

„Lakodalom van a mi utcánkban...”



Falusi lakodalom jelenet¹

¹ Forrás: <http://lakberendezes.hu/életmod/regi-magyar-eskuvo-ceremoniaja/> utolsó letöltés 2019.11.23.

1. TANULÁSI CÉL

Az esküvő az a nap, amelyen örök hűséget fogadnak egymásnak a szerelmesek. A menyegző évezredek óta az egyik legfontosabb esemény az emberek életében. Az esküvőket általában a nagy vendégsereg, valamint a bőséges ételek és italok, a hajnalig tartó ünneplés jellemzi. Ezek a szokások nem sokat változtak az elmúlt évek alatt. Az ember szerető társra vágyik, és ha megtalálta, összeköti letét párjával, megházasodnak. Így volt ez hajdanán, és így van ma is, legfeljebb a nagy naphoz kötődő szokások változtak. Régen például a vendégek táviratban köszöntötték a házasulandókat, még akkor is, ha elmentek a lakodalomba. Az esküvőnek mindig is pontos menete, „koreográfiája” volt. Régen a szülői háztól való búcsúzással kezdődött, és hajnalban tűzgyújtással végződött. Amikor pedig többnapos volt a lakodalom, csak másnap adták rá a menyecskeruhát a menyasszonyra. Napjainkban azonban éjfél után öltözik át, ezzel is mutatva, hogy egy újabb fázisához érkezett az asszonnyá válás. Az eszem-iszom hajdanán és napjainkban is fontos része a nagy napnak. Az aranylós húsleves, a töltött káposzta és a sültetek manapság sem hiányozhatnak egy esküvői menüből. Ma már igazán változó igényekhez kell alkalmazkodnunk, akár a külső helyszínek, vagy különböző színpadi technikai feltételek biztosítása mellett a fine dining és gourmet ételek kínálata.

A legtöbb pár életében eljön az idő, mikor érzik, hogy csak akkor teljes a boldogságuk, ha összeházasodnak. Az elhatározás megszületése után jöhet a szervezkedés, a döntés, hogy milyen esküvőt szeretnének. Amikor egy éttermet felkeresnek esküvőjük helyszínéül életük talán legboldogabb estéjét fogják ott tölteni. Nekünk, vendéglátósoknak az a célunk és feladatunk, hogy ez az élmény emlékezetes legyen. Pontos és precíz tervezéssel és előkészítéssel, szakszerű lebonyolítással hozzájárulhatunk egy fiatal pár boldog élet kezdetéhez.

1. Felsorolja az év ünnepeit
2. Elmondja az ünnepekhez kapcsolódó szokásokat
3. Alkalmazza az étrend összeállítás szempontjait
4. Összeállítja és megtervezi különböző alkalmakra ételsorokat
5. Elmondja egy rendezvény szervezésének főbb lépéseit
6. Elkészíti egy rendezvény forgatókönyvét megadott szempontok alapján

2. CÉLCSOPORT

Pincér szakma, szakközépiskola 2/10. évfolyam tanév végén, Ksz/112. évfolyam tanév végén.

3. TARTALMI KÖVETELMÉNYEK

A tanulók legyenek képesek:

- Felsorolja az év ünnepeit
- Elmondja az ünnephez kapcsolódó szokásokat

- Elmondja az étrend összeállítás szempontjait
- Összeállítja és megtervezi különböző alkalmakra az ételsorokat
- Elmondja egy rendezvény szervezésének főbb lépéseit
- Elkészíti egy rendezvény forgatókönyvét megadott szempontok alapján
- Felsorolja egy esküvő jellegzetes ismérveit

4. AZ ÉLMÉNYPEDAGÓGIAI FOGLALKOZÁS ÓRASZÁMA

5 óra a szakmai idegen nyelvvél 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:

11525-16 Felszolgáló szakmai ismeretek megnevezésű szakmai követelménymodul tantárgyai

- Felszolgálás

Témakörök: Értékesítési ismeret 2., Étlapszerkesztés, étrend összeállítás, Rendezvényszervezés, szállodai értékesítés

- Felszolgálás üzemi gyakorlat

Témakörök: Nyitás előtti teendők, Különböző felszolgálási módok 2.

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:

- Étrend, alkalmi étel-, italsor összeállítása, ajánlása

- Különleges alkalmak italajánlatai

- Étkezési szokások ismerete
- Különleges alkalmi terítések és alkoholmentes italok, kávék
- Vendéggel való kommunikáció, etikett protokoll szabályok
- Rendezvény lebonyolítás menete
- Italok ismerete
- Borvidékek, jellemző szőlőfajták, borászatok ismerete
- Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnika
- Új gasztronómiai, felszolgálati trendek

9. MÓDSZERTANI AJÁNLÁS

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

A foglalkozás 2/10. évfolyam tanév végén, vagy Ksz/12. évfolyam félévkor lehetséges. Ez az élménypedagógiai foglalkozás előzetes tudásra épül, menükártya összeállítás, szerkesztés témakörben.

A foglalkozáson a KAHOOT alkalmazás is használatba kerül. Az alkalmazás tulajdonképpen egy online szavazóprogram. A kérdéssor létrehozása után kivetítjük a kérdéseket projektorral. Ekkor a program ad egy számkódot. A tanulók a <https://kahoot.it> oldalt megnyitva bármely böngészőn az okos telefonjukon vagy számítógépjükön beírják a kódot a megfelelő helyre (Game pin). Miután adtak csapatuknak vagy maguknak egy-egy nevet, a név megjelenik a kivetítőn. A játék során megjelennek a kérdések a kivetítőn, és a diákok válaszolnak a kérdésekre. A kérdések megválaszolása után a projektoron látható, hogy melyik csapat milyen sorrendben válaszolt a kérdésekre. Az is látható, hogy ki válaszolt jól. A program természetesen kiértékeli a válaszokat a válasz gyorsasága és a jó válaszok száma alapján a játék végeztével.

