instrukcje obsługi urządzeń.	Instrukcja obsługi. Manual w języku angielskim. Podstawowe zasady bezpieczeństwa na stanowisku pracy w kuchni i jadalni – rodzaje skaleczeń i wypadków, udzielanie pierwszej pomocy, wzywanie policji, pogotowia lub straży pożarnej, ewakuacja gości i pracowników, odpowiednie przygotowanie stanowisk pracy i zabezpieczenie niebezpiecznych urządzeń. Nazewnictwo związane z zasadami BHP.	JOZ(3)6. Wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym.

7	Receptury gastronomiczne.	Sposoby wykonywania potraw i napojów w języku angielskim- przygotowanie składników, procedury przyrządzania, sposób serwowania dań i napojów. Przykładowe przepisy kuchni różnych krajów- Kuchnie świata – nazewnictwo produktów oraz dań i napojów charakterystycznych dla najbardziej znanych kuchni na świecie- przygotowanie prezentacji tematycznych.	JOZ(3)1. Przetłumaczyć na język obcy z zachowaniem podstawowych zasad gramatyki i ortografii receptury na potrawy i napoje napisane w języku polskim. JOZ(3)6. Wyjaśnić w języku polskim prostą instrukcję dotyczącą sposobu wykorzystania półproduktu spożywczego, dla którego zamieszczono instrukcję w języku obcym.
8	Karty menu.	Przykładowe nazwy dań podawanych na różne okazje i przy okazji różnych posiłków serwowanych w ciągu dnia. rodzaje śniadań: angielskie, kontynentalne, dań obiadowych, przystawek i deserów. Typowe dania angielskie i polskie na różne okazje. Dania świąteczne i okolicznościowe. Rodzaje win ze względu na szlachetne szczepy białe i czerwone, wiek, kraj pochodzenia, leżakowanie; sposoby przechowywania i podawania win. Przygotowywanie jadłospisu. Analiza i elementy menu. Karty dań i napojów– menu „a la Carte”, menu okolicznościowe, kolejność dań i napojów na karcie menu.	JOZ(3)4. Przetłumaczyć na język polski prostą kartę menu. JOZ(3)5. Przetłumaczyć na język obcy prostą kartę menu napisaną w języku polskim.

		Przygotowanie propozycji menu.	
9	Organizacja stanowiska pracy kucharza.	Zaplanowanie miejsca pracy-szerokie nazewnictwo opisywanych czynności i używanych przyrządów. Zaplanowanie zadań na poszczególnych stanowiskach pracy. Obowiązki na poszczególnych stanowiskach pracy w kuchni, restauracji, barze.	JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej. JOZ(2)1. Zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza. JOZ(2)2. Sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania.
10	Planowanie sposobu wykonania potrawy lub napoju na podstawie receptury.	Obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje. Planowanie wykonania zadań gastronomicznych. Lista zakupów. Kalkulacje matematyczne w języku angielskim. Analiza receptury i procesu pracy.	JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej. JOZ(2)1. Zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań zawodowych kucharza. JOZ(2)2. Sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania.
11	Rozmowa z pracodawcą.	Wydawanie prostych poleceń. Reagowanie na wydawane polecenia.	JOZ(2)1. Zaplanować sposób wykonania polecenia wydanego w języku obcym dotyczącego zadań

			zawodowych kucharza. JOZ(2)2. Sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania.
12	Porozumiewanie się ze współpracownikami.	Zwroty i wyrażenia w komunikacji personalnej. Porozumiewanie się z uczestnikami procesu pracy. Szerokie nazewnictwo opisywanych czynności i używanych przyrządów. Instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń.	JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej. JOZ(2)2. Sformułować pytanie dotyczące sposobu wykonania zadania. JOZ(4)1. Porozumieć się z uczestnikami procesu pracy wykorzystując słownictwo zawodowe. JOZ(4)2. Przekazać w języku obcym informacje dotyczące wykonywanych prac. JOZ(4)3. Przeczytać i przetłumaczyć proste obcojęzyczne instrukcje dotyczące stosowanych w gastronomii urządzeń. JOZ(4)4. Porozumieć się z zespołem współpracowników w języku obcym.
13	Rozmowa z klientem zakładu gastronomicznego.	Zwroty grzecznościowe. Charakterystyka i rekomendacja potraw i napojów. Przyjmowanie zamówień przystawek, dań obiadowych, deserów. Prezentacja karty win,	JOZ(1) 1. Zastosować kontekst w celu zrozumienia wypowiedzi, w której występuje słownictwo specjalistyczne dotyczące produkcji gastronomicznej. JOZ(4)5. Przetłumaczyć

