

Temat: **Cook. Podsumowanie omówionego materiału.**

Cele lekcji:

1. Uczeń zna materiał wprowadzony na lekcjach języka angielskiego zawodowego.
2. Uczeń potrafi wykorzystać poznaną wiedzę w praktyce.

1) Welcome to the English class.

Moi drodzy. Przyszedł czas na podsumowanie naszej rocznej pracy. Na lekcjach języka angielskiego zawodowego poznaliście słownictwo związane z Waszym zawodem: nazwy artykułów spożywczych i dań, nazwy procesów technologicznych, metody przechowywania żywności, nazwy sprzętu i urządzeń gastronomicznych oraz ich zastosowanie. Nauczyliście się, jak przygotować różne dania, jak stworzyć kartę dań w języku angielskim, tworzyliście piramidę żywieniową, poznaliście zasady działania usług cateringowych, nauczyliście się także pisać list motywacyjny i CV. Mam nadzieję, że zdobytą wiedzę i umiejętności dobrze wykorzystacie w pracy i życiu codziennym.

2) Jako podsumowanie materiału i przypomnienie słownictwa zachęcam Was do wykonania testu:

ZADANIE 1.

Uzupełnij zdania nazwami zawodów.
Complete the sentences with the correct job names.

1. He is a _____.



2. They are _____.



3. He is a _____.



4. She is a _____.



5. They are _____.



ZADANIE 2.

Dopasuj angielskie czasowniki do ich polskich odpowiedników.
Match the English verbs to their Polish equivalents.

provide ○	<input type="checkbox"/> gotować
develop ○	<input type="checkbox"/> grilować
select ○	<input type="checkbox"/> gotować na parze
prevent ○	<input type="checkbox"/> rozwijać
observe ○	<input type="checkbox"/> wybierać
stew ○	<input type="checkbox"/> gotować we wrzątku
boil ○	<input type="checkbox"/> zapewniać
poach ○	<input type="checkbox"/> sparzyć
grill ○	<input type="checkbox"/> obserwować
roast ○	<input type="checkbox"/> zapobiegać
bake ○	<input type="checkbox"/> dusić
cook in steam ○	<input type="checkbox"/> opiekąć
blanch ○	<input type="checkbox"/> piec

ZADANIE 3.

Uzupełnij zdania wyrazami i wyrażeniami, tak by były one logiczne i gramatycznie poprawne.

Complete the sentences with words that will make them logical and grammatical.

1. Waiters _____ customers in restaurants.
2. Confectioners _____ cakes and _____ them with chocolate.
3. A chef _____ the restaurant. He _____ products and _____ the menu.
4. A baker _____ bread with poppyseed.
5. Dieticians _____ people on what to eat. They can easily _____ calories.

ZADANIE 4.

Zaznacz, które nazwy dań nie pasują do danej kategorii.

Circle the odd one out.

Meat dish: cutlet, chicken wings, meatball, steak, pancake, chicken leg

Fish dish: fillet, carcass, steak, rib, fish fingers

Egg dish: scrambled eggs, risotto, fried eggs, soft-boiled/hard-boiled eggs, sunny-side up eggs

Soup: broth, borsch, tripe, pasta, tomato soup, cabbage soup

Vegetarian dish: burritos, calzone, couscous, potato pie, fajitas, haggis

ZADANIE 5.

Wybierz poprawną odpowiedź.

Choose the correct answer.

1. Meatballs are usually made of

- a) beef
- b) game
- c) fish
- d) lamb



2. Loin is a part of

- a) beef
- b) pork
- c) poultry
- d) lamb



3. Which of the following is NOT a fish?

- a) pikeperch
- b) catfish
- c) liver
- d) mackerel



4. Which of the following is seafood?

- a) herring
- b) perch
- c) plaice
- d) octopus

5. What are these called?

- a) tortellini
- b) lasagne noodles
- c) penne
- d) ravioli



6. Which of the following is NOT a kind of cereal?

- a) wheat
- b) barley
- c) gruyere
- d) oat

7. What is it called?

- a) brownie
- b) cream puff
- c) doughnut
- d) cream horn



8. Which of the following is NOT a mushroom?

- a) birch bolete
- b) king bolete
- c) chanterelle
- d) turnip



9. What does fennel mean?

- a) koper włoski
- b) goździk
- c) szafran
- d) liść laurowy



10. What is this?

- a) shredder
- b) food processor
- c) chopper
- d) peeler



ZADANIE 6.

Dopisz brakujące samogłoski do czasowników, a następnie przetłumacz czasowniki na język polski.

Complete the verbs with the missing vowels. Then translate the verbs into Polish.

C _ T	_____
C _ RV _	_____
CH _ P	_____
SL _ C _	_____
F _ LL	_____
M _ X	_____
M _ NC _	_____
BL _ ND	_____
CR _ SH	_____
GR _ ND	_____



3) W celu sprawdzenia poprawności wykonanych przez Was zadań podaję odpowiedzi do ćwiczeń z testu:

Zadanie 1.

1. cook
2. waiters
3. chef
4. baker
5. confectioners

Zadanie 2.

provide	zapewniać
develop	rozwijać
select	wybierać
prevent	zapobiegać
observe	obserwować
stew	dusić
boil	gotować
poach	gotować we wrzątku
grill	grillować
roast	opiekać
bake	piec
cook in steam	gotować na parze
blanch	sparzyć

Zadanie 3.

1. serve
2. bake / decorate
3. manages / orders / prepares
4. sprinkles
5. advise / count

Zadanie 4.

Meat dish	pancake
Fish dish	carcass
Egg dish	risotto
Soup	pasta
Vegetarian dish	haggis

Zadanie 5.

1. beef
2. beef
3. liver
4. octopus
5. ravioli
6. gruyere
7. cream puff
8. turnip
9. koper włoski
10. food processor

Zadanie 6.

cut	kroić
carve	wycinać
chop	siekać
slice	kroić na plasterki
fill	wypełniać
mix	mieszać
mince	mielić, rozdrabniać
blend	mieszać, łączyć
crush	zgniatać
grind	mielić, zgniatać

Dziękuję Wam za cały rok wspólnej pracy i życzę radosnych, beztroskich, ale przede wszystkim bezpiecznych wakacji.

Pozdrawiam, Joanna Nowakowska