



Poziom A2, rozdział 6: słownictwo — gotowanie i jedzenie

gotowanie

opracowanie: Mateusz Będkowski · niekazmuliczyc.pl

KLUCZ NAUCZYCIELA

Grupa A

Suma: 12 pkt

Czas: 10 min

2 zadania · 12 punktów · 10 minut · bez słownika · pisz czytelnie · liczy się poprawna forma i pisownia.

Zadanie 1. (0–6)

OTWARTE

Przeczytaj opis i napisz wyraz.

1. To put things together with a spoon. mix
2. To cook a cake in the oven. bake
3. To cook something in very hot water. boil
4. A sweet dish at the end of a meal. dessert
5. To cut food into small pieces. chop
6. A machine where you bake. oven

Odpowiedź: 1. mix; 2. bake; 3. boil; 4. dessert; 5. chop; 6. oven

Rozwiązanie: Słownictwo: gotowanie.

Punktacja:

1. **1 pkt** — zdanie 1
2. **1 pkt** — zdanie 2
3. **1 pkt** — zdanie 3
4. **1 pkt** — zdanie 4
5. **1 pkt** — zdanie 5
6. **1 pkt** — zdanie 6

Uzupełnij zdania wyrazami z ramki. Dwa wyrazy są zbędne.

peel · laid · bowl · salty · delicious · spoon · spicy · heated

1. There's too much salt — it's very salty.
2. I've heated the oven to 180 degrees.
3. This curry is very spicy — there's a lot of chilli in it.
4. This soup is delicious — let's eat it!
5. Put the soup in a bowl.
6. We laid the table for dinner.

Odpowiedź: 1. salty; 2. heated; 3. spicy; 4. delicious; 5. bowl; 6. laid

Rozwiązanie: Słownictwo: smaki i kuchnia.

Punktacja:

1. **1 pkt** — zdanie 1
2. **1 pkt** — zdanie 2
3. **1 pkt** — zdanie 3
4. **1 pkt** — zdanie 4
5. **1 pkt** — zdanie 5
6. **1 pkt** — zdanie 6

Zasady przyznawania punktów

- Zadania otwarte i z lukami: punkty według kryteriów podanych przy zadaniu. Każdy poprawny sposób rozwiązania jest akceptowany, także inny niż w kluczu.
- Przy poprawnej metodzie i błędzie rachunkowym uczeń traci tylko punkt za wynik końcowy; sam wynik bez wymaganego zapisu obliczeń daje najwyżej punkt za odpowiedź, jeśli kryteria tak stanowią.

Proponowana skala ocen (12 pkt)

12–11 pkt: bardzo dobry · 10–9 pkt: dobry · 8–7 pkt: dostateczny · 6–5 pkt: dopuszczający · 4–0 pkt: niedostateczny

Progi orientacyjne: ok. 90% / 75% / 55% / 40%. Dostosuj je do wewnętrznych zasad oceniania.