

21. MODUL

VENDÉGLÁTÁS ÉS IDEGENFORGALOM

A szakmacsoportban dolgozók gondoskodnak az enni, inni, utazni vagy szórakozni vágyó emberek kényelméről, ellátásáról, kulturális igényéről. Szállodákban, éttermekben, vendéglátóegységekben, idegenforgalmi irodákban, cégeknél dolgozhatnak. Utazásokat, kirándulásokat szerveznek, felvilágosítást nyújtanak az érdeklődőknek, és kapcsolatot tartanak a partner cégekkel. Lebonyolítják a szervezéshez szükséges adminisztrációt. Repülő-, vonat- és buszjegyeket értékesítenek, szálláshelyet foglalnak, pénzt váltanak. Gondoskodnak a vendégek kényelméről, a szállodák tisztaságáról, rendjéről.

Alap-szakképzések a szakmacsoportban

- Cukrász
- Élelmezésvezető
- Hostess
- Idegenvezető
- Panziós, falusi vendéglátó
- Pincér
- Protokoll- és utazás ügyintéző
- Szakács
- Szállodai portás, recepciós
- Vendéglátó és idegenforgalmi szakmenedzser
- Vendéglős

A szakmacsoporthoz tartozó alap-szakképzésekről, valamint az azokhoz kapcsolódó részsakképzésekről, elágazásokról és ráépülésekről tájékozódhat e modul 1. részmoduljának *1. mellékletéből*. Ezt a mellékletet elsősorban pedagógusoknak szántuk, de ha a pedagógus úgy látja, hogy a diákok is tudják hasznosítani, úgy számukra is odaadható.

Az egyes szakképzések részletes leírását, jellemzését több internetes oldalon is megtekintheti.

A www.szakkepites.hu oldalon – a képernyő bal oldalán – az OKJ-szakképzéseket négy szempont szerint keresheti:

- ABC szerint
- Szakmacsoport szerint
- Tanulmányi terület szerint
- Szint szerint

Kiválasztva bármely szakképzést, a legrészletesebb információkat a szakmai és vizsgakövetelmények rendeletei tartalmazzák, amelyek az oldalról letölthetők.

A www.milegyek.hu oldalon – szintén a képernyő bal oldalán – a szakmakereső földre kattintva kínál az oldal egyszerű és komplex keresést. Érdemes ez utóbbit választani, ahol nemcsak a szakmacsoportok, de a végzettség és a képességek, tulajdonságok beállításával is képes szűrni a rendszer. Ezen az oldalon – kiválasztva egy konkrét szakképzést – diákok számára is könnyen érthető, könnyen átlátható és feldolgozható formában mutatják be a szakképzéseket.

A www.epalya.hu oldalon a „Tanulás” fülön belül a „Képzettségek”-re kattintva informálódhatunk a szakképzésekről. A konkrét szakképzések információs felületére belépve itt is megtalálhatók a szakmai és vizsgakövetelmények, amelyek a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet honlapjára navigálják az érdeklődőket.

Munkahelyi megfigyelés

A munkahelyi megfigyelés (job-shadowing) lehetőséget teremt arra, hogy a diákok valós munkakörnyezetben szerezhessenek benyomásokat egy-egy pályaterületről, foglalkozásról úgy, hogy az adott szakembert

„árnyékként követve” megismerik a legfontosabb tevékenységeket, eszközöket, munkamódokat, munkakörnyezetet, a munkavégzéshez kapcsolódó alapvető szabályokat és további jellemzőket. A job-shadowing során a diákok nem kapcsolódnak be a munkavégzésbe, hanem előre megbeszélte, felosztott megfigyelési szempontok alapján „elemzik a munkakört”, illetve előre megadott kérdések mentén szereznek információt az adott munkahelyen a kijelölt személy (szemé-

lyek) tevékenységéről, a használt eszközökről, a munkahelyi kapcsolatokról stb.

A munkahelyi megfigyelések során, ha a diákok nem vihetők ki a munkahelyre egy csoportban, akkor a következő megoldások valamelyikét javasoljuk (feltételezve, hogy az osztályt két részre, „A” és „B” csoportra osztjuk).