		prezentacja napojów typu „Aperitif” oraz innych zimnych napojów alkoholowych i bezalkoholowych, rekomendowanie danych napojów, opisywanie składu koktajli na prośbę klienta. Prezentacja przystawek, dań głównych oraz deserów, rekomendowanie dań oraz dania dnia, wyjaśnianie składników dania i sposobu przyrządzenia na prośbę klienta, powtórzenie dla klienta całego zamówienia. Dialog z klientem. Reagowanie na prośby klientów, rodzaje prośb klientów restauracji; zwroty używane w reakcjach grzecznościowych na prośby klientów. Zamówienia telefoniczne. Rezerwacja telefoniczna stolika/stolików w restauracji - notowanie danych klienta, ustalanie godziny rezerwacji, ilości gości, informowanie klientów na temat wolnych stolików, ustalanie menu i preferencji gości związanych z rezerwacją. Odmawianie rezerwacji wraz z wyjaśnieniem. Skargi i zażalenia. Postępowanie w sprawach skarg i reklamacji – nazewnictwo : rodzaje zażaleń klientów, reakcja na reklamację – rodzaje	klientowi nazwę popularnej potrawy lub napoju i krótko ją scharakteryzować.
--	--	---	--

		przeprosin, wyjaśnienie przyczyn problemu, propozycja rekompensaty Rachunki i płatności – przygotowanie rachunku restauracyjnego, sposoby płatności, wliczanie podatku VAT i napiwków, wyjaśnianie rachunków na prośbę klienta, korygowanie błędów w rachunkach.	
14	Oferta handlowa zakładu gastronomicznego.	Podstawowe zadania zakładu gastronomicznego. Różnice w ofertach różnych zakładów gastronomicznych. Rodzaje zakładów gastronomicznych. Planowanie przyjęcia. Organizacja bankietów i przyjęć okolicznościowych. Sporządzenie kosztorysu, nazewnictwo czynności, planowanie menu, rodzaje ustawienia stolików, rodzaje nakryć bankietowych, kalkulacje matematyczne w języku angielskim.	JOZ(5)2. Wyszukać w różnych źródłach obcojęzyczne receptury na potrawy i napoje. JOZ(5)4. Porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami.
15	Informacja reklamowa.	Reklama zakładu gastronomicznego. Różne środki przekazu masowego. Ulotki reklamowe. Analiza ulotki reklamowej w języku angielskim. Reklamowanie własnego zakładu gastronomicznego w dowolnie wybranej formie.	JOZ(5)4. Porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami.

16	Analiza ofert pracy.	Szukanie pracy. Anons w języku obcym, analiza przykładów ogłoszeń o pracę umieszczanych w Internecie i prasie.– sposoby uzupełniania formularzy osobowych, ogłoszenia o pracę Internetowe oferty pracy. Prawa i obowiązki nowego pracownika. Analiza własnych oczekiwań i kwalifikacji.	JOZ(5)3. Skorzystać z obcojęzycznych portali internetowych przy wyszukiwaniu ofert pracy dla kucharza. JOZ(5)4. Porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami.
17	Dokumenty potrzebne w poszukiwaniu pracy.	CV- analiza przykładów. List motywacyjny. Nauka pisania listu motywacyjnego oraz CV w języku angielskim. Rozmowa kwalifikacyjna. Rozmowa w sprawie pracy – tematyka rozmów kwalifikacyjnych, opisywanie własnych kwalifikacji, doświadczenia i umiejętności. Plany zawodowe. Opisywanie planów podjęcia pracy w zawodzie związanym z gastronomią.	JOZ(5)4. Porównać zgodność oferty pracy napisanej w języku obcym ze swoimi oczekiwaniami lub kwalifikacjami.

3.2 Językowe

Uczniowie klasy Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile o profilu Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych rozpoczynają naukę języka angielskiego zawodowego w klasie pierwszej, równoległe z językiem angielskim ogólnym. W szkole średniej, według założeń Nowej Podstawy Programowej kształcenia ogólnego (tom III, języki obce), ucząc się języka angielskiego na poziomie IV.1 osiągnęli już wczesno-średni poziom zaawansowania, co oznacza, że w średnim stopniu komunikacyjnym opanowali podstawowe struktury gramatyczne. Dlatego też, podczas zajęć języka angielskiego zawodowego zalecane jest jedynie powtórzenie i utrwalanie znajomości podstawowych struktur gramatycznych, jednak ze szczególnym uwzględnieniem przydatności tych struktur w pracy w branży gastronomicznej:

1. Czas teraźniejszy „Present Simple” ze szczególnym uwzględnieniem użycia w opisywaniu procedur przygotowania dań lub napojów, opisywaniu obowiązków pracowników oraz w prowadzeniu prostych konwersacji.
2. Czas „Present Continuous” ze szczególnym uwzględnieniem wyrażania krótkoterminowych planów na przyszłość, opisywania czynności, które wykonujemy w danej chwili, na przykład prezentując wykonanie jakiegoś dania lub napoju, opisywanie tymczasowych zajęć w restauracji lub kuchni czyli wyznaczanie obowiązków na dany dzień wieczór lub tydzień.
3. Konstrukcje „There is”, „There are” – wskazywania pomieszczeń oraz lokalizacji mebli i sprzętu w danym pomieszczeniu.
4. Przyimki miejsca (in, on, at, in front of, behind, etc) – określanie, gdzie dana rzecz lub osoba się znajduje.
5. Wyrażenia kolejności – ze szczególnym uwzględnieniem kolejności procedur w kuchni oraz porządku czynności wykonywanych przez pracowników gastronomicznych.
6. Zaimki wskazujące – do wskazywania osób lub przedmiotów znajdujących się w pobliżu lub w oddali.
7. Czas „Present Perfect” – zwracając szczególną uwagę na użycie go przy raportowaniu co dopiero wykonanych poleceń, na przykład mówiąc, że mięso zostało już pokrojone lub, że właśnie przywieziono świeże warzywa.
8. Czas „Past Simple” i „Past Continuous” – zwracając szczególną uwagę na ich użycie przy formułowaniu skarg i reklamacji, a dokładniej mówiąc, opisywaniu przyczyn i okoliczności danej skargi.
9. Sposoby wyrażania przyszłości: Czas „Future Simple” i konstrukcja „to be going to” – ze szczególnym uwzględnieniem użycia konstrukcji „will” przy reagowaniu na prośby klientów, czyli wyrażaniu reakcji spontanicznych np.: „Podamy Tiramisu zamiast lodów”, oraz podczas reagowania na skargi niezadowolonych klientów np.: „Oczywiście, natychmiast spełnię Pańską prośbę”, „Zaraz przyślę kelnera.” Konstrukcja „going to” posłuży nam do udziału w konwersacji wyrażając plany na niedaleką przyszłość oraz pytając o zamiary rozmówcy.

10. Czasowniki modalne – niezbędne w konwersacjach grzecznościowych oraz określaniu powinności i obowiązków w pracy – czasowniki modalne „can” i „could” używane w prośbach i pytaniu o pozwolenie; czasownik modalny „should”, określający powinność; czasownik modalny „must”, wyrażający przymus oraz „mustn’t”, wyrażający zakaz; czasownik modalny „will”, stosowany podczas wyrażania prośb oraz czasownik modalny „would”, niezbędny (w konstrukcji „would like”) przy określaniu jednorazowych preferencji oraz pytaniu o preferencje klientów podczas dokonywania wyboru dań i napojów.
11. Stopniowanie przymiotników – konstrukcja potrzebna do porównywania smaków potraw i napojów np.; „łagodniejszy smak” oraz komentowania wyboru przez klienta danej potrawy lub napoju: „To jest najlepszy wybór na tą okazję, proszę pani” itp.
12. Pytania pośrednie – czyniące konwersację bardziej uprzejmą np. „Czy może mnie Pan poinformować ile kosztuje „półmisek rodzinny?”.
13. Określanie ilości – wyrażenia „much”, „many”, „a lot of”, „some”, „any”, „a few”, „a little”, używane w celu pytania o ilość, określania ilości oraz pytania o cenę.
14. Tryb rozkazujący – konstrukcja niezbędna do wydawania poleceń i zakazów, np. „Podaj mi widelce.”, „Nie dolewaj więcej wody.”.
15. Struktury formalne – konstrukcje gramatyczne stosowane w listach formalnych oraz konwersacjach biznesowych.

4. Metody dydaktyczne

Umożliwienie uczniom opanowania wiedzy wraz z umiejętnością posługiwania się nią w praktyce, jak również rozwijanie zdolności i zainteresowań poznawczych zawdzięcza się trafnemu doborowi metod nauczania.

