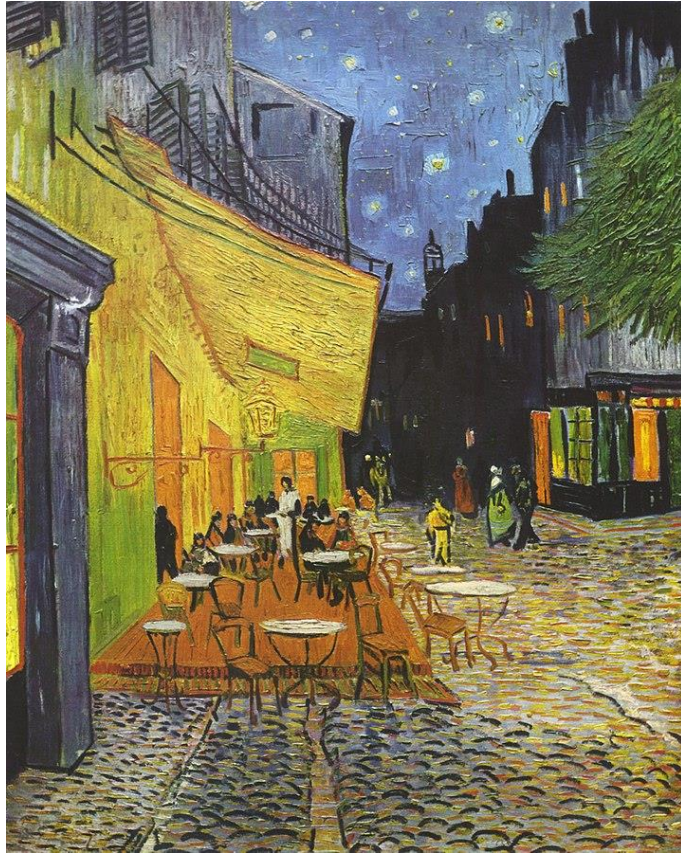


Kávéház



Van Gogh: Cafe Terrace at Night¹

¹ Forrás: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vincent_Willem_van_Gogh_-_Cafe_Terrace_at_Night_\(Yorck\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vincent_Willem_van_Gogh_-_Cafe_Terrace_at_Night_(Yorck).jpg) utolsó letöltés: 2019. 11. 23.

1. TANULÁSI CÉL

A kávéfogyasztás valóságos szenvedéllyé vált az egész világon. Szeretjük finom illatáért, kellemes zamataért, frissítő, élénkítő hatásáért. Tavalyi évben minden eddigit fölülmúlóan nyitottak meg valóban kávéközpontú, ugyanakkor megfogható célcsoportra építő, közepes méretű kávézók. Mára elmondhatjuk, hogy Budapesten, és nagyobb városokban, szinte bárhol lakunk, néhány kilométeren belül bizonyosan rábukkanunk egy kávé vendéglátó üzletre. A kávézók, kávéházak gyors elterjedésével megteremtődött a gyorséttermek, a sörözők, és az elkocsmásodott presszók minőségi alternatívája. Alapvető cél az érdeklődés felkeltése. A vendéglátásban nagyfokú minőségi munkaerőhiány tapasztalható, ezért is fontos korán, a szakközépiskolai évek alatt kialakítani a szakmai igényességet.

Pedagógiai célok:

1. Felsorolja a kávétermelő országokat
2. Elmondja a kávétermesztés lépéseit
3. Csoportosítja a kávéfajtákat
4. Különbséget tesz a pörkölési módok között
5. Felsorolja a kávéház főbb berendezési tárgyait
6. Értelmezi a kávéfogyasztás jelentőségét
7. Ismeri a koffein élettani hatását
8. Elkészíti a standard kávéitalokat
9. Elkészíti, tálalja esetleg díszíti a kávékülönlegességeket
10. Felszolgálja az előállított kávéitalokat

2. CÉLCSOPORT

Pincér szakma, szakközépiskola 1/9. évfolyam tanév végén, Ksz/11. évfolyam tanév végén.