A modul 4 hete alatt (ha 6 szakmacsoportot választunk ki):

	„A” csoport által végzett tananyag	„B” csoport által végzett tananyag
1. hét	1. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 1. részmodul 3. foglalkozás	1. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 3. részmodul 3–7. foglalkozás
2. hét	2. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 2. részmodul 3. foglalkozás	2. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 4. részmodul 3–5. foglalkozás
3. hét	3. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 3. részmodul 3–6. foglalkozás	3. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 1. részmodul 3. foglalkozás
4. hét	4. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 4. részmodul 3–5. foglalkozás	4. részmodul 1–2. foglalkozás ÉS 2. részmodul 3. foglalkozás

Amennyiben 8 vagy 10 szakmacsoport kiválasztása történt, akkor olyan munkahelyi megfigyelési gyakorlatok szervezése ajánlott, ahová együtt kivihető az egész osztály.

Mellékletek

Minden részmodulnál 1-től kezdődik a sorszámozásuk. Az itt következő táblázat a mellékletek címéről és sorszámaról ad tájékoztatást, valamint a fajtájáról (feladatlap, információs lap, megoldókulcs vagy éppen a digitális melléklet CD-n). A mellékletek mindegyikén található jelzés arra vonatkozóan, hogy kinek szól. Amennyiben a pedagógus (tanár) számára készült, akkor „T” jelzésű, illetve a diákoknak szólók „D” jelzésűek. Utóbbiak esetében minden diák egyet-egyet kap az adott mellékletből.

A „Cs^x” jelű lap (ahol x egy szám) jellemzően a diákok csoportjának adandó mellékletet jelenti. A Cs után álló szám jelzi, hogy maximum hány csoport alakítása javasolt az adott feladat elvégzése során. Ritkább esetben a Cs jelzés egy differenciált feladatadást lehetővé tevő feladatlapsort jelent, ahol a Cs után álló szám csupán azt jelzi, hogy hány példány szükséges ahhoz, hogy egy 16 fős csoport számára elég legyen. A feladatleírás minden esetben egyértelművé teszi a mellékletek felhasználását.

ÖSSZEFOGLALÓ TÁBLÁZAT A MODULBA TARTOZÓ RÉSZMODULOKRÓL, ILLETVE AZ AZOKHOZ KAPCSOLÓDÓ MELLÉKLETEKRŐL

	Részmodul címe	Részmodul óraszám	Részmodulhoz tartozó segédletek
1. részmodul	Mivel kínálhatom?	7	1. melléklet: Szakképesítések a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportban
			2. melléklet: Vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoport – érdeklődési kérdőív
			3. melléklet: A vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése
			4. melléklet: Asztalterítő – munkalap
			5. melléklet: Értékelőlap
2. részmodul	Terítve!	7	1. melléklet: Érzelmek a kalapban – példakártyák
			2. melléklet: Activity – példakártyák
			3. melléklet: Film, film, film – feladatlap
			4. melléklet: A L'ecsó c. film részlete (MU21H) – Pályakép-kereső DVD-n
			5. melléklet: A Szakács párbaj c. film 1. részlete (MU21B) – Pályakép-kereső DVD-n
			6. melléklet: A Szakács párbaj c. film 2. részlete (MU21C) – Pályakép-kereső DVD-n
			7. melléklet: Az Ízlések és pofonok c. film 1. részlete (MU21D) – Pályakép-kereső DVD-n
			8. melléklet: Az Ízlések és pofonok c. film 2. részlete (MU21E) – Pályakép-kereső DVD-n
			9. melléklet: Az Ízlések és pofonok c. film 3. részlete (MU21F) – Pályakép-kereső DVD-n
			10. melléklet: Értékelőlap

	Részmodul címe	Részmodul óraszám	Részmodulhoz tartozó segédletek
3. részmodul	Édes élet	7	1. melléklet: Kártyaválasz – példakártyák
			2. melléklet: Hasonulás – feladatlap
			3. melléklet: Mire használjuk? – feladatlap
			4. melléklet: TABU – példakártyák
			5. melléklet: Alkoholmentes koktélok – receptlap
			6. melléklet: Zöldség- és gyümölcszobrászat – szemléltetőlap
			7. melléklet: Egyszerűbb ételek elkészítése – receptlap
			8. melléklet: Marcipánrózsa készítése – szemléltetőlap
			9. melléklet: A csoportmunka értékelése – értékelőlap
			10. melléklet: A feladatok értékelése – értékelőlap
4. részmodul	Csak erre tessék!	7	1. melléklet: Az iskolai büfé működése – információs lap
			2. melléklet: Értékelőlap

1. RÉSZMODUL

MIVEL KÍNÁLHATOM?

A vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportba tartozó szakmákkal történő ismerkedés. A diákok a foglalkozások alkalmával ismerjék meg a szakmacsoportba tartozó szakmák jellemzőit, a lehetséges munkahelyeket, a foglalkoztatás feltételeit! Alakuljon ki bennük egy elképzelés arról, hogy milyen alapvető elvárások fogalmazódnak meg a szakmacsoporthoz tartozó szakmákat végzők iránt!



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Munkavédelem
- Egészséges életvitel
- Felelősségvállalás
- Információszerzés és -keresés



IDŐIGÉNY

- 7 óra
- 0 óra tanórán kívül

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

E részmodul hozzájárul a munka világához kapcsolódó specifikus kompetenciákon belül a vendéglátás-idegenforgalom területén szerethető szakmai végzettségek fel-térképezéséhez, a legjellegzetesebb munkafolyamatok megismeréséhez.

Az adott munka végzéséhez kapcsolódó kompetenciákon belül a szakmacsoport jellegzetes elvárásait ismer-teti meg.

A munka megfigyelése során a tervezés, előrelátás és szabályok betartásához fűződő kompetenciák kerül-nek előtérbe.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

Amikor a szakmacsoportról beszélgetnek, fontos, hogy a következő kérdések kerüljenek előtérbe:

- Mihez értek?
- Milyen kompetenciákkal rendelkezem?
(A kompetencia fogalma alatt a pedagógiai lexikon a szó latin eredetére utalva alkalmasságot, ügye-séget ért, arra helyezve a hangsúlyt, hogy ez értel-mi jellegű tulajdonság, de fontos szerepet játsza-nak benne az ismeretek alkalmazásához szükséges összetett képességek, motivációs elemek, egyéb emocionális tényezők, például a pozitív hozzáállás, viszonyulás bizonyos dolgokhoz.)
- Mit tudok viszonylag hamar megtanulni?

A vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportról ál-talános ismereteket adhat/kaphat még: http://www.libora.hu/libora/tanulasi_segedlet_vendeglato.pdf

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály együtt menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradókkal a 3. részmodulnál ismertett 3–7. foglalkozás végezhető el! Lásd részletesebben a modulleírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Ismerjük meg!

A vendéglátás szakmacsoportba tartozó szakmákkal való ismerkedés, jellemzőik felsorolása

Időigény

45 perc

Eszközök

- Csomagolópapír
- Kartonlapok
- Gyurmaragacs



10 perc **SZAKMÁK**

Az ismert és kevésbé ismert szakmák megismerése a szakmacsoporton belül

Cél

Az önálló gondolkodás és a kommunikáció fejlesztése a szakmák megismerése közben

Forrás

1. melléklet: Szakképesítések a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportban

A feladat menete

1. Sorolják fel a diákok, hogy a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportról kinek milyen szakma jut az eszébe!
2. Tanári segítséggel nevezzék meg az összes szóba jöhető szakmát! Ezeket írják fel kartonlapokra, majd jól látható helyre rakják ki, hogy a következő napokban is használni tudják! (Az *1. melléklet*ben megtalálható az összes képesítés felsorolása, s ezek között vastagon, dőlt betűvel szedve a speciális szakiskolába járók számára ajánlottak.)



35 perc **AZ ÉRDEKLŐDÉSI KÉRDŐÍV KITÖLTÉSE ÉS ÉRTÉKELÉSE**

A szakmacsoporthoz tartozó szakmák iránti érdeklődés feltérképezése kérdőíves módszerrel

Cél

A szakmacsoportban található szakmák iránti érdeklődés feltérképezése

Forrás

2. melléklet: Vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoport – érdeklődési kérdőív

3. melléklet: A vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése

A feladat menete

1. Minden diáknak adjon egy kérdőívet! (2. melléklet)
2. Amikor végeztek a diákok a kérdőív kitöltésével, akkor adja oda az értékelőlapot! (3. melléklet)
3. Szükség szerint segítse az értékelés értelmezését!

Megbeszélés/Értékelés

A kitöltött kérdőív és értékelése (2. és 3. melléklet) kerüljön a portfólióba!

