

# WSTĘP

## Dla kogo

„Wybieram gastronomię” jest drugim, po „Chcę pracować w Polsce” podręcznikiem do nauki specjalistycznego języka polskiego jako obcego w serii wydawniczej „Edukacja – Praca – Integracja”. Autorkami pracy zbiorowej są: Marzena Jasnos, Anna Kokot, Anna Mijas i Agnieszka Wiśniewska, zaś redaktorem Agnieszka Wiśniewska.

Podręcznik powstał z myślą o cudzoziemcach uczących się języka polskiego, którzy pragną poszerzyć swoją kompetencję językową o znajomość języka specjalistycznego, w tym przypadku języka gastronomii. Jest przeznaczony dla słuchaczy na poziomie średniozaawansowanym. Warunkiem koniecznym do efektywnej pracy z podręcznikiem jest znajomość języka ogólnego przynajmniej na poziomie A2/B1, autorki sugerują jednak poziom B1 jako ten, który pozwala osiągnąć najlepsze rezultaty dydaktyczne.

„Wybieram gastronomię”, to również bogaty zbiór zróżnicowanych i kształcących tekstów i zadań, który jest adresowany do nauczycieli języka polskiego jako obcego w Polsce i poza jej granicami. Jest użyteczny w nauczaniu specjalistycznej odmiany języka polskiego dla Polonii i Polaków zamieszkałych poza Polską.

Tworząc założenia podręcznika autorki kierowały się wytycznymi Krajowego Ośrodka Wspierania Edukacji Zawodowej i Ustawicznej, w zakresie dotyczącym pracowników gastronomii. Treści zaproponowane przez tę instytucję są podstawą programu szkolenia zawodowego. Natomiast podstawę wyboru materiału językowego stanowią wskazania Europejskiego Systemu Opisu Kształcenia Językowego i „Programy nauczania języka polskiego jako obcego. Poziomy A1-C2” pod red. I. Janowskiej, E. Lipińskiej, A. Rabiej, A. Seretny i P. Turka.

Większość tekstów i ćwiczeń zamieszczonych w podręczniku była wcześniej wykorzystywana na zajęciach w Fundacji „Linguae Mundi” w grupach wielonarodowościowych i wielokulturowych, a całość podręcznika została przetestowana w pracy ze słuchaczami kursu specjalistycznego języka polskiego jako obcego na poziomie B1.

## Cele

Nauczanie tej odmiany specjalistycznego języka polskiego stanowi novum w glottodydaktyce. Należy zatem podkreślić nowatorstwo pomocy dydaktycznej, jaką jest podręcznik „Wybieram gastronomię”. Jest on innowacyjny i wypełnia niszę w pomocach dydaktycznych. Praca z podręcznikiem pozwala bowiem nie tylko rozwijać kompetencję językową, ale również zdobyć taki zasób środków i umiejętności językowych, które umożliwiają wykonywanie zadań zawodowych. Ma to istotny wpływ na aktywne funkcjonowanie oraz sukces na rynku pracy tych cudzoziemców, którzy uczą się specjalistycznej odmiany języka polskiego.

Trzeba jednocześnie dodać, że nie mniej istotny w procesie dydaktycznym jest aspekt integracyjny. Podręcznik zawiera liczne elementy realioznawcze (takie jak skróty nazw instytucji związanych z kontrolą w gastronomii czy pismo o wypadku przy pracy), w tym wiele materiałów autentycznych (faktura VAT, formularz zamówienia). Jego atrakcyjność, zarówno graficzną, jak i dydaktyczną, podnosi bogactwo fotografii. Przede wszystkim jednak publikacja jest niezwykle cennym źródłem wiedzy na tematy polskiej kuchni, dań narodowych, regionalnych i tych przyrządzanych na specjalne okazje, a także kultury spożywania posiłków, zasad nakrywania do stołu, doboru win itp. Praca z podręcznikiem pozwala słuchaczowi kursu językowego przygotować się do wykonywania pracy w obszarze szeroko pojętej gastronomii – od stanowiska kucharza i pomocnika kucharza, kelnera, przez pracownika usług gastronomicznych (np. firma cateringowa), po zaopatrzeniowca. W ten sposób edukacja językowa i zawodowa łączą się i stają się skutecznym źródłem integracji.

Praca w gastronomii pozwala bowiem cudzoziemcom mieć stały i bliski kontakt z Polakami, daje możliwość dzielenia się własną kulturą (kuchnie narodowe), jest polem do osobistej inwencji i rozwoju. Daje tak ważne dla każdego człowieka poczucie własnej wartości.

## Budowa

Podręcznik składa się z 14 modułów, z których każdy zorganizowany jest wokół określonego zagadnienia tematycznego, związanego ze specyfiką języka gastronomii. Są to: I. Bezpieczeństwo i higiena pracy, II. Warsztat pracy kucharza, III. Rodzaje lokali gastronomicznych, IV. Zasady racjonalnego odżywiania, V. Kupowanie warzyw i owoców, VI. Sałatki, zioła i przyprawy, VII. Przystawki i dania jarskie, VIII. Zupy, IX. Przyrządzanie mięsa, X. Dania z drobiu, XI. Ryby i owoce morza, XII. Dania mączne, XIII. Ciasta i desery, XIV. Kuchnia polska i kuchnie narodowe.