Osiągnięcie celów i realizacja zadań dydaktyczno- wychowawczych zawdzięczamy stosowaniu urozmaiconych i ciekawych metod dydaktycznych. Podstawą wyboru trafnej metody jest odpowiednie przygotowanie materiału nauczania. Według zmodyfikowanego podziału metod nauczania najczęściej zalecane w nauczaniu języka obcego zawodowego są:

- metody podające: pogadanka, prelekcja, objaśnienie;
- metody aktywizujące: metoda sytuacyjne, gry i dyskusje dydaktyczne, burza mózgów, metaplan;
- metody eksponujące: film, ekspozycja, prezentacja multimedialna;
- metody parogramowe; z użyciem komputera;
- metody praktyczne: ćwiczenia przedmiotowe, metoda projektów, symulacja

Warunkiem osiągnięcia zamierzonych efektów kształcenia jest systematyczna praktyka, powtarzanie i utrwalanie słownictwa i zwrotów interpersonalnych związanych z gastronomią oraz ćwiczenie prawidłowej konstrukcji gramatycznej, poprawnej wymowy i płynności wypowiedzi. Wymaga to od nauczyciela utrzymania wśród uczniów wysokiej motywacji do nauki oraz ukazania celowości nauki języka obcego zawodowego.

4.1 Formy pracy uczniów

Zajęcia językowe wymagają zastosowania zróżnicowanych form organizacyjnych, gdyż ich celem jest przygotowanie uczniów do pracy w różnych sytuacjach społecznych. Ćwiczenia przedmiotowe powinny być prowadzone z wykorzystaniem formy organizacyjnej pracy uczniów: indywidualnej i/lub grupowej jednolitej i zróżnicowanej oraz pracy w parach.

5. Pomoce dydaktyczne

Niniejszy program nauczania został opracowany z uwzględnieniem bazy pomocy multimedialnych i audiowizualnych, którymi dysponuje Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile:

1. Odtwarzacz CD – odtwarzanie tekstów źródłowych przeznaczonych do ćwiczeń na rozumienie tekstu słuchanego.
2. Pracownia komputerowa – wykorzystanie Internetu do poszukiwania ogłoszeń o pracę i wzorów podania o pracę oraz CV, do korzystania ze słowników branżowych, do wyszukiwania anglojęzycznych przepisów kulinarnych, do oglądania „online” pokazów barmańskich oraz programów kulinarnych.
3. Laptop + projektor – oglądanie prawdziwych, anglojęzycznych programów kulinarnych oraz reportaży dotyczących pracy w branży gastronomicznej, wykorzystując zasoby audiowizualne biblioteki szkolnej w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile.
4. Tablica multimedialna – wykorzystanie prezentacji multimedialnych do nauczania danego materiału, ćwiczenia multimedialne dotyczące rozmieszczenia naczyń, szkła i sztuców na stoliku klienta, odtwarzanie filmów instruktażowych i wiele innych zastosowań.

6. Umiejętności ucznia

Podczas zajęć wykorzystane będą wszystkie umiejętności językowe czyli słuchanie, czytanie, mówienie i pisanie, a ich zastosowanie będzie mieć związek z funkcjonowaniem w branży gastronomicznej:

1. Słuchanie – odtwarzanie naturalnych dialogów w restauracjach pomiędzy menadżerem i klientem, kelnerem i klientem, kelnerem i menadżerem restauracji, menadżerem i kucharzami, pomiędzy wszystkimi pracownikami restauracji oraz inne rozmowy z branży gastronomicznej. Sprawdzanie zrozumienia odbywa się za pomocą ćwiczeń typu: prawda-falsz, test wielokrotnego wyboru, dopasowanie informacji do osoby mówiącej, streszczenie usłyszanego tekstu, wypisanie słów-kluczy.
2. Czytanie – wykorzystanie tekstów źródłowych z branży gastronomicznej, hotelarskiej oraz tekstów związanych rynkiem pracy np., karty dań i napojów, regulamin pracowni gastronomicznej, przepisy na potrawy i napoje, regulamin bezpieczeństwa i higieny pracy w restauracji i hotelu, przykłady listów z reklamacją, przykłady formularzy rezerwacji, listy motywacyjne, podania o pracę, życiorys zawodowy, przykłady umów o pracę itp. Sprawdzanie zrozumienia odbywa się za pomocą ćwiczeń typu: dopasowanie nagłówków

do odpowiednich akapitów, układanie akapitów w prawidłowej kolejności, określanie głównej myśli tekstu i wychwycenie słów-kluczy, test typu prawda-falsz, test wielokrotnego wyboru, streszczanie tekstu, dopisywanie brakujących fragmentów.

3. Pisanie – teksty branżowe – nauka pisania podania o pracę, życiorysu zawodowego, zapytania ofertowe oraz odpowiedzi na zapytania ofertowe, komponowanie karty dań i napojów, wypełnianie rachunku dla klienta, wypełnianie formularza rezerwacji stolika i pokoju hotelowego, notowanie zamówienia klientów, plan menu na przyjęcia okolicznościowe, przygotowanie ankiety dla klientów dotyczącej usług lokalu gastronomicznego.