2. FOGLALKOZÁS**Vendéglátás**

A hallott szakmák csoportosítása érdeklődés szerint

Időigény

45 perc

Eszközök

- Csomagolópapír
- Filctoll
- Gyurmaragacs



20 perc **ASZTALTERÍTŐ**

A diákok érdeklődés szerint csoportokba sorolják a vendéglátás szakmacsoportba tartozó szakmákat.

Cél

Az önálló gondolkodás, problémamegoldó képesség, önismeret és tolerancia fejlesztése

Forrás

4. melléklet: Asztalterítő – munkalap

A feladat menete

1. Alakítson négyfős csoportokat!
2. Minden csoport kapjon egy példányt az Asztalterítő c. munkalapból! (4. melléklet)
3. Minden csoporttag írja a lap hozzá közel eső csücskébe azoknak a szakmáknak a nevét, amelyek felkeltették az érdeklődését! (Segítséget nyújt az előző feladat.)
4. Ezután a csoporttagok válasszák ki azokat a szakmákat, amelyeket mindegyikük felírt, és ezt írják a papír közepén lévő körbe! Ha nincs ilyen, hagyják azt üresen!
5. 10 perc munka után minden csoport néhány percen mondja el, mire jutott!

Változatok

Ha az idő engedi, érdemes az egész csoportnak csinálni egy közös asztalterítőt, amelyen csak a középső kör van kitöltve. Ez segítséget nyújt a tanárnak abban, hogy azokat a szakmákat ismerjék meg jobban a modulban, amelyeket a legtöbben választottak.



25 perc **ELVÁRÁSOK FÁJA**

Előzetes tudása alapján mindenki próbáljon megfogalmazni szakmacsoport-jellemzőket!

Cél

A szakmacsoportban található szakmák megismerése, áttekintése közben a tanulók kommunikációs képességének fejlesztése

Forrás

SzakMA! MÓDSZERTÁR (SZFP-kiadvány)

A feladat menete

1. Minden diák egyénileg dolgozik. Mindenki kapjon egy írólapot! A diákok próbálják megfogalmazni 2-3 mondatban, hogy mit tudnak erről a szakmacsoporttól vagy egy kiválasztott konkrét szakmáról!
2. Önkéntes alapon (ha lehet, mindenki) olvassa fel a véleményét, majd kötetlen beszélgetés keretében beszéljék meg a hallottakat!
3. Az írólapot tegyék be a portfólióba, hogy a szakmacsoport lezárásakor lássák: változott-e a véleményük?

Megbeszélés/Értékelés

Az elkészült írólapok kerüljenek a portfólióba!

Változatok

Amennyiben az előző két feladat rövidebb idő alatt elvégezhető, a foglalkozás lezárásaként ajánlott az Én nyertem című feladat.



10 perc **ÉN NYERTEM!**

A szakmacsoportba tartozó használati tárgyak megismerése/felismerése

Cél

A foglalkozás lezárása, feszültségoldás játékos formában

A feladat menete

1. A diákok üljenek körbe, ezután indítsa a játékot!
2. Mindenki mondjon egy használati tárgyat, amelyet ebben a szakmacsoportban használnak!
3. Ha valakinek nem jut eszébe, passzolhat.

3. FOGLALKOZÁS**Munkahelyi megfigyelések**

A feladat leírása, részletezése, a szükséges eszközök és a kapcsolódó feladatlapok a „Munkahelyi megfigyelések” c. tanári segédanyagban található.

Időigény

5 x 45 perc

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály egyszerre menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradókkal a 3. részmodulnál ismertetett 3–7. foglalkozás végezhető el! Lásd részletesebben a modulleírást!

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- Szakmák
- Én nyertem!

Elsajátítást támogató feladatok:

- Asztalterítő

Alkalmazást gyakoroltató feladatok:

- Elvárások fája

ÉRTÉKELÉS

A munkahelyi megfigyelés feldolgozását követően kitölthető és megbeszélhető az Értékelés című feladatlap (5. melléklet).

Az értékelőlap minden részmodul végén szerepel, így a modul lezárásakor a lapok „B” részének összehasonlítása lehetővé teszi az időközben esetleg bekövetkező változás észlelését.

A portfólióba kerüljenek:

2. *melléklet*: Vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoport – érdeklődési kérdőív
 3. *melléklet*: A vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése
- Elvárások fája írólap

FORRÁSOK

A tevékenységek szervezésekor további változatosságot biztosíthatunk, ha a SzakMA projekt módszertanából egyéb foglalkozásokat is alkalmazunk. (<http://www.szakma.hu/szakmamodszerter/index.php>)

A honlapon további információkat találunk a pályaválasztással és szakmaválasztással kapcsolatban.