Możliwe jest autonomiczne wykorzystanie każdego z modułów.

Zawartość tematyczna podręcznika zapewnia odbiorcy zdobycie zasobu słownictwa, który umożliwi skuteczną komunikację w pracy zawodowej.

Autorki skupiają się przede wszystkim na leksyce i rozwijaniu sprawności językowych (rozumienie ze słuchu, rozumienie tekstu, mówienie oraz pisanie). Proporcje ćwiczeń związanych z poszczególnymi sprawnościami mogą różnić się w poszczególnych rozdziałach (mniej zadań związanych z pisanem). Wynika to z odpowiedzi na potrzeby słuchacza oraz ze specyfiki zadań zawodowych. Świadomie pomijane są ćwiczenia ortograficzne i fonetyczne. Zagadnienia gramatyczne są wprowadzone wrywkowo – podręcznik nie prezentuje całości gramatyki polskiej, wybiera jedynie te jej elementy (m.in. słowotwórstwo, tryb rozkazujący, imiesłowy, dopełniacz), które bezpośrednio służą ćwiczeniom słownikowym.

Wszystkie jednostki mają podobną strukturę, jednak kolejność pojawiających się w nich zadań nie jest stała. W każdym module umieszczane są dialogi, możliwie naturalne i bliskie potocznej polszczyźnie mówionej, fragmenty tekstów z prasy i Internetu, fragmenty książek kucharskich; fragmenty programów radiowych i telewizyjnych; liczne zdjęcia, prezentujące produkty, potrawy oraz narzędzia kuchenne. Towarzyszą im rozmaite techniki nauczania, umożliwiające skuteczne opanowanie nowego materiału – zadania typu prawda/fałsz, uzupełnienie ze słuchu, uzupełnienie luk wyrazami z ramki, łączenie w pary, pytania do tekstu, wybór jednego z trzech słów, wybór jednej z trzech odpowiedzi, dobieranie wielokrotne, wypełnianie tabel, uzupełnianie usuniętych fragmentów tekstu, łączenie kolumn i inne.

Różnorodność technik pozwala na rozwijanie wszystkich sprawności i jednoczesne opanowanie języka specjalistycznego.

Część zadań wykracza, głównie pod względem leksykalnym, poza poziom B1. Także poszczególne lekcje mogą się różnić pod względem stopnia trudności, jest to jednak uwarunkowane potrzebą wprowadzenia określonego materiału leksykalnego i specyfiką omawianych tematów zawodowych.

Na końcu podręcznika znajdują się transkrypcje nagrań oraz rozwiązania zadań. Klucz zamieszcza rozwiązania wszystkich ćwiczeń zamkniętych, nie obejmuje zaś (nawet w wersji podstawowej) tych, które wymagają od słuchacza samodzielnego skonstruowania wypowiedzi.

Do podręcznika dołączona jest płyta CD. Nagrane na niej teksty pozwalają cudzoziemcom i innym użytkownikom na oswojenie się z naturalnym językiem polskim, używanym w konkretnych sytuacjach zawodowych.

### **Praca z podręcznikiem**

Mimo znajdującego się w podręczniku klucza oraz transkrypcji, nie jest to publikacja przeznaczona do pracy samodzielnej. Wiele ćwiczeń wprowadza nowy materiał, dlatego słuchaczowi powinien towarzyszyć nauczyciel, który pomaga w wyjaśnieniu trudniejszych słów, tworzeniu list wyrazów potrzebnych w wypowiedzi ustnej, użytecznej w komunikacji związanej z wykonywaniem pracy zawodowej. Nauczyciel może także tłumaczyć niektóre zagadnienia gramatyczne; steruje zadaniami ćwiczącymi mówienie i kontroluje ich wykonanie, sprawdza i komentuje zadania pisemne.

Moduły zostały ułożone w przemyślanej kolejności, jednak stopień ich trudności nie jest rosnący, dlatego nauczyciel może je realizować w dowolnej kolejności. Pozwala to na dużą swobodę w pracy dydaktycznej.

Przewidywany czas pracy to 4 godziny lekcyjne na jeden moduł podręcznika, praca z całością wymaga więc 60 godzin dydaktycznych (w tym 4 godziny na testowanie). Jednocześnie autorki sugerują, aby rozłożyć materiał zawarty w jednym module na dwa spotkania.

Należy wyraźnie zaznaczyć, że publikacja ta nie jest podręcznikiem kursowym (nie zawiera wykładu gramatyki). Może jednak pełnić w stosunku do niego funkcję uzupełniającą i stanowić interesujący i cenny dodatek do zajęć z ogólnego języka polskiego, ponieważ ćwiczenia znajdujące się w poszczególnych modułach można wybierać w sposób dowolny.