3. TARTALMI KÖVETELMÉNYEK

A tanulók legyenek képesek:

- felsorolni a kávétermelő országokat
- elmondani a kávétermesztés lépéseit
- csoportosítani a kávéfajtákat
- különbséget tenni a pörkölési módok között
- felsorolni a kávéház főbb berendezési tárgyait
- értelmezni a kávéfogyasztás jelentőségét
- értelmezni a koffein élettani hatásait
- meghatározni egy kávéház étel, italválasztékát
- elkészíteni a standard kávéitalokat

- elkészíteni, tálalni, díszíteni a kávékülönlegességeket
- felszolgálni az előállított kávéitalokat.

4. AZ ÉLMÉNYPEDAGÓGIAI FOGLALKOZÁS ÓRASZÁMA

5 óra a szakmai idegen nyelvvvel együtt. Tehát a szakmai rész 3 tanóra (3x45 perc)

5. TÖMBÖSÍTÉS AZ ÓRASZÁMBAN

A foglalkozást célszerű tömbösítve megvalósítani.

6. KAPCSOLÓDÁS KERETTANTERVHEZ

34 811 03 PINCÉR SZAKKÉPESÍTÉS szakképzési kerettantervén belül:

11524-16 Felszolgálati alapok megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai

- Felszolgálati alapok

Témakörök: Vendéglátás és értékesítés gépei, berendezései, Eszközismeret, Értékesítési ismeret 1., Étel- és italismeret 1.,

- Felszolgálati alapok gyakorlat

Témakörök: Eszközhasználat, Értékesítés alapjai, Italfelszolgálat

7. ELŐZETES TAPASZTALAT

Ismeri a pincér kabinet berendezési tárgyait, eszközeit, felszereléseit. Munkavégzés közben alkalmazza és betartja a munka,- balesetvédelmi tűzvédelmi szabályokat. Képes csapatban és önállóan is dolgozni.

8. FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

Társas kompetenciák:

- Csapatban való tevékenykedés képessége

Módszer kompetenciák:

- Áttekintő- és szervezőképesség

- Személyi és környezeti higiénia érvényesítése

- Harmóniára és esztétikára való törekvés

Szakmai ismeretek:

- A vendéglátás értékesítési formái

- Gépek, berendezések, eszközök használatának ismeretei

- Italkészítés és - felszolgálati szabályai

- Reggeli italok, alkoholos és alkoholmentes italok, kávék

9. MÓDSZERTANI AJÁNLÁS

A foglalkozás megtartásának optimális helyszíne a felszolgáló/pincér kabinet iskolai keretek között, vagy egy étterem értékesítő tere, ahol rendelkezésre áll internet csatlakozás, és hordozható informatikai eszközök (lap-top, projektor, tablet).

A foglalkozás során a pincér hallgatók a kávéitalok elkészítésének gyakorlása során olyan plusz információkat kapnak, melyek segítik a témakör hatékonyabb feldolgozását. Az IKT eszközök használatával még élményszerűbbé válik az elméleti háttér áttekintése. A tanulólétszám ennél a foglalkozásnál optimálisan 12 fő (1 gyakorlati csoport, max 14 fő). A tanulókat csoportmunkában, a kávéitalok elkészítésnél páros munkaformában tevékenykedtetjük. A tanév végéhez közelítő időpont azért alkalmas, mert a tanulók az évközi gyakorlat (felszolgálás lapjai gyakorlat tantárgy) keretén belül már kellő ismeretet és rutint szereznek a kabinetben található eszközök, felszerelések, gépek működéséről. Az élménypedagógiai foglalkozás alkalmazható iskolarendszerű felnőttoktatásban is.

