

A kávéházban

In a café



A café¹

¹Forrás: <https://www.newsviral.xyz/2019/01/strategies-and-tips-for-starting-cafe.html>

1. TANULÁSI CÉL

A foglalkozás célja, hogy a diákok a szakmai tananyaghoz kapcsolódó szavakat, kifejezéseket, eszközök neveit angol nyelven elsajátítsák és alkalmazzák. A tanuló képes lesz kávétermelő országokat angol nyelven felsorolni, a kávéház témakörében használt eszközöket felismerni és megnevezni. Rövid párbeszédben részt venni.

2. CÉLCSOPORT

A tananyag 9. évfolyamon tanuló pincér szakos diákoknak ajánlott, akik már rendelkeznek előzetes tudással ebben a témakörben.

3. TARTALMI KÖVETELMÉNYEK

A tanuló képes lesz felsorolni a kávétermelő országokat angol nyelven, megnevezni a kávéház főbb berendezési tárgyait angol nyelven valamint meghatározni egy kávéház étel, italválasztékát és felszolgálni kávéitalokat, szituációkban aktívan részt venni

4. AZ ÉLMÉNYPEDAGÓGIAI FOGLALKOZÁS ÓRASZÁMA

5 óra a szakmai órával együtt.

5. TÖMBÖSÍTÉS AZ ÓRASZÁMBAN

Az idegen nyelvi óraszám 2 ezért ez lehet egy tömb.

6. KAPCSOLÓDÁS KERETTANTERVHEZ

1. Pincér szakmai idegen nyelv tantárgy

1.1. A tantárgy tanításának célja

A vendéglátásban használt szakmai szókinccs elsajátítása, alkalmazása.

Különböző ételkészítési, cukrászati technológiák idegen nyelvű ismerete, alkalmazása.

A vendéglátás termelésében, értékesítésében jellemző szituációk idegen nyelvű kezelése.

1.2. Kapcsolódó közismereti, szakmai tartalmak

A tantárgy tananyagtartalma a közismereti nyelvtanításban elsajátított ismeretekre épül és kapcsolódik a saját szakmai modulok tartalmaihoz.

1.3. Témakörök

1.3.1. Szakmai kifejezések

Gasztronómia nyersanyagai
Ételek megnevezései
Cukrászkészítmények megnevezései
Italok megnevezései
Vendéglátóipari egységek és helyiségek
Vendéglátásban használatos eszközök, berendezések, gépek megnevezései
Beszerezési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Termelési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések
Értékesítési folyamatoknál, tevékenységeknél használt kifejezések

1.3.2. Szakmai technológiák

Ételkészítési technológiák
Cukrászati technológiák
Italok készítése, felszolgálásuk folyamatai

1.3.3. Szakmai szituációk

Kommunikáció a munkatársakkal
Etikett, protokoll alkalmazása
Kommunikáció a vendégekkel
Vendégek fogadása
Ajánlás idegen nyelven
Rendelésfelvétel idegen nyelven
Panaszkezelés

7. ELŐZETES TAPASZTALAT

A foglalkozáshoz a résztvevőknek az alábbi ismeretekkel kell rendelkezniük: Országok nevei, köszönési formák, néhány ital és étel neve, közismert berendezési tárgyak nevei

A foglalkozáshoz a résztvevőknek az alábbi készségekkel, kompetenciákkal kell rendelkezniük: önállóan dolgozik, csoportban aktívan dolgozik, összefüggéseket észrevesz, szituációkban részt vesz

8. FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

Kommunikatív nyelvi kompetencia fejlesztése azonos a használható nyelvtudással, ami az adott szituációnak megfelelő nyelvhasználati képességet jelenti, melyek mérése és értékelése a négy nyelvi alapkészségen (hallás, beszéd, olvasás és írás) keresztül lehetséges. A kommunikatív nyelvi kompetenciák fejlesztése a következőket jelenti:

9. MÓDSZERTANI AJÁNLÁS

Az dupla óra folyamán különböző munkaformákat (csoport, egyéni és pármunka) és eszközöket (videó nézéses, plakátkészítés, feladatlap) alkalmaztam a figyelemfenntartás érdekében. Csoportmunka

közben a gyengébb képességű diákok segítséget kaphatnak ügyesebb társaiktól. Videó feliratozva van. Mindenképpen ilyen videót kerestem, mert ezen a szinten még sok az ismeretlen kifejezés és ez jobban segít a szöveg megértésében és meg lehet állítani, ki lehet emelni az adott kifejezést és a jobb képességű diákok fel is olvashatják a szöveget.

