

# Metryczka Programu

**Rodzaj kursu**: Szkolenie w zakresie języka rosyjskiego dla polskich kucharzy

**Typ zajęć:** Zajęcia rozwijające kompetencję komunikacyjną

**Wymiar godzin**: 30 godzin (6 dni po 5 godzin)

**Autorzy**: Anna Doman, Patrycja Karpiuk,   
 Joanna Michalik, Anna Ossowska

**Opiekun merytoryczny projektu**: dr Anna Pado

Autorkami programu są studentki III roku lingwistyki stosowanej UMCS w Lublinie. Główne dziedziny ich zainteresowań to tłumaczenia prawnicze i ekonomiczne zarówno z języka angielskiego i rosyjskiego, a także metodyka nauczania języków obcych. Autorki odbyły również praktyki tłumaczeniowe i metodyczne z języka angielskiego i rosyjskiego. Projekt jest pracą zaliczeniową z przedmiotu warsztat zawodowy nauczyciela.

**SPIS TREŚICI**

1.WSTĘP-----------------------------------------------------------------------------------4

* 1. UZASADNIENIE POWSTANIA PROGRAMU------------------------4
  2. ZAŁOŻENIA OGÓLNE----------------------------------------------------4
  3. WARUNKI TECHNICZNE REALIZACJI PROGRAMU------------4

1. CELE EDUKACYJNE--------------------------------------------------------------5
   1. CELE OGÓLNE PROGRAMU--------------------------------------------5
   2. CELE SZCZEGÓŁOWE PROGRAMU----------------------------------5
2. TREŚCI NAUCZANIA-------------------------------------------------------------6
   1. KRĘGI LEKSYKALNO-TEMATYCZNE-------------------------------6
   2. FUNKCJE JĘZYKOWE----------------------------------------------------6
   3. TREŚCI GRAMATYCZNE------------------------------------------------6
3. PROCEDURY REALIZACJI CELÓW-------------------------------------------7
   1. METODY I TECHNIKI NAUCZANIA----------------------------------7
   2. FORMY PRACY-------------------------------------------------------------8
   3. MATERIAŁY I ŚRODKI DYDAKTYCZNE---------------------------8
4. OPISY ZAŁOŻONYCH OSIĄGNIĘĆ -------------------------------------------9
5. REALIZACJA PROGRAMU-----------------------------------------------------10
6. ZAŁĄCZNIKI ILUSTRUJĄCE REALIZACJĘ PROGRAMU-------------18
7. EWALUACJA PROGRAMU-----------------------------------------------------25

**1. WSTĘP**

**1.1. Uzasadnienie powstania Programu**

Program ma na celu poznanie środków językowych oraz rozwijanie umiejętności językowych związanych z branżą kulinarną. Powstanie programu jest ściśle związane z następującymi faktami:

* rosnącym zapotrzebowaniem na pracowników branży kulinarnej biegle znających język rosyjski;
* rozwojem sieci restauracji rosyjskich na terenie Polski;
* międzynarodową wymianą pracowników;
* potrzebą polepszenia komunikacji z Rosjanami oraz poznania ich kultury;
* zainteresowaniem Polaków tradycyjną kuchnią rosyjską.

# 1.2. Założenia ogólne

* Odbiorcy: polscy kucharze;
* Poziom: B1;
* Etap: kurs pozaszkolny;
* Miejsce kursu: Moskwa
* Grupa słuchaczy: 10 osób (5 kobiet, 5 mężczyzn), w wieku od 25-35 lat;
* Osoby prowadzące kurs: 3 (jeden Polak, dwóch Rosjan);
* Język rosyjski jest nie tylko przedmiotem działań dydaktycznych, ale również narzędziem komunikacji poza celami dydaktycznymi w sytuacjach nieformalnych poza salą ćwiczeniową.

# 1.3. Warunki techniczne realizacji Programu

* Sala ćwiczeniowa, której aranżacja sprzyja komunikacji (odpowiednie ustawienie stolików);
* Nieograniczony dostęp do kuchni, jej zaplecza oraz sali restauracyjnej;
* Profesjonalny sprzęt filmowy + rzutnik;
* Sponsorzy: firmy XYZ SA, ABCD SA.

**2. CELE EDUKACYJNE**

**2.1. Cele ogólne programu**

- Kształtowanie umiejętności językowych i komunikacyjnych na poziomie umożliwiającym sprawną komunikację w lokalu gastronomicznym i na jego zapleczu;

- Uzyskanie niezbędnych kwalifikacji na stanowisko kucharza/kelnera w restauracji rosyjskiej w Polsce;

- Doskonalenie umiejętności pracy w zespole, realizacji zamierzonych zadań oraz efektywnego rozwiązywania problemów;

- Kształtowanie kultury osobistej (etykieta biznesu);

- Poszerzenie wiedzy na temat kultury kraju nauczanego języka;

- Rozwijanie motywacji do samodzielnego uczenia się języka obcego;

- Przygotowanie uczestników kursu do kolejnego etapu uczenia się.

**2.2. Cele szczegółowe programu**

**-** Doskonalenie umiejętności receptywnych i produktywnych;  
- Rozwijanie kompetencji lingwistycznych w zakresie wszystkich środków językowych;

- Doskonalenie umiejętności stosowania strategii kompensacyjnych (parafraza, opis, zastąpienie innym słowem);

- Poszerzenie wiedzy na temat kuchni tradycyjnej oraz nawyków żywieniowych w krajach rosyjskojęzycznych;

- Doskonalenie umiejętności interakcji z konsumentem;

- Rozwijanie świadomości językowej uczestników kursu (dostrzeganie różnic i podobieństw między językiem polskim i rosyjskim w sytuacjach komunikacyjnych);

- Wdrożenie języka specjalistycznego poprzez zajęcia praktyczne;

- Zapoznanie się z zasadami etykiety biznesu i „savoir-vivre” w miejscu pracy;

- Inne umiejętności: poszukiwanie informacji, posługiwanie się słownikami i innymi materiałami pomocniczymi.

