

Lakodalom van a mi utcánkban

Wedding



1.kép¹

¹ Forrás:

https://www.google.com/search?q=wedding+decoration&tbm=isch&ved=2ahUKEwj4rsTVuecCegQIABAA&oq=wedding+deco&gs_l=img.1.0.0i5j0i67j0i4.18871.19824..22716...0.0..0.218.780.0j4j1.....0....1..gws-wiz-img.GNH-GGiFy_Q&ei=oSbNXbjaC4OA-UP37ywqAU#imgrc=p8fkg3-xCJY1YM

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 ünnepköröket megnevezni angol nyelven, az esküvő témakörében használt kifejezéseket felsorolni, menükártya készítése idegen nyelven Rövid párbeszédben részt venni.

2. CÉLCSOPORT

A tananyag 10. évfolyamon tanuló pincér szakos diákoknak ajánlott, akik már rendelkeznek előzetes tudással ebben a témakörben.

3. TARTALMI KÖVETELMÉNYEK

A tanuló képes lesz felsorolni az esküvő témakörbe tartozó kifejezéseket (ételek, italok, eszközök) angol nyelven, 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 szókincs 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 tananyag tartalma 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

Vendéglátó ipari egységek és helyiségeik

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: köszönési formák, néhány ital és étel neve, néhány ünnep neve

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 a szövegértés megkönnyítése miatt.

10. A FOGLALKOZÁS RÉSZLETES LEÍRÁSA

TEVÉKENYSÉG ÉS ANNAK IDŐKERETE	KAPCSOLÓDÓ MELLÉKLETEK, LINKEK FELSOROLÁSA, FILE NEVEKKEL ELLÁTVA	MÓDSZER	ISMERETHORDOZÓK, TANANYAGOK, ESZKÖZÖK, ANYAGOK
<p>1. Brainstorming (7 perc) <i>Különböző képeket vannak kivetítve az ünnepekről..A diákoknak fel kell ismerni és megnevezni idegen nyelven. Az utolsó lesz az esküvői kép. Arról bővebben beszélgetünk.</i></p> <p>1. <i>Do you like wedding? (Why? Why not?)</i></p> <p>2. <i>Where were you on your last wedding?</i></p>		Csoportmunka/Group work	képek
<p>2. Ismeretek feldolgozása, mélyítése (20 perc) Listening exercise</p>			laptop, projektor, feladatlap

<p>A diákok megnéznék egy videót az angol esküvőről, utána megoldják a hozzá kapcsolódó feladatokat.</p>	<p>https://learnenglishteens.britishcouncil.org/uk-now/video-uk/weddings</p> <p>1.feladatlap_weddings_-_exercises</p>		
<p>3. Terítés (20 perc)</p> <p>A diákok megnéznék egy terítéssel kapcsolatos videót. Közös elemezik a teendőket. Az idegen nyelvű utasításokat kiemeljük. Miután megbeszélték, ki lesz vetítve az utasításokat és pár eszköz neve és emlékezetből le kell fordítani.</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=6XUfzRVfauk</p>	<p>Egyéni munka, listening exercise</p>	<p>Laptop, projektor,</p>
<p>4. Ismétlés, bővítés (30 perc)</p> <p>A feladatot a táblára van kivetítve. Magyar ételnevek angolul és</p>			

<p>magyarul is. Meg kell keresni a párokat.</p> <p>Következő feladatban az étlap részei vannak sorolva angolul. Helyes sorrendbe kell tenni őket.</p> <p>Az utolsó feladat egy étlap összeállítása. Ezt számítógép vagy táblagép segítségével. Szép díszes formátumba. A végén ki is nyomtatják.</p>	<p>2.feladatlap_ételek</p>	<p>Párosmunka/Egyéni munka</p>	<p>Projektor, laptop, nyomató, táblagép (vagy számítógép)</p>
<p>5. Összegzés</p> <p>A tanultak rendszerezése.</p>			

10. ÉRTÉKELÉSI TERV

Az elkészített étlapot értékelem. Szempont, a nyelvhelyesség, kulcsíny és kreativitás.

11. A TANANYAGHOZ KAPCSOLÓDÓ ÖSSZES MELLÉKLET FELSOROLÁSA

<https://learnenglishteens.britishcouncil.org/uk-now/video-uk/weddings>

1.feladatlap_weddings_-_exercises

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

2.feladatlap_ételek

12. TÁMOGATÓ RENDSZER

A szaktanár az interneten tud előzetes információt találni a témakörhöz.

Hasznos könyv: Kovács Andrásné-Vajda Tibor: Enjoy your food

13. FELHASZNÁLT KÉPEK, VIDEÓK

A videók forrása a YouTube.com

Kép forrása:

https://www.google.com/search?q=wedding+decoration&tbm=isch&ved=2ahUKEwj4rsTVuecCegQIABAA&oeq=wedding+deco&gs_l=img.1.0.015j0i67j0i4.18871.19824..22716..0.0..0.218.780.0j4j1.....0....1..gws-wiz-img.GNH-GGiFy_Q&ei=oSbNXbjaC4OA-UP37ywqAU#imgrc=p8fkg3-xCJY1YM