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 munkaformámként</p>
<p>1. . Beszéljék meg milyen ünnepeket ismernek! Milyen hagyományok kapcsolódnak hozzájuk? Ki hogyan ünnepli ezeket az ünnepeket? 5 perc</p>		<p>Ráhangolódás Beszélgetés</p>	
<p>2. Az év ünnepei - ismétlés 10 perc</p>	<p>1_melléklet_Lakodalom van_KallósA.ppt</p>	<p>Frontális</p>	<p>ppt kivetítés</p>

<p>3. Csoportalakítás – véletlenszerű 3-4 fős csoportot hozzon létre. Max létszám 12 fő</p> <p>A csoportok elnevezik magukat, a foglalkozás egészében így dolgoznak.</p> <p>Az értékelésnél is szerepe van, hiszen egyes feladatokra kapott pontszámok összeadódnak így a foglalkozás végére kialakul a sorrend.</p> <p>Feladat:</p> <p>1-es vagy 2-es feladatsort húz a csoport. 3 ünnephez a borítékban található ételekből minden ünnephez 1-1 három fogásos menüsor összeállítása. Nem minden étel kerül felhasználásra -> kakukktojás</p> <p>Csoportok prezentálják menüoraikat -> magyarázat (felragasztják táblára)</p> <p>Játékos kvíz KAHOOT segítségével</p> <p>25 perc</p>	<p>1_melléklet_Lakodalom van_KallósA.ppt (10-12 slide)</p> <p>2_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc (szétvágós melléklet)</p> <p>3_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc (szétvágós melléklet)</p> <p>https://create.kahoot.it/share/az-ev-unnepei-felszolgalas-menu-osszeallitas-alapjai/595b8bb1-9f0e-4e4b-87fb-102c077a3d3b</p>	<p>Csoportmunka</p>	<p>ppt kivetítés (lap-top, projektor, tábla)</p> <p>tablet/tanulói mobiltelefon (kahoot)</p> <p>internet hozzáféréssel (wifi)</p> <p>blue tac, tábla</p>
<p>4. Menükártya felépítése, tartalmi, formai elemei</p>	<p>https://prezi.com/i3rps9khwxir/a-menukartya/</p>	<p>Csoportmunka</p>	<p>csoportonként tablet vagy lap top</p> <p>internet hozzáféréssel</p>

<p>Hibás menüsor javítása, indoklása A prezi megtekintése és a szakmai tartalom elolvasása után a csoportok megoldják az 5. mellékletben található feladatlapot 25 perc</p>	<p>4_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc (szakmai információ) 5_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc (feladatlap)</p>		<p>szakmai információt tartalmazó melléklet, feladatlap</p>
<p>5. Rendezvény Rendezvény felvételi ív Diszpozíció/Checklist Rendezvénykönyv Tanári magyarázat után a csoportok keressenek a fenti szakkifejezésekre az interneten, vagy a gasztronómiai lexikonban Szakmai információ feldolgozása feladatlapon 20 perc</p>	<p>6_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc (szakmai információ) 7_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc (feladatlap)</p>	<p>Frontális – Tanári magyarázat Csoportmunka</p>	<p>csoportonként tablet vagy lap top internet hozzáféréssel Gasztronómiai lexikon szakmai információs lap feladatlap</p>
<p>6. Esküvő Trendi – vagy hagyományos?</p>	<p>https://www.hotellycium.hu/hu/eskuvok https://www.youtube.com/watch?v=HAITctGvIyE</p>	<p>Frontális Csoportmunka</p>	<p>Tábla, lap-top, projektor, internet hozzáférés Tanulói csoportmunkához tablet</p>

<p>A két videó megtekintése után a tapasztalatok megbeszélése, rögzítése</p> <p>1. videó: 0:58</p> <p>2. videó: 2:35</p> <p>A feladatlapon található instrukciók alapján, a csoportok készítsenek egy forgatókönyvet és internet használat segítségével, állítsanak össze egy menüsört.</p> <p>45 perc</p>	<p>8_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc</p>		<p>Rögzítés: feladatlapon</p>
<p>8. Összefoglalás – Értékelés</p> <p>5 perc</p>			

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 9_melléklet_Lakodalom van_ KallósA.doc

12. A TANANYAGHOZ KAPCSOLÓDÓ ÖSSZES MELLÉKLET FELSOROLÁSA

1_melléklet_Lakodalom van_KallósA.ppt
2_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc
3_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc
4_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc
5_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc
6_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc
7_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc
8_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc
9_melléklet_Lakodalom van_KallósA.doc

13. TÁMOGATÓ RENDSZER

Szakirodalom:

Voleszák Zoltán: Felszolgálati ismeretek 2017.

Schnitta Egyesület: Új Schnitta 2017.

Voleszák Zoltán: Pincér kiskaté

14. FELHASZNÁLT KÉPEK, VIDEÓK

Borítókép: Falusi lakodalom jelenet

Forrás: <http://lakberendezes.hu/eletmod/regi-magyar-eskuvo-ceremoniaja/> utolsó letöltés

2019.11.23

<https://create.kahoot.it/share/az-ev-unnepei-felszolgalas-menu-oszeallitas-alapjai/595b8bb1-9f0e-4e4b-87fb-102c077a3d3b> saját forrás: utolsó letöltés 2019.11.23.

<https://prezi.com/i3rps9khwxir/a-menukartya/>

<https://www.hotellycium.hu/hu/eskuvok>

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

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