10. A FOGLALKOZÁS RÉSZLETES LEÍRÁSA

<p>TEVÉKENYSÉG ÉS ANNAK IDŐKERETE Az adott tevékenység tömör bemutatása, s a végén az időintervallum meghatározása (percben)</p>	<p>KAPCSOLÓDÓ MELLÉKLETEK, LINKEK FELSOROLÁSA, FILE NEVEKKEL ELLÁTVA</p>	<p>MÓDSZER A megfelelő tematikai egységekhez tartozó módszerek, munkaformák és tevékenységek megnevezése és tömör jellemzése</p>	<p>ISMERETHORDOZÓK, TANANYAGOK, ESZKÖZÖK, ANYAGOK Az ismerethordozók, tananyagok segédeszközök, taneszközök, egyéb a tanításhoz szükséges tárgyi eszközök megnevezése és a tartalomra is utaló jellemzése a tematikai egységekhez tartozó munkaformáinként</p>
<p>1. Megbeszélés: otthon milyen szokásai vannak a kávéfogyasztásnak? 5 perc</p>		<p>Ráhangelődés</p>	
<p>2. Csoportalakítás – véletlenszerű 3-4 fős csoportot hozunk létre. Max létszám 12 fő A csoportok elnevezik magukat, a foglalkozás egészében így dolgoznak. Az értékelésnél is szerepe van, hiszen</p>	<p>lehetséges találat: https://www.ineedcoffee.hu/kave-hazai 1. számú feladatlap</p>	<p>információgyűjtés keresés kávétermelő országokra</p>	<p>csoportonként tablet vagy lap top internet hozzáféréssel atlasz, vagy földgömb Rögzítés: Feladatlapon</p>

<p>egyres feladatokra kapott pontszámok összeadódnak így a foglalkozás végére kialakul a sorrend.</p> <p>A csoportoknak ugyanaz a feladatuk: <i>A kávétermelő országok kigyűjtése internethasználat segítségével, térképen/földgömbön történő megkeresésük</i></p> <p>10 perc</p>			
<p>3. A kávé feldolgozásáról szóló videó megtekintése (Videó: 7perc) Összesen: 15 perc</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=njVxx34KC8c</p> <p>2. számú feladatlap</p>	<p>Frontális Csoportmunka</p>	<p>Tábla, lap-top,projektor, internet hozzáférés Rögzítés: feladatlapon</p>
<p>4. Érzékszervi vizsgálat 15 perc</p>	<p>2. számú feladatlap</p>	<p>Csoportmunka</p>	<p>4-5 féle kereskedelmi forgalomban kapható pörkölt szemes kávé szempontsor alapján értékelés</p>
<p>5. Kávéházak berendezései, felszerelései: - Milyen jellegzetes berendezései vannak egy kávézónak? - Mi jellemzi a kínálatot? - Milyen szolgáltatásokat nyújthat?</p>	<p>https://www.newyorkcafe.hu/ https://www.kavehazak.hu/</p> <p>3. számú feladatlap</p>	<p>Csoportmunka információgyűjtés</p>	<p>csoportonként tablet vagy lap top internet hozzáféréssel Rögzítés feladatlapon</p>

<p>A világ legszebb kávéháza: New York Kávéház (Budapest)</p> <p>Top 10 kávézók</p> <p>30 perc</p>			
<p>6. A kávé táplálkozás-élettani hatásai a koffein: jó, vagy rossz?</p> <p>Videó: 4 perc</p> <p>Összesen: 8 perc</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=1GPZr8gWLyg</p> <p>3.számú feladatlap</p>	<p>Frontális</p> <p>Csoportmunka</p>	<p>Tábla, lap-top,</p> <p>Rögzítés: feladatlapon</p>
<p>7. A kávéitalok elkészítésére kerül sor. Ehhez kapcsolódóan 5 videót tekintünk meg. Majd a pincérkabinetben tanári irányítás mellett a tanulók önállóan is elkészítik az italokat, és felszolgálják egymásnak, kóstolják, értékelik az elkészült kávéitalokat.</p> <ul style="list-style-type: none"> - A kávékészítés eszközei - Espresso készítés - Capuccino készítés - Macchiato készítése - Melange készítés <p>45 perc</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=706ZxrbZdA</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=drKauE5htFM</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=hZLmp34XkUY</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=6mvnW6YWZbc</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=1CcTUZHdRzQ</p> <p>4. számú feladatlap</p>	<p>Frontális</p> <p>Páros munka</p>	<p>Interaktív táblára kivetítéssel</p> <p>Szemes kávé, Tej 3,6%-os zsírtartalmú, őrölt fahéj, előre csomagolt cukor, vagy kockacukor, édesítőszer, pincér kabinet eszközei, gépei</p>