<http://www.taninfo.hu/palyakezdo>

1. MELLÉKLET

SZAKKÉPESÍTÉSEK A VENDÉGLÁTÁS ÉS IDEGENFORGALOM SZAKMACSOPORTBAN

Részsakképesítés (ebből továbbtanulással megszerzhető a szakképesítés)	Szakképesítés	Specializáció/Elágazás (a szakképesítés megszerzése közben dönteni kell, hogy melyik)	Ráépülés (szakma után további tanulással szerzhető meg)
	Cukrász		
	Élelmezésvezető		Élelmezési menedzser
	Hostess		
	Idegenvezető		
Mezőgazdasági gazdaasszony	Panzió, falusi vendéglátó		
Szállodai szobaasszony			
	Pincér		Mixer
	Protokoll- és utazás-ügyintéző	Protokoll-ügyintéző	Rendezvény- és konferenciaszervező
		Utazás-ügyintéző	Utazásszervező menedzser
Gyorséttermi- és ételleadó	Szakács		Diétászakács
Konyhai kisegítő			
	Szállodai portás, repció		
	Vendéglátó- és idegenforgalmi szakmenedzser	Idegenforgalmi szakmenedzser	
		Vendéglátó- szakmenedzser	
Étkezdés	Vendéglős		Vendéglátás-szervező
Vendéglátó eladó			






(A www.epalya.hu honlapon a szakképesítés begépelésével információkat kaphat a szakképesítés során megtanulandó ismeretkörökről és a betölthető foglalkozásokról.)






2. MELLÉKLET

Vendéglátás és idegenforgalom

szakmacsoport – érdeklődési kérdőív

Az alábbi kijelentések mindegyikénél a megfelelő oszlopba tett X-szel jelezd, mennyire szívesen csinálod vagy csinálnád!

						
1.	Fürdőszobát takarítani.					
2.	Rendet tenni egy szobában.					
3.	Ágyon elrendezni az ágyneműt.					
4.	Ételeket előkészíteni.					
5.	Konyhában rendet tartani.					
6.	Egy konyha tisztaságát biztosítani.					
7.	Egy szoba tisztaságát megteremteni.					
8.	Kulturált, igényes környezetben dolgozni.					
9.	Információt adni ételekről, italokról, édességekről.					
10.	Emberek rendeléseit felvenni.					
11.	Szobafoglalásokat rendezni.					
12.	Számlát elkészíteni.					
13.	Pénzzel elszámolni.					
14.	Érdeklődő kérdésekre válaszolni, információt adni.					
15.	Embereket kiszolgálni.					
16.	Sütemények alapanyagait előkészíteni.					

						
17.	Kérdések megválaszolásához interneten, számítógépen információt keresni.					
18.	Tájékoztatást adni eseményekkel kapcsolatban.					
19.	Ülve dolgozni.					
20.	Fedett, zárt térben dolgozni.					
21.	Jönni-menni, állva munkát végezni.					
22.	Adatokat számon tartani írásban.					



Ez kerüljön a portfóliódba!

3. MELLÉKLET

A vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoport érdeklődési kérdőívének értékelése

A túloldalon kezd a feladatot!

1. Végezd el a műveletet!

A * téglalapba írt szám : 22 =

Ha az eredmény

1–3 közé esik, biztosan nem érdekelnek a szakmacsoportot jellemző tevékenységek.

3–4 közé esik, lehet, hogy érdekelnek a szakmacsoportot jellemző tevékenységek, érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó képesítések és foglalkozások között!

4–5 közé esik, feltétlenül érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó képesítések és foglalkozások között!

2. Ha megnézed a ** -gal jelzett négyzeteket, akkor az alábbi táblázat segít értelmezni az eredményt:

Ha az eredmény

1–3 közé esik, biztosan nem érdekelnek a szakképesítéshez kapcsolódó tevékenységek.

3–4 közé esik, lehet, hogy érdekelnek a szakképesítéshez kapcsolódó tevékenységek, érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó hasonló képesítések és foglalkozások között!

4–5 közé esik, feltétlenül érdemes körülnézned alaposabban is a szakmacsoporthoz kapcsolódó hasonló képesítések és foglalkozások között!