**3. TREŚCI NAUCZANIA**

**3.1.Kręgi leksykalno-tematyczne**

* Produkty spożywcze oraz napoje alkoholowe
* Sposób przygotowania potraw
* Potrawy tradycyjnej kuchni rosyjskiej
* Zasady savoir-vivre
* Akcesoria kuchenne

**3.2. Funkсje językowe:**

* Stosowanie zwrotów grzecznościowych w kontaktach z klientami w sytuacjach symulowanych i realnych
* Wydawanie poleceń i instrukcji
* Udzielanie i pozyskiwanie informacji
* Formułowanie opinii.

**3.3. Treści gramatyczne**

Treści gramatyczne są dobrane według kryterium potrzeb słuchaczy, są zintegrowane   
z treściami leksykalnymi i realizowane na bieżąco w chwili wystąpienia problemu.  
Przykładowe problemy gramatyczne:

* czasowniki w trybie rozkazującym
* czasowniki w formie dokonanej i niedokonanej
* formy osobowe czasowników
* struktura pytań.

**4. PROCEDURY REALIZACJI CELÓW:**

**4.1. Metody i techniki nauczania**Program ten adresowany jest do kucharzy, pragnących zdobyć wymarzone stanowisko   
  
w restauracji promującej rosyjską tradycyjną kuchnię narodową. Mając na uwadze   
  
oczekiwania klientów do programu zostały włączone elementy metody naturalnej,   
  
a doskonalenie kompetencji komunikacyjnej jest czynnikiem priorytetowym.  
  
Program przewiduje wdrożenie następujących technik nauczania:  
  
1. W ramach kształtowania sprawności mówienia:

* Prowadzenie dialogów
* Stałe komunikowanie się z instruktorami, tj. rodowitymi użytkownikami języka rosyjskiego- formułowanie pytań oraz krótkich odpowiedzi
* Prezentacje w formie ustnej
* Przetwarzanie tekstu czytanego (mediacja)
* Wyrażanie własnej opinii, komentarzy
* Symulacja scen w restauracji.

2. W ramach rozwijania czytania/słuchania:

* Recepcja mowy rodowitych Rosjan – kształtowanie umiejętności globalnego rozumienia oraz selekcja konkretnych informacji
* Udzielanie odpowiedzi na pytania sprawdzające
* Sporządzanie notatek z zadania ze słuchu
* Selekcja i wyodrębnianie leksyki.

3. Doskonalenie poprawności

* Praca z tablicami gramatycznymi
* Uzupełnianie odpowiednimi formami gramatycznymi tekstu z lukami
* Tworzenie własnych zdań i krótkich tekstów
* Dyktando cząstkowe i fonetyczne (ortografia)
* Doskonalenie poprawności fonetycznej (indywidualnie i w grupie).

4. Inne:

* Techniki kompensacyjne: stosowanie środków paralingwistycznych, synonimów, formułowanie definicji danego słowa
* Korzystanie ze słowników
* Poszukiwanie informacji w Internecie rosyjskim.

**4.2. Formy pracy**  
  
- Praca frontalna nauczyciela z grupą  
  
- Praca indywidualna

- Praca w parach  
  
- Drama – symulacja ról  
  
- Rozmowa z rodowitymi użytkownikami języka. **4.3. Materiały i środki dydaktyczne**  
  
- Środki audiowizualne:

* nagrania filmowe, muzyczne
* prezentacje multimedialne
* albumy, fotografie

- Środki konwencjonalne:

* książki oraz czasopisma kucharskie
* kopie zadań

- Srodki techniczne:

* rzutnik
* tablety
* laptopy

- Srodki naturalne:

* produkty spożywcze
* sprzęt kuchenny

**5. OPISY ZAŁOŻONYCH OSIAGNIĘĆ**

Uczestnik po zakończeniu kursu powinien:

* móc swobodnie porozumieć się w języku rosyjskim z rodzimymi użytkownikami języka w sytuacjach codziennych związanych ze sferą :kulinaria”
* prowadzić w języku rosyjskim kompleksową obsługę klienta restauracji
* być w stanie rozwiązywać sytuacje konfliktowe
* znać specjalistyczne słownictwo z zakresu gastronomii

**6. REALIZACJA ZAJĘĆ**

**DZIEŃ I**

**Temat**: **Давайте поговорим о самом вкусном!  
  
  
Cele:**  
- integracja uczestników kursu z prowadzącymi;  
- prezentacja programu oraz celów kursu, ustalenie wspólnych zasad;  
- wstępna orientacja w poziomie grupy;  
- kształtowanie kompetencji komunikacyjnej w sytuacjach realnych;   
- poszerzenie leksyki dotyczącej czynności kulinarnych, nazw produktów, określania ilości / porcji produktów;  
- przyswojenie funkcji językowych związanych z kupnem produktów spożywczych.