10. A FOGLALKOZÁS RÉSZLETES LEÍRÁSA

TEVÉKENYSÉG ÉS ANNAK IDŐKERETE	KAPCSOLÓDÓ MELLÉKLETEK, LINKEK FELSOROLÁSA, FILE NEVEKKEL ELLÁTVA	MÓDSZER	ISMERETHORDOZÓK, TANANYAGOK, ESZKÖZÖK, ANYAGOK
<p>1. Brainstorming (10 perc)</p> <p><i>Good morning, my dears. Today we will talk about coffee. Everything that is in connection with coffee. These can be the types of the coffee, coffee grower countries, machines, utensils used with coffee making and in a café.</i></p> <p><i>A diákokat három csoportra osztjuk. Mindegyik csoport kap egy témakört. A feladat, hogy minél több angol szót írjanak köré. (Kulcsszavak: Countries, Food and Drinks, Machines and Utensils)</i></p> <p><i>5 percet kapnak a feladatra. Mikor</i></p>		<p>Csoportmunka/Group work</p>	<p>füzetbe vagy karton papírra készíthető a szógyűjtemény</p>

<p><i>készen vannak egy –egy diák a csoportból és a táblára felírja az csapatuk szókincs gyűjteményét. Mindegyik csapat leírja a másik két csapat feladatát, így természetesen meg lesz mindenkinek minden</i></p>			
<p>2. Ismeretek feldolgozása, mélyítése (20 perc) Az előző feladatban felsorolt országok és persze az általuk nem említett országok megnevezése angol nyelven. Az országok mellé fel kell sorolni a nemzetiséget, a beszélt nyelvet, az ország zászlaját felismerni és a végén az országokat egy vaktérképen elhelyezni. Mindez lehetőleg 4 fős csoportokban.</p>	<p>1. feladatlap_feldolgozas</p>	<p>Csoportmunka (Ez a feladat több lépcsős, ezért célszerű a csoporton belül is csapatokat létrehozni.)</p>	<p>Feladatlap, vaktérkép, szótár</p>
<p>3. Kávé típusok megnevezése (10 perc) Az előző összetett feladat után egy könnyedebb feladat következik. A</p>			

<p>diákokat megkérem, hogy soroljanak fel kávé fajtákat. Ezeket a táblán rögzítjük. Tisztázzuk ezek leírását, melyik nyelvből ered. Következő feladat egy 'youtube' videót fogok levetíteni, amely a legismertebb kávéfajtákat fogja bemutatni. A videóhoz készült egy feladatlapot. A videót kétszer nézzük meg. Mielőtt megnézik, ismertetni kell, hogy két feladatuk lesz, melyeket a táblán rögzítem.</p> <p>1. Sorolják fel a videóban említett kávéfajtákat és próbálják pár szóval jellemezni.</p> <p>2. Felírok 5 ismeretlen szót a videóból. a feladat hogy figyeljenek rá és találják ki mit jelentenek,</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=LkBOAvzWNfM</p>	<p>Egyéni munka, listening exercise</p>	<p>Laptop, projektor,</p>
<p>4. Szituációk (10 perc)</p> <p>Kávéházban történő szituációról hallgatnak meg a diákok egy felvételt. A hanganyaghoz kész</p>	<p>https://learnenglish.britishcouncil.org/skills/listening/beginner-a1/ordering-in-a-cafe</p> <p>2.feladatlap_kávérendelés</p>		<p>Feladatlap, projektor, laptop</p>

feladatlap is tartozik, melyet önállóan megoldanak.			
5. Szituációk 2. (5 perc) Szerepjáték. Párba rendeződnek a diákok és szituációkban vesznek részt		Párosmunka	
6. The Coffee Song (10 perc) A témához kapcsolódó Frank Sinatra dalt meghallgatjuk kétszer. A diákok megkapják a lyukas szöveget. A feladat, az hogy a hiányzó szavakat pótolják. Miután ez kész a szöveget közösen értelmezzük.	https://www.youtube.com/watch?v=vVGXcjM9SOQ 3.feladatlap_coffeesong	Párosmunka, listening exercise	Laptop, projektor, feladatlap
7. Összegzés A tanultak rendszerezése.			

11. ÉRTÉKELÉSI TERV

Ez a két óra ismeretek megszerzésére és mélyítésre épül ezért nem szeretnék értékelni, esetleg órai teljesítményt, aktivitás és jó gondolatok tükrében.

12. A TANANYAGHOZ KAPCSOLÓDÓ ÖSSZES MELLÉKLET FELSOROLÁSA

A. 1. FELADATLAP_FELDOLGOZAS

HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=LKBOAVZWNFM

HTTPS://LEARNENGLISH.BRITISHCOUNCIL.ORG/SKILLS/LISTENING/BEGINNER-A1/ORDERING-IN-A-CAF

2.FELADATLAP_KÁVÉRENDELÉS

HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=VVGXCJM9SOQ

3.FELADATLAP_COFFEESONG

13. TÁMOGATÓ RENDSZER

A szaktanár az interneten tud előzetes információt találni a témakörhöz.

14. FELHASZNÁLT KÉPEK, VIDEÓK

A videók forrása a YouTube.com

Forrás: <https://www.newsviral.xyz/2019/01/strategies-and-tips-for-starting-cafe.html> A borítón használt kép forrása