8. Összefoglalás – Értékelés 7 perc			
--	--	--	--

11. ÉRTÉKELÉSI TERV

ÉRTÉKELÉS MEGNEVEZÉSE, MÓDSZEREI, FORMÁI	ÉRTÉKELÉS MELY KÖVETELMÉNYEKET ÉRTÉKELI?	KAPCSOLÓDÓ ÉRTÉKELÉSI ESZKÖZÖK (FILE NEVE)
Feladatlapok megoldása Csoportmunka értékelése	Helyes válaszok értékelése Együttműködés képessége, csoportokon belüli feladatmegosztás, aktivitás	
Gyakorlati feladatmegoldás	Elkészült produktumok értékelése	
Visszakérdezés		Tanulói teljesítmény értékelő lap 5. számú melléklet

12. A TANANYAGHOZ KAPCSOLÓDÓ ÖSSZES MELLÉKLET FELSOROLÁSA

- 1_melléklet_Kávéház_KallósA
- 2_melléklet_Kávéház_KallósA
- 3_melléklet_Kávéház_KallósA
- 4_melléklet_Kávéház_KallósA
- 5_melléklet_Kávéház_KallósA

13. TÁMOGATÓ RENDSZER

Szakirodalom:

Galambosné Goldfinger Erzsébet: Élelmiszer alapismeretek a vendéglátó szakterület számára

Fekete Károly - Dr. Sahin-Tóth Gyula - Suhajda Jánosné: Élelmiszerismeret I.-II.

B. Kiss Andrásné - Dr. Sahin-Tóth Gyula - Dr. Buzás Gizella: Italismeret

Scott Rao: A profi barista kézikönyve

14. FELHASZNÁLT KÉPEK, VIDEÓK

Borítókép: Van Gogh: Cafe Terrace at Night

Forrás: [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vincent_Willem_van_Gogh_-](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vincent_Willem_van_Gogh_-_Cafe_Terrace_at_Night_(Yorck).jpg)

[Cafe Terrace at Night \(Yorck\).jpg](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Vincent_Willem_van_Gogh_-_Cafe_Terrace_at_Night_(Yorck).jpg) utolsó letöltés: 2019. 11. 23.

<https://www.ineedcoffee.hu/kave-hazai>

<https://www.youtube.com/watch?v=njVxx34KC8c>

<https://www.newyorkcafe.hu/>

<https://www.kavehazak.hu/>

<https://www.youtube.com/watch?v=1GPZr8gWLyg>

<https://www.youtube.com/watch?v=706ZxrbZdA>

<https://www.youtube.com/watch?v=drKauE5htFM>

<https://www.youtube.com/watch?v=hZLmp34XkUY>

<https://www.youtube.com/watch?v=6mvmW6YWZbc>

<https://www.youtube.com/watch?v=1CcTUZHdRzQ>

utolsó letöltés : 2019. 11. 23.

15. FORMAI KÖVETELMÉNYEK

betűtípus: calibri

betűméret:11; címsorok a dokumentumban feltüntetettek szerint

sortáv: 1,5

felsorolás:

- abcd

margók: jobb, bal 2,5