**Środki nauczania:**  
- naturalne (produkty spożywcz)  
- nagrania video   
- książki, czasopisma kulinarne  
- rzutnik

**Przebieg zajęć:**

1. Spotkanie integracyjne

* Uczestnicy kursu udają się wraz z opiekunami do pobliskiego parku na piknik – jako pierwsi przedstawiają się opiekunowie, opowiadają o swoim doświadczeniu zawodowym. Podobnej prezentacji dokonują kursanci, korzystając – jeśli to konieczne – z pomocy opiekunów.
* Prezentacja programu kursu. Kursanci zapoznają się z kolejnymi punktami programu, zgłaszają ewentualne uwagi, a także określają swoje oczekiwania, życzenia wobec kursu; wspólne określenie zasad, reguł.
* Miłe spędzanie czasu poprzez swobodną rozmowę uczestników i instruktorów, zawiązanie relacji, tworzenie przyjemnej atmosfery.
* Język zajęć – rosyjski (z ew. pomocą prowadzących).

**2. Wizyta na targu**

* Instruktorzy wydają polecenie: kupno pięciu różnych produktów spożywczych, po czym każdy z uczestników przystępuje do działania.
* Kursanci zwracają uwagę na nazwy produktów w języku rosyjskim, jednostki wagi, sposoby wyrażania ilości w języku obcym, a także inne charakterystyczne wyrażenia używane w rozmowie ze sprzedawcą.
* Zakupom towarzyszy sporządzanie notatek (ew. nagrywanie rozmów).

**3. Zajęcia w sali audytoryjnej**

* Rozmowa po wizycie na targu (opis doświadczeń po kontakcie z natywnymi spikerami);
* Uczestnicy kursu dokonują lektury tekstów kulinarnych (książki kucharskie, przepisy   
  z Internetu, menu) i wspólnie tworzą słowniczek tematyczny – patrz załącznik nr 2; powtarzanie na głos nowej leksyki, utrwalanie, a także przywiązywanie uwagi   
  do problematycznych kwestii gramatycznych;
* Wypowiedź ustna: przepis tradycyjnego dania polskiego.

**4. Prezentacja produktów i przygotowywanie potraw**

* Każdy z uczestników ma za zadanie zaprezentować zakupione produkty na forum grupy, w razie trudności językowych specjaliści-pomocnicy uzupełniają braki w leksyce.
* Prowadzący dzielą kursantów w pary i proszą o przygotowanie potraw ze zgromadzonych produktów, zapoznają ich z kuchnią, wyznaczają miejsca pracy.
* W trakcie działania instruktorzy nadzorują postępy w sporządzaniu dań, komunikują się z kursantami wyłącznie w języku rosyjskim, poszerzają leksykę dotyczącą czynności kulinarnych oraz inną, adekwatną do kontekstu.

**5. Wspólny obiad**

* Kursanci wraz z ekspertami zasiadają do stołu, gdzie nie tylko kosztują dań, ale również wymieniają uwagi o sposobie ich sporządzania, składnikach, wyrażają opinię co do smaku danego dania, przyswajają potrzebne zwroty.

**DZIEŃ II**

**Temat: Вкус России**

**Cele zajęć:**

* Umiejętność przedstawienia w formie ustnej lub pisemnej przepisu kulinarnego;
* Poszerzenie wiedzy o tradycyjnej kuchni rosyjskiej: potraw oraz sposobu ich przyrządzania (aspekt kulturowy);
* Rozwijanie umiejętności słuchania ze zrozumieniem oraz mówienia;
* Umiejętność użycia trybu rozkazującego w praktyce;

**Środki nauczania:**

- film

- prezentacja multimedialna

- rzutnik

- kuchnia z wyposażeniem

**Przebieg zajęć:**

**1. Oglądanie programu telewizyjnego „Смак” (lub innego z cyklu „gotowanie na ekranie”)**

* **Zadanie przed oglądaniem**: oglądanie programu telewizyjnego poprzedzone jest pogadanką nauczyciela z uczniami. Nauczyciel zadaje uczniom pytania, np.:   
  1) Jakie programy telewizyjne znacie (w tym kulinarne)?   
  2) W jakiej konwencji realizowane są programy kulinarne?   
  3) Czy korzystasz z prezentowanych tam przepisów? Itp.
* **Zadanie podczas oglądania**. Słuchacze tworzą słowniczek (np. w formie tabeli), w którym umieszczają: nazwy produktów / potraw, miary produktów, czynności towarzyszących, sprzętu kuchennego.
* Wyróżniony problem gramatyczny: tryb rozkazujący czasowników.
* **Zadania po obejrzeniu programu:**

- uzupełnianie słowniczka tematycznego

- opis ustny wykonania potrawy

- ćwiczenie leksykalno-gramatyczne (uzupełnianie luk: leksyka i formy czasownika)

* Uczestnicy kursu dostają przepis na potrawę z czasownikami do uzupełnienia w trybie rozkazującym. (załącznik nr 2).

**2. Prezentacja dotycząca tradycyjnych potraw kuchni rosyjskiej:**

* Każdy z uczestników przedstawia w formie ustnej wybraną przez siebie tradycyjną polską potrawę   
  (składniki, sposób przyrządzenia) oraz uzasadnia jej wybór; (praca domowa).
* Prowadzący przedstawia przygotowaną przez siebie prezentację w PowerPoint dotyczącą potraw tradycyjnej kuchni rosyjskiej (potrawy, niezbędne produkty, sposób przyrządzania oraz podawania).
* **Zadanie słuchaczy**: sporządzenie notatki nt wybranego dania (praca w grupach). Relacjonowanie prezentacji.  
   **3. Przygotowanie tradycyjnej rosyjskiej potrawy – pokaz praktyczny:**
* Uczestnicy kursu dobierają się w pary, wybierają z wcześniejszej prezentacji jedną tradycyjną potrawę rosyjską, którą będą musieli przygotować.
* Uczestnicy kursu idą do sklepu po niezbędne produkty – rozwijanie kompetencji komunikacyjnej.
* Uczestnicy kursu przygotowują wybraną potrawę pod nadzorem trzech prowadzących. Porozumiewać można się wyłącznie w języku rosyjskim.
* Po przygotowaniu potrawy następuje degustacja. Podczas degustacji każda grupa opisuje cały proces przyrządzania potrawy. Po spróbowaniu każdej potrawy następuje rozstrzygnięcie konkursu na najlepszą potrawę. Zwycięska para / grupa otrzymuje nagrodę w postaci książki kucharskiej z tradycyjnymi rosyjskimi potrawami.