A tájékozódáshoz használhatod az alábbi internetes forrásokat:

<http://www.milegyek.hu/searchcomplex.php>






http://okj2006.hu/szakmacsoport_mezogazdasag.php

Ha a képzettség szintje és/vagy a képzés formája szerint is szeretnél keresni, ajánljuk a következő oldalt:

<http://www.epalya.hu/tanulas/kepzettseg.php>



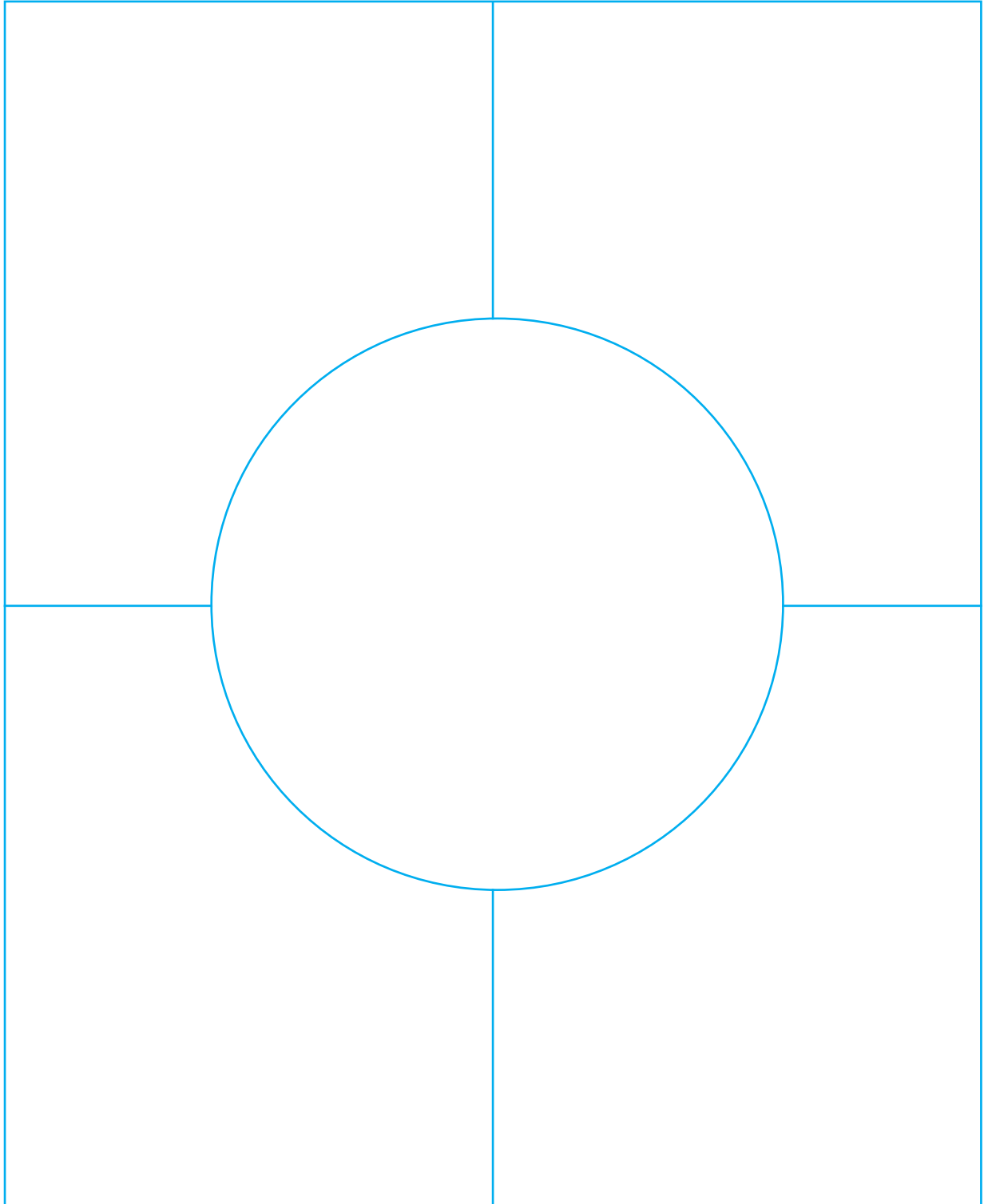
Ez kerüljön a portfóliódba!