4. Mówienie – odgrywanie roli menadżera, kelnera, pracownika recepcji lub szefa kuchni w konwersacjach, w których nauczyciel lub kolega/koleżanka z grupy odgrywa rolę klienta lub innego pracownika restauracji; odgrywanie ról w symulacjach rozmów z menedżerem restauracji, kucharzami, barmanem, recepcjonistą; udział w rozmowie o pracę.

7. Sposoby oceniania zdobytych umiejętności

1. Kartkówka – sprawdzanie na bieżąco opanowania słownictwa branżowego, stosowania przerobionych struktur gramatycznych w kontekście sytuacji branżowych.

2. Sprawdzian wiadomości – sprawdzenie danego działu tematycznego w formie pisemnej lub ustnej.

3. Test umiejętności pracy z tekstem źródłowym - czytanie ze zrozumieniem oraz dostosowane do niego ćwiczenia sprawdzające zrozumienie tekstu czytanego.

4. Test umiejętności pracy z tekstem źródłowym – słuchanie ze zrozumieniem oraz dostosowane do niego ćwiczenia sprawdzające zrozumienie tekstu słuchanego.

5. Wypowiedź pisemna – sprawdzenie umiejętności pisania tekstów branżowych, między innymi: korespondencja biznesowa, komponowanie kart dań i napojów, układanie przepisów na dania i napoje, uwzględniając składniki oraz procedurę wykonania, pisanie listu motywacyjnego, pisanie Curriculum Vitae, wypisanie zamówienia klienta, wypisanie rachunku dla klienta, uwzględniając podatek VAT oraz ewentualny napiwek wliczony w cenę posiłków.

6. Odpowiedź ustna - systematyczne sprawdzanie opanowania danej partii materiału oraz zorganizowanie, co najmniej raz w semestrze, egzaminu, który będzie odbywał się w szkolnej pracowni gastronomicznej i będzie polegał na zaplanowaniu i prezentacji planu przyjęcia okolicznościowego, ustalonego wcześniej z nauczycielem, oraz odgrywaniu ról różnych pracowników restauracji lub hotelu w rozmowie z nauczycielem.

8. Strategie oceniania

Kryteria oceny zawarto w odrębnym dokumencie stanowiącym załącznik Wewnątrzszkolnego Systemu Oceniania ZSG w Pile - „Przedmiotowym Systemie Oceniania z Języka Angielskiego Zawodowego dla klas Technikum nr 5 w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile”.

9. Podsumowanie i ewaluacja

Program może podlegać modernizacji, której dokonywać będą nauczyciele języka angielskiego na podstawie ewaluacji w procesie dokonywania:

- obserwacji realizowanych zadań i przedsięwzięć;
- analizy wyników uzyskanych z testów diagnostycznych i wiadomości;
- ankiet, dyskusji z uczniami;

10. Bibliografia

Teksty źródłowe

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 23 grudnia 2008 r. w sprawie podstawy programowej wychowania przedszkolnego oraz kształcenia ogólnego w poszczególnych typach szkół (wersja podpisana przez Ministra Edukacji Narodowej i opublikowana w Dzienniku Ustaw RP, Nr 4, z dnia 15 stycznia 2009). www.men.gov.pl

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach. Pozycja 184. www.men.gov.pl

Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 21 czerwca 2012 r. w sprawie dopuszczania do użytku w szkole programów wychowania przedszkolnego i programów nauczania dopuszczania do użytku szkolnego podręczników.

Podstawa Programowa dla zawodu Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych 343404, opracowana na bazie Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012 r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach. www.koweziu.edu.pl

Literatura pomocnicza

Dylak Stanisław, Wprowadzenie do konstruowania szkolnych programów nauczania, Wydawnictwo Szkolne PWN, Warszawa 2000.

Dylak Stanisław, Tworzenie programów nauczania w szkołach artystycznych. Ku praktyce refleksyjnej, CENSA, Warszawa 2008.

Rau K., Ziętkiewicz E.: *Jak aktywizować uczniów. „Burza mózgów” i inne techniki w edukacji.* Oficyna Wydawnicza G&P, Poznań 2000.

Reforma kształcenia zawodowego, pod red. E. Goźlińskiej, Wydawnictwa CODN

Sztuka nauczania, Czynności nauczyciela, pod red. K. Kruszewskiego, Wydawnictwo Naukowe PWN