## DZIEŃ III

###### Temat: Приглашаем в ресторан. Как правильно сервировать стол

**Cele:**

* rozwijanie kompetencji lingwistycznej w zakresie środków językowych z danego zakresu
* zdobywanie praktycznej wiedzy związanej z wykonywanym zawodem
* rozwijanie kompetencji komunikacyjnej w zakresie sprawności receptywnych i produktywnych
* rozwijanie umiejętności wyciągania wniosków na temat poruszony na zajęciach
* kształtowanie postawy ciekawości i otwartości na nową wiedzę i umiejętności

**Środki nauczania:**

* nagranie filmowe
* rzutnik i laptop
* albumy z fotografiami
* ankiety ewaluacyjne
* kuchnia z wyposażeniem

**Przebieg zajęć:**

1. **Poznawanie leksyki - naczynia i przybory kuchenne**

* Uczestnicy kursu udają się do kuchni. Na miejscu dostają albumy z ponumerowanymi zdjęciami naczyń i przyborów kuchennych.
* Prezentacja słownictwa odbywa się w następującej formie: prezentacja przedmiotu przez nauczyciela, podanie rosyjskiego odpowiednika, powtarzanie chórem nazw w krótkich kontekstach, podpisanie fotografii w albumie oraz opis w języku rosyjskim akcesoriów kuchennych i ich funkcji.
* Po prezentacji przedmiotów nauczyciel zadaje uczniom pytania sprawdzające, np. do czego służy blender?

1. **Praca z tekstem: „Как правильно сервировать стол?**”
2. **Dyskusja z uczniami (wprowadzenie do tematu)**

Nauczyciel przeprowadza z uczniami pogadankę na temat nakrywania stołu. Rozpoczyna ją od zadania pytań:

* Вы заботитесь дома о правильной сервировке стола?
* Как вы думаете, может ли сервировка стола влиять на аппетит и настроение клиентов?
* С вами случалось, что вы ушли из ресторана из-за сервировки стола?

1. **Praca z tekstem**

Uczniowie czytają artykuł (załącznik 3), a następnie odpowiadają ustnie na pytania nauczyciela:

1. Какие способы сервировки стола приняты в некоторых зарубежных странах мира?
2. С чего необходимо начать сервировку?
3. Какие тарелки подают под булочные изделия, а какие для блюд из рыбы и мяса?
4. Какие дополнительные элементы используются в сервировке стола?
5. Дайте примеры индивидуальных и общих столовых приборов.
6. Что должно быть в десертном приборе?
7. Какую посуду применяют для коктейлей, кваса и сока?
8. Где располагаются приборы для специй?
9. **Odgrywanie scenek**

* Słuchacze dobierają się w pary, na podstawie wiedzy zdobytej z artykułu muszą ułożyć własną scenkę ( jedna osoba jest specjalistą od nakrywania stołu, druga pracownikiem restauracji, który prosi o porady).
* Uczniowie odgrywają przygotowane scenki na forum klasy.

1. **Wykład na temat profesjonalnego nakrywania stołu – pokaz praktyczny**

* Specjalista prezentuje reguły nakrywania stołu (na autentycznych akcesoriach).
* Specjalista wyświetla na rzutniku krótkie filmiki przedstawiające dobrze lub źle nakryty stół. Zadaniem uczestników szkolenia jest dokonanie analizy i w razie potrzeby, opisanie poprawnego sposobu nakrycia.

1. **Konkurs na najlepsze nakrycie stołu**

* Każdy z uczniów zostaje przydzielony do stołu, na którym znajdują się naczynia i przybory kuchenne. Zadanie polega na umiejętnym i profesjonalnym nakryciu stołu według podanej instrukcji, która zawiera dane dotyczące liczby osób przy stole oraz rodzaju i ilości serwowanych napojów i dań, a także okazji spotkania w restauracji.
* Specjalista dokonuje oceny wykonanego zadania.
* Osoby, które poradziły sobie najlepiej, otrzymują w nagrodę profesjonalne blendery do robienia drinków ufundowane przez sponsora szkolenia.

#### **DZIEŃ IV**

**Temat: Какое вино будете пить?**

Cele:

- rozwijanie umiejętności produktywnych

- rozwijanie umiejętności rozumienia autentycznych przekazów w języku rosyjskim dotyczących gastronomii

- przyswojenie leksyki dotyczącej napojów oraz udzielania rekomendacji klientom.

Przebieg zajęć:

**1. Praca z tekstem „Какие напитки к каким блюдам?”**

- Pogadanka nauczyciela z uczniami na temat ulubionych napojów, gatunków win i popularnych trunków serwowanych w restauracjach;

- Uczestnicy kursu czytają artykuł na temat doboru napojów do różnych dań (załącznik 4). Podczas czytania wyróżniają najważniejsze informacje oraz sporządzają notatkę w postaci wyrazów kluczowych.