Másold át a kérdőívől a válaszaidat úgy, hogy az X helyett a megfelelő számot írod be!						A fehéren maradt részekre másold át a kérdésre adott pontszámaidat!			
						Pincér/ Gyorséttermi eladó	Szállodai szoba- asszony/Mezőgaz- dasági gazdaasszony	Konyhai kisegítő/ Szakács/Cukrász	Szállodai portás, recepációs/Protokoll- és utazás-ügyintéző
	1	2	3	4	5				
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									
15.									
16.									
17.									
18.									
19.									
20.									
21.									
22.									
Összes									
	*					:7	:9	:7	:11
Írd az osztások eredményét ebbe a sorba!						**	**	**	**

*Add össze az 1–5. oszlopok „Összes” sorába beírt számokat, és az eredményt írd a téglalapba!

4. MELLÉKLET

Asztalterítő – munkalap






5. MELLÉKLET

Értékelőlap

„A” változat

Tegyél X jelet abba az oszlopba, amelyik a legjobban kifejezi a véleményedet!

Tevékenység			
Szakmák			
A kérdőív kitöltése és megbeszélése			
Asztalterítő			
Elvárások fája			
Munkahelyi megfigyelés			
Munkahelyi megfigyelés megbeszélése			
Én nyertem			
Más:			

„B” változat

Fejezd be a mondatokat!

Legszívesebben a tevékenységet végezném,

mert


Némiképp érdekelne a szakma,

mert

.....

Akár dolgoznék még -ként is,

mert

 Ez kerüljön a portfóliódba!

2. RÉSZMODUL

TERÍTVÉ!

A modul célja, hogy a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoporthoz tartozó szakmákkal ismerkedjenek a részt vevő diákok. Alakuljon ki elképzelés bennük arról, hogy milyen alapvető elvárások fogalmazódnak meg a szakmacsoporthoz tartozó szakmákat végzők iránt, és maga a diák is fogalmazza meg saját maga számára, hogy milyen elemei vonzóak számára és melyek nem!



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Információszerzés és -keresés
- Felelősvállalás
- Tervezés és szabályok betartása
- Verbális és nem verbális kommunikáció
- Együttműködés



IDŐIGÉNY

- 7 óra
- 0 óra tanórán kívül

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

A részmodul segíti a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportban való tájékozódást, gyakorlati feladatai hozzájárulnak az e területhez kapcsolódó tevékenységek, munkafolyamatok, pályajellegzetességek mélyebb megismeréséhez.

A tapasztalati tanulás révén szerzett saját élmények révén a gyakorlatban élheti át a tervezés és szervezés, a felelősségteljes tevékenység szerepét. A csoportmunka során a feladatmegosztásból adódó eltérő szerepekben történő együttműködés fontosságának meg tapasztalása járul hozzá az eredményesebb életépítéshez.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

A vendéglátóipar egy dinamikusan fejlődő ágazat. Újabb és újabb éttermek, vendéglők állnak a vendégek rendelkezésére, ahol a tulajdonképpeni vendéglátó a felszolgáló. A pincér fogadja az üzletbe beérkező vendégeket, és felszolgálja a kiválasztott ételeket, italokat. Munkája már a vendégek megérkezése előtt elkezdődik. Az étkezési időszakoknak megfelelően előkészíti a terítéket, kiválasztja az alkalomhoz illő tányérokat, poharakat, evőeszközöket. Ellenőrzi az asztalterítők tisztaságát, megteríti és feldíszíti az asztalokat, feltölti a kenyérkosarakat. Feladata az étlapok, itallapok és árlapok összeállítása. Az étterembe, vendéglőbe érkező vendégeket üdvözli, és az asztalhoz kíséri. Átadja az étlapot, a vendég kívánságainak megfelelően ajánlást tesz az ételekre, italokra, és felveszi a rendelést. Kézben vagy szervizkocsin az asztalhoz viszi a megrendelt ételt és italt. Az előírásnak megfe-

lelően felszolgálja az ételeket, és kitölti az italokat. Figyeli a vendégek további jelzéseit, kéréseit. Kiállítja a számlát, átveszi, megőrzi és elszámolja a pénzt. A vendégek távozása után eltávolítja a terítéket, és rendbe hozza az asztalt. Egyes esetekben különleges felszolgálási műveleteket is végez: csoportokat fogad, társas étkezéseket bonyolít le, a vendég asztalánál készíti el és tálalja az ételt, szállodai szobában szolgálja fel a rendelést, közlekedési eszközökön, bárokban, fogadásokon, banketteken gondoskodik a vendégekről.