# SPIS TREŚCI

PODZIĘKOWANIA	5
WSTĘP	7
I. BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENA PRACY W KUCHNI	12
II. WARSZTAT PRACY KUCHARZA	19
III. RODZAJE LOKALI GASTRONOMICZNYCH	24
IV. ZASADY RACJONALNEGO ODŻYWIANIA	30
V. KUPOWANIE WARZYW I OWOCÓW	36
VI. SAŁATKI, ZIOŁA I PRZYPRAWY	42
VII. PRZYSTAWKI I DANIA JARSKIE	48
VIII. ZUPY	54
IX. PRZYRZĄDZANIE MIĘSA	59
X. DANIA Z DROBIU	66
XI. RYBY I OWOCE MORZA	71
XII. DANIA MĄCZNE	77
XIII. CIASTA I DESERY	83
XIV. KUCHNIA POLSKA I KUCHNIE NARODOWE	87
KLUCZ I TRANSKRYPCJE	93

4. Ile kosztuje duża blacha do \_\_\_\_\_ (piec) ciasta?
5. Drewniana łyżka do \_\_\_\_\_ (mieszać) jest lepsza niż metalowa.
6. To specjalny włoski durszlak do \_\_\_\_\_ (odcedzać) makaronu.
7. Ta nowa skrobaczka do \_\_\_\_\_ (obierać) ziemniaków jest świetna!
8. Urządzenie do \_\_\_\_\_ (ważyć) powinno być w każdej kuchni.
9. Naprawdę nie masz nic do \_\_\_\_\_ (trzeć) sera?



### Zadanie 7

Do czego to służy? Od wyrazów podanych w nawiasach proszę utworzyć poprawne formy (dopełnić).

0. Ten nóż jest do **chleba** (chleb), ten do **mięsa** (mięso), a ten do **wędlin** (wędliny).

1. Ta patelnia służy do smażenia \_\_\_\_\_ (ryby), a tamta do grillowania \_\_\_\_\_ (warzywa).
2. To jest łyżka do mieszania \_\_\_\_\_ (sałatka), a to jest łyżka do mieszania \_\_\_\_\_ (zupa).
3. Ten garnek służy do gotowania \_\_\_\_\_ (jajka), a ten drugi do gotowania \_\_\_\_\_ (mleko).
4. To specjalne foremki do pieczenia \_\_\_\_\_ (babeczki).



### Zadanie 8

W każdej kuchni potrzebne są... Proszę wpisać formę liczby mnogiej.

0. talerz     **talerze**
1. miska     \_\_\_\_\_
2. półmisek     \_\_\_\_\_
3. waza     \_\_\_\_\_
4. łyżka     \_\_\_\_\_
5. nóż     \_\_\_\_\_
6. widelec     \_\_\_\_\_
7. filiżanka     \_\_\_\_\_
8. kubek     \_\_\_\_\_
9. kieliszek     \_\_\_\_\_
10. serwetka     \_\_\_\_\_





## Zadanie 9

Proszę przeczytać tekst i uzupełnić go słowami z ramki.

głębokie – estetyczne – obrus – posilek – stołowej – widelec – talerzy –  
kieliszek – sztucze – widelczyk – nóż

### Nakrycie stołu

Warto pamiętać, że nie mniej ważne niż dobre jedzenie jest **estetyczne** nakrycie stołu. \_\_\_\_\_<sup>1</sup> powinien być lekko wykrochmalony i idealnie wyprasowany. Najlepiej jest, jeśli kolorem pasuje zarówno do wnętrza, jak i do zastawy \_\_\_\_\_<sup>2</sup>. Nakrywanie stołu zaczynamy od ustawienia na nim dużych płytkich \_\_\_\_\_<sup>3</sup>. Na nich stawiamy mniejsze talerze do przystawek lub \_\_\_\_\_<sup>4</sup> talerze, w zależności od tego, czy \_\_\_\_\_<sup>5</sup> będzie się zaczynał od przystawki, czy od zupy. Sztucze układa się od wewnątrz na zewnątrz. Zaczyna się od sztucców do dania głównego. Po prawej stronie kładziemy \_\_\_\_\_<sup>6</sup> (ostrzem do talerza) i łyżkę, po lewej \_\_\_\_\_<sup>7</sup>. Jeśli przewidziana jest przystawka, kładziemy po zewnętrznych stronach dodatkowe \_\_\_\_\_<sup>8</sup>. Nad talerzem układamy sztucze deserowe – \_\_\_\_\_<sup>9</sup> zwrócony trzonkiem w lewo, a nad nim łyżeczkę zwróconą trzonkiem w prawo. Serwetkę kładziemy po lewej stronie talerza. \_\_\_\_\_<sup>10</sup> do wina stawiamy po prawej stronie, nad nożem, na wysokości sztucców deserowych.



## Zadanie 10

Proszę napisać, jak powinna być urządzona funkcjonalna kuchnia.  
Proszę wykorzystać fotografię poniżej.