- Po przeczytaniu tekstu uczniowie streszczają przeczytany tekst korzystając z pomocy wyrazów kluczowych.

**2. Pokaz praktyczny na temat etykiety serwowania trunków**

- W sali restauracyjnej każdy z uczniów losuje jedną potrawę i w ramach powtórzenia wiadomości z poprzednich zajęć opisuje jej skład oraz sposób przyrządzania;

- Profesjonalny kiper zapoznaje uczestników kursu z ogólnymi zasadami dobierania trunków do poszczególnych potraw;

- W parach kursanci mają za zadanie wybrać dwie z wcześniej opisywanych potraw, dobrać do nich odpowiedni napój bądź alkohol, a następnie ustnie uzasadnić swój wybór;

- Degustacja win oraz dyskusja na temat popularnych trunków w Rosji i w Polsce.

**3. Praktyczne ćwiczenia z obsługi klienta  
  
Oglądanie scenek na wideo (klient – kelner)  
Krótka pogadanka wstępna (własne doświadczenia w sytuacji klient – kelner).  
Zadanie podczas oglądania.** Uczniowie wypisują zwroty odnoszące się do polecania dań klientom;

**Zadanie po oglądaniu.**   
Uczniowie zostają podzieleni w pary, jeden z kursantów ma odegrać rolę klienta zamawiającego potrawę, a drugi kelnera który radzi, jaki trunek będzie najlepiej pasował do wybranego dania;

Prezentacja scenek na forum klasy oraz wspólna dyskusja na temat słuszności doboru napojów.

**DZIEŃ V:**

**Temat: «Вам что-нибудь нужно?».**

Cele:

- zapoznanie się z etykietą pracy i zasadami ‘savoir-vivre’

- doskonalenie umiejętności i interakcji z konsumentem

- kształtowanie kultury osobistej

- rozwijanie umiejętności receptywnych i produktywnych

- praca nad samokontrolą w relacjach interpersonalnych

1. Oglądanie nagrania wideo.

**Zadanie przed prezentacją.** Pogadanka na temat różnych zachowań klientów w restauracjach, nauczyciel opowiada anegdoty związane z tematem, zachęcając kursantów do podzielenia się własnymi doświadczeniami;

**Zadanie podczas oglądania**. Uczniowie oglądają wideo dotyczące sytuacji, w której klient restauracji jest niezadowolony z potrawy przygotowanej przez kucharza. Kursanci podczas oglądania przygotowują się do odpowiedzi na pytania:

a. Kto jest niezadowolony z potrawy?

b. Dlaczego jest niezadowolony z potrawy?

c. Jak zachował się kucharz, a jak klient?

d. Jakie rozwiązanie zostało zaproponowane w wideo?

**Zadanie po obejrzeniu programu.**

- Odpowiedzi na pytania i komentarze do tych sytuacji.

- Uczniowie dobierają się w pary i układają własną scenkę ( jedna osoba jest niezadowolonym klientem, druga pracownikiem restauracji);

-Uczniowie odgrywają przygotowane scenki na forum klasy;

**2. Pokaz praktyczny (praca w restauracji – wykorzystanie zdobytych umiejętności komunikacyjnych)**

- Uczestnicy kursu wybierają się do restauracji bez asysty nauczyciela. Mają zadanie przez 3 godziny pracować z native speakerami jako kucharze/kelnerzy. Jednym z klientów jest podstawiona osoba wyrażająca niezadowolenie z potrawy;

- Ukryte kamery nieustannie śledzą poczynania kursantów, a specjaliści od cateringu analizują zachowania i oceniają je w skali od 1 do 10;

- Po wykonaniu pracy uczestnicy kursu otrzymują informację zwrotną ze strony ekspertów, a osoba, która najlepiej poradziła sobie z zadaniem otrzymuje kuferek słodkości ufundowany przez firmę Solidarność.

**DZIEŃ VI: ZAKONCZENIE KURSU**

**Cele:**

- Sprawdzenie nabytych umiejętności w autentycznych sytuacjach

- Wypełnienie ankiety ewaluacyjnej

- Podsumowanie cyklu zajęć, opinie i wrażenia;

**1. Projekt – praca w restauracji**

- Uczestnicy kursu pracują w popularnej rosyjskiej restauracji w charakterze kelnerów oraz kucharzy. Mają możliwość wykorzystania wiedzy zdobytej podczas kursu w sytuacjach autentycznych oraz zdobycia nowych doświadczeń zawodowych.

##### 2. Podsumowanie zajęć

1) Ankieta ewaluacyjna

2) Wypełnienie ankiety ewaluacyjnej przez kursantów (punkt 6 – Ewaluacja programu)

3) Podzielenie się wrażeniami dotyczącymi kursu.

4) Rozdanie dyplomów (załącznik X)

5) Kolacja pożegnalna z rosyjskim karaoke.