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály együtt menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradókka a 4. részmodulnál ismertetett 3–5. foglalkozás végezhető el. Lásd részletesebben a modulleírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Főúr, fizetek...

A vendéglátás szakmacsoportba tartozó szakmák megismert jellemzői alapján önálló véleménynyilvánítás

Időigény

45 perc

Eszközök

- Névjegykártya nagyságú kartonlapok
- Filctollak



20 perc **ÉRZELMEK A KALAPBAN**

A tanulók válasszanak az asztalon lévő kártyákból egyet, majd indokolják választásukat!

Cél

Önálló véleményalkotás, az önismeret és a kommunikáció fejlesztése

Forrás

1. melléklet: Érzelmek a kalapban – példakártyák

A feladat menete

1. Írjon papírlapokra bevezető tagmondatokat! (Példák az 1. mellékletben található.)
2. Mindenki húz egyet, majd befejezi a szakmacsoporttal kapcsolatban. (Tetszik, hogy...; Hiányolom, hogy...; Szörnyű lenne, ha...; Szeretném, ha...; Félek attól, hogy...; Nem vagyok biztos benne, hogy...; Szeretném kipróbálni, mert...)
3. Mindenképpen legyenek üres lapok is, ezzel lehetőséget adhat az önálló véleményalkotásra is!
4. A diákok fejezzék be a kiválasztott mondatokat!



25 perc **ACTIVITY**

A szakmacsoporthoz tartozó szakmák, kapcsolódó tevékenység kitalálása rajzok vagy mutogatás alapján

Cél

A szakmacsoport-jellemzők gyakorlása és a kreativitás fejlesztése

Forrás

2. melléklet: Activity – példakártyák

A feladat menete

1. Előre készítse el az Activity kártyákat! (Példákat találhat hozzá a 2. mellékletben.)
2. Alakítson csapatokat!
3. A csapatok az Activity játék szabályai szerint találják ki a kihúzott tárgyat, fogalmat.

2. FOGLALKOZÁS**Film, film, film**

Népszerű, esetleg a tanulók által is ismert filmek alapján a szakmajellemzők felismerése/megismerése

Időigény

45 perc

Eszközök


- Számítógép és projektor
vagy
- DVD-lejátszó és tévé


Cél


A figyelem és a kommunikáció fejlesztése


Forrás


3. melléklet: Film, film, film – feladatlap


 4. melléklet: A L'ecsó c. film részlete (MU21H) – Pályakép-kereső DVD-n

 5. melléklet: A Szakács párbaj c. film 1. részlete (MU21B) – Pályakép-kereső DVD-n

 6. melléklet: A Szakács párbaj c. film 2. részlete (MU21C) – Pályakép-kereső DVD-n

 7. melléklet: Az Ízlések és pofonok c. film 1. részlete (MU21D) – Pályakép-kereső DVD-n

 8. melléklet: Az Ízlések és pofonok c. film 2. részlete (MU21E) – Pályakép-kereső DVD-n

 9. melléklet: Az Ízlések és pofonok c. film 3. részlete (MU21F) – Pályakép-kereső DVD-n

A feladat menete

1. Nézzék meg a filmrészleteket!
2. Egy-egy filmrészlet megtekintése után a diákok próbálják megválaszolni a 3. melléklet: Film, film, film c. feladatlapjának vonatkozó kérdéseit! Ha szükséges, többször is levetítheti a filmrészletet. A DVD egyéb részleteket is tartalmaz, amelyek szintén felhasználhatók a szakmacsoport bemutatásához.
3. 3. melléklet: Film, film, film – feladatlap helyes válaszai:

A) Részlet a L'ecsó c. filmből

1. (Mit csinál először a főszereplő a tűzhelyen lévő levessel?) Megsózza.

2. (Mi a legfontosabb, mielőtt nekilátunk a főzésnek?) Kézmosás.
3. (Milyen zöldségeket rak még a főszereplő a levesbe?) Sárgarépát, petrezselymet.
4. (Meg tudod nevezni azokat a folyékony adalékanyagokat, amelyeket még hozzákever a jobb íz eléréséhez?