**8. ZAŁĄCZNIKI ILUSTRUJĄCE REALIZACJĘ PROGRAMU**

### **Załącznik nr 1 - Opis strategii inauguracji kursu – ulotka reklamowa**

Pierwszą aktywnością jaką należy wziąć pod uwagę przy przeprowadzaniu różnego typu szkoleń czy kursów jest bez wątpienia zapoznanie się z instruktorami językowymi, a także z innymi uczestnikami szkolenia. Wobec tego świetnym pomysłem jest wybranie się do pobliskiego parku na piknik, gdzie nie tylko skosztują Państwo smakołyków, spędzą miło czas na łonie natury, ale i zawiążą nowe relacje. Bowiem cóż innego jak nie efektywna kooperacja, komunikacja interpersonalna, wzajemne zaufanie czy życzliwa atmosfera są gwarancją sukcesu? To jest także odpowiedni moment na sformułowanie własnych oczekiwań, życzeń, nadziei oraz wyznaczenie celów, do których z uporczywym zapałem będą Państwo dążyć.   
 Mając już taką bazę można przejść do rzeczy nieco „poważniejszych”. Tak więc co powiedzą Państwo na półgodzinne wyjście na targ? Brzmi dość zachęcająco. Każdy z uczestników będzie miał zatem niepowtarzalną okazję do sprawdzenia swoich kompetencji językowych, a zarazem i komunikacyjnych w sytuacjach realnych. Zastosowanie technik kompensacyjnych będzie odgrywało również niebagatelną rolę. A zadanie nie jest zbyt trudne: każdy z uczestników musi kupić pięć różnych produktów spożywczych. Jednakże, aby dodać odrobinę dreszczyku, wprowadźmy nutkę rywalizacji, a więc niech wygra najlepszy!   
 Kolejnym etapem naszego spotkania jest zaprezentowanie zakupionych produktów – tutaj pora zastosować nową leksykę . A kiedy już przebrniemy przez to zadanie, czas na nowe wyzwanie. Instruktorzy dobierają kursantów w pary i proszą o przygotowanie potraw ze zgromadzonych przez siebie produktów. Rolą wykwalifikowanych specjalistów jest nadzorowanie pracy uczestników, a także nieustanne komunikowanie się z nimi. W taki o to sposób każdy z uczestników w naturalny sposób ma okazję do przyswojenia wyrażeń związanych z wykonywaniem czynności kulinarnych, poszerzenia leksyki związanej ze sprzętami kuchennymi, a także utrwalenia nazw produktów. Nie zapominajmy także o tym, że jednym z wiodących celów szkolenia jest kształtowanie sprawności językowych, a więc dopuszczalne jest tylko i wyłącznie porozumiewanie się w języku rosyjskim.  
 Po dołożeniu wszelkich trudów i starań, aby to Państwa danie było najbardziej smakowite, wypada jego wreszcie zasmakować. A więc pora zasiąść do estetycznie nakrytego stołu i nie tylko   
z apetytem skosztować przysmaków, ale i opowiedzieć o sposobie ich przyrządzenia w języku docelowym. Nie obawiajmy się, że nie podołamy tej aktywności. Pamiętajmy, że stale przy nas są obecni eksperci z branży kulinarnej, gotowi nam pomóc w każdej chwili.   
 Chcąc nie chcąc zawsze musi nadejść taki czas, kiedy powrócimy do „szkolnych ławek” i na nowo będziemy systematyzować wiedzę, notować, zapamiętywać. Jednak aby nieco ubarwić nasz ostatni punkt dziennego programu pragniemy Państwu utrwalić komerą nagrane wypowiedzi, z których to wspólnie wydobędziemy niezbędny zasób słownictwa. Dodatkowo proponujemy pracę z książkami kulinarnymi, czasopismami, gazetami zawierającymi mnóstwo przydatnych, ale i ciekawych sformułowań, które niewątpliwie warto sobie przyswoić. Niestety jak to bywa w szkole czas również na prace domowe … Przygotowanie prezentacji dotyczącej tradycyjnego dania polskiego nie jest chyba zbytnim obciążeniem, przynajmniej miejmy taką nadzieję.

**Załącznik nr 2 – tworzenie trybu rozkazującego na podstawie przepisu kulinarnego**

**1. Образуйте форму повелительного наклонения от глаголов в скобках.**

## Щи из свежей капусты

**Продукты:** *1/2 небольшого кочана свежей капусты, 2 мелкиe моркови, 20 г корня петрушки, 2 головки репчатого лука, 50 г томата-пюре или 2-3 небольших свежих помидора, 50 г сливочного масла или маргарина, 50 г сметаны, соль, специи и зелень - по вкусу.*



**Как образуем повелительное наклонение**идти – ид-у – ид-и  
промыть – промою (й-у) – промой  
резать – реж-у - режь

1. Кочан капусты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**(очистить).** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**Промыть**), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**нарезать**) соломкой, предварительно удалив кочерыжку.

2. Морковь также \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**промыть**), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**очистить**), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**порезать**) соломкой или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**натереть**) на крупной терке.

3. Очищенный и промытый репчатый лук \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**нарезать**) полукольцами, а корень петрушки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**натереть**) на терке,

4. В растопленный на сковороде маргарин - сливочное масло, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**добавить**) лук. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**Обжарить**) его до золотистого цвета. Затем морковь и корень петрушки.

5. В кипящий мясной бульон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**добавить**) нарезанную капусту, довести до кипения. Добавить пассированные овощи и варить 15-20 мин на медленном огне. За 5-10 мин до окончания варки добавить нарезанные дольками красные помидоры или пассированный томат, специи и соль.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(**Подавать**) щи можно, заправив сметаной и посыпав зеленью.

**Порций:** *4*

**Время приготовления:** *50 мин.*

**Совет от повара:** *томат-пюре \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(****пассировать****) отдельно от других овощей. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(****Разогреть****) на сковороде сливочное масло (маргарин), добавить томат-пюре и, не переставая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(****помешивать****), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(****обжаривать****) несколько минут. По окончании жарки добавить на сковороду немного мясного бульона и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(****растереть****) его с томатной пастой.*

### **Załącznik nr 3 – tekst o nakrywaniu do stołu + pytania do tekstu**

# Как сервировать стол правильно, фотоКак сервировать стол правильно

Вы еще не знаете как сервировать стол красиво? В последнее время, при подготовке к какому-либо празднику, а также при приеме гостей принято **сервировать стол правильно**. Во многих заграничных странах можно позаимствовать обычаи и традиции по сервировке столов. В разных странах по-разному принято сервировать стол в разное время суток. Однако чтобы научиться правильно и оригинально сервировать стол, нужны особые знания и умения. Вначале следует научиться сервировать стол с простого и традиционного варианта - с домашней сервировки. И начать работу необходимо с правильного подбора скатерти. Подбирать скатерть, по мнению специалистов, следует с однотонных и светлых тонов, а если обеденный стол  полированный, в этом случае под скатерть необходимо подложить клеенку или же толстую фланель.  В обязательном порядке скатерть должна опускаться со стола на двадцать пять сантиметров, но не ниже расположения сиденья стула. Когда уже выбрана скатерть и накрыт стол, следует приступать к важному и ответственному заданию размещения посуды на стол. И здесь нужно знать какую посуду подавать, и к каким блюдам.

## Сервировка тарелок на столе

Сейчас мы вам расскажем, **как сервировать тарелки на столе**. Существует огромное количество разнообразных видов посуды, которые подаются под разные блюда. Так, к примеру, пирожковые тарелки подаются под хлебобулочные изделия, закусочные тарелки для холодных закусок, овальные блюда для блюд из рыбы и мяса, а также для заливного. Что же касается вспомогательной посуды, то она играет тоже очень важную и главную роль в правильной сервировке стола. Например, соусники подаются для соусов и сметаны, чашки для бульона или супа, в которых мелко нарезанное мясо, мелкие столовые тарелки подаются для вторых блюд, а также они могут служить для  подставки к глубоким тарелкам. Что же касается чашек, то они тоже имеют свое предназначение. Чайные чашки с блюдцами, предназначенные исключительно для чая, чайники для заварки и кипятка, кофейники для черного кофе, молока и горячего шоколада, розетки для сахара, варенья, меда, лимона, сгущенного молока, вазы с плоской поверхностью на ножке предназначены для пирожных, круглых тортов. Также в сервировке стола используются дополнительные элементы, это такие как салфетницы для бумажных салфеток, и судки под специи. Все эти [**полезные советы**](http://sovetprost.ru/)по сервировке посуды на столе собраны из надежных источников, поэтому можно те на них надеяться.

## Столовые приборы для сервировки стола

Следует разделять все **столовые приборы** в сервировке столов на два вида: индивидуальные и общие. К индивидуальным столовым приборам зачастую относят: закусочный прибор, в котором в обязательном порядке должен находиться нож и вилка, которые, меньше по размерам, чем обычные стандартные столовые приборы вилка и нож. Этот прибор подают к холодным закускам и блюдам исключительно всех разновидностей, а также к некоторым горячим блюдам к таким как жареная ветчина и блинчики. А вот в рыбный прибор должны входить вилка с короткими зубцами применяется, чтобы отделить рыбу от кости и нож с коротким и тонким лезвием для горячих рыбных блюд.  Если уж так сложилось, что специальных рыбных ножей в доме не оказалось не стоит расстраиваться, следует положить две вилки, предназначенные для рыбы.

Что же касается **столового прибора**, то здесь крайне необходимы вилка, нож и ложка для первых и вторых блюд. В десертном приборе должны быть вилка, нож и ложка, но вилка лишь с тремя зубцами. Десертные приборы всегда выглядят изысканно и оригинально. Нож и вилку здесь используют только тогда, когда подают пирог или же шарлотку, а ложку применяют при подаче пудингов, желе. Во фруктовый набор входят вилка, которая имеет два зубца и нож.  Фруктовые приборы разлаживают перед самой подачей фруктов, но к консервированным фруктам, нож не рекомендуют, поскольку можно справиться и вилкой. Для мороженого используют плоскую ложку с загнутыми краями.

## Как правильно разложить посуду для питья

Когда разложены тарелки и столовые приборы, необходимо теперь **разложить правильно и посуду для питья.** Бокалы и фужеры применяют для питья воды, вина и сока, цилиндрические стаканы для коктейлей, кувшины с крышками для кваса и сока, креманки для компота, пивные кружки для пива.

Когда определена столовая посуда по предназначению в зависимости от подаваемых блюд следует ее теперь правильно расставить. Первым делом расставляется фарфоровая посуда, затем закусочную тарелку на расстоянии два сантиметра от края стола и слева от нее на восемь сантиметров. После чего разлаживают между тарелками вилки зубцами вверх, а далее кладут рыбную вилку и нож. Напротив лезвия ножа расставляют фужер, правее фужера стакан на закусочную тарелку кладут салфетку. Приборы для специй располагаются в центре стола друг напротив друга. Приборы для десертов и фруктов обычно располагаются за закусочной тарелкой, параллельно кромке стола.

**ВОПРОСЫ:**

1. Какие способы сервировки стола приняты в некоторых зарубежных странах мира?

2. С чего необходимо начать сервировку?

3. Какие тарелки подают под булочные изделия, а какие для блюд из рыбы и мяса?

4. Какие дополнительные элементы используются в сервировке стола?

5. Дайте примеры индивидуальных и общих столовых приборов.

6. Что должно быть в десертном приборе?

7. Какую посуду применяют для коктейлей, кваса и сока?

8. Где располагаются приборы для специй?

## 

## Załącznik nr 4 – tekst o dobieraniu napojów alkoholowych do potraw

Праздничный стол не обходится без вина, водки, коньяка и других напитков. **Вкусовое соответствие — основной показатель для выбора напитка** к данному блюду. Лучше, вкуснее, приятнее может оказаться менее выдержанное, менее ценное и дорогое вино. Если оно соответствует кушанью, чем самое старое, драгоценное, если вкус этого напитка, его аромат, букет не только не подчеркивает, не выявляет характерных особенностей и достоинств кушанья, но находится в резком несоответствии с ним.

Ординарное, обыкновенное вино может вместе с каким-нибудь блюдом составить безупречный по своим свойствам "вкусовой ансамбль". Это гармоничное сочетание и является главным условием правильного выбора напитка к определенному кушанью.

В начале обеда или ужина **к разнообразным**, и особенно к острым, **закускам** подают напитки, возбуждающие аппетит: водку, горькие настойки.

Из виноградных вин тонизирующими, возбуждающими аппетит свойствами обладают такие крепкие вина, как херес, мадера: оба эти напитка лишены примитивного и резкого вкуса водки и отличаются тонким ароматом.



Коньяк подают **к холодным рыбным закускам** — семге, лососине, балыку, теше, черной икре, шпротам, сардинам и др.

**К острым салатам, мясным закускам** — холодной телятине, отварному языку, мясному ассорти, ветчине — хороша рюмка крепкого (но не десертного) красного или белого вермута. Несмотря на некоторую сладость, присущую этому напитку, его своеобразный аромат, горьковатый привкус, запах полыни, хинной корки и гвоздики хорошо гармонируют со вкусом многих закусок.

**К закускам из раков или крабов**, к салатам из крабов, к разнообразным бутербродам, сыру, к **горячим сосискам, сарделькам, горячей отварной ветчине** хорошо подавать пиво. К пиву подают также соленые сухарики, кусочки вяленой и копченой воблы, горох.



**К устрицам, мидиям, креветкам** наиболее подходят легкие белые вина мягкого вкуса и тонкого аромата без резкой кислотности, такие, как "Семильон", или полусухое шампанское. К этим же блюдам можно подать полусухое вино.

**К первым блюдам** рекомендуются крепкие виноградные вина — мадера, портвейн, херес, марсала; к супам-пюре и бульонам — херес и мадера.

**К горячим рыбным блюдам** — рыбе паровой, отварной, в рассоле по-русски, к рыбным блюдам, приготовленным с тонкими, деликатесными соусами, к рыбным кнелям и к жареной рыбе можно подать белые сухие-виноградные вина.

**Ко вторым мясным блюдам** — бифштексу, филе, лангету, антрекоту, эскалопу, разнообразным натуральным и панированным котлетам, шницелю, ромштексу, жареной говядине, баранине, свинине, телятине, кушаньям, приготовленным из печени, почек, мозгов, рекомендуются красные сухие виноградные вина.

**К шашлыкам, плову, блюдам из дичи** — ко многим горячим мясным блюдам кавказской и среднеазиатской кухни можно посоветовать красные вина; к рыбным блюдам этой кухни — белые вина; к овощным блюдам и блюдам из домашней птицы — полусладкие белые вина.



**К домашней птице и дичи** рекомендуются менее экстрактивные и терпкие красные столовые вина — "Абрау-каберне", "Анапа-каберне", "Матраса".

**К цыплятам и мелкой дичи**, к натуральным или фаршированным котлетам из филе птицы и дичи можно подать полусухое шампанское.

**Овощные кушанья** (цветная капуста, зеленый горошек, запеченные и фаршированные овощи, грибы) запивают полусладкими винами. К спарже и артишокам подают не очень сладкие марки мускатных вин — "Мускатель".

**К сырам**, которыми заканчивают обед или ужин и **которые подают перед десертом**, рекомендуются либо сухие белые виноградные вина, либо шампанское.

**К сладким блюдам** — шарлоткам, пудингам, воздушному пирогу, гурьевской каше, блинчикам с вареньем, яблокам в тесте, компотам, желе, муссам, кремам, самбуку и т.д.— подают десертные мускаты и токаи "Пино-гри", все марки катеров.



**К фруктам, мороженому-пломбир, парфе** рекомендуются сладкие сорта шампанского.

К шампанскому, поданному к столу вне обеда или ужина, рекомендуется подавать различные сыры (швейцарский, советский, горный Алтай, Рокфор), а также сухое печенье, пирожное, торты, сладости, конфеты, фрукты, орехи, фисташки, жареный соленый миндаль.

Шампанское (только не сладкое) по своим качествам и аромату относится к тем редким винам, которые могут сопутствовать различным по своему вкусу блюдам (но, конечно, не острым закускам). Этот напиток можно рекомендовать к праздничному ужину или обеду вместо всех других вин. В этом случае вначале подают более сухие марки, постепенно переходя к сладким. Сладкое шампанское сопровождает сладкие блюда, фрукты.

В конце обеда или ужина подают черный кофе, а к нему рюмку коньяка или ликера. К коньяку можно предложить нарезанный тоненькими ломтиками лимон с сахарной пудрой и холодную воду со льдом.  
  
**Задание: выписать ключевые слова к отдельныи отрывкам текста (работа в группе) и беседовать / излагать содержание, пользуясь этими подсказками.**

OCENA KURSU.  
Podziel się swoimi uwagami na temat kursu. Uwzględnij następujące aspekty: organizacja, program kursu, atmosfera, skuteczność proponowanych zadań i działań oraz dowolne inne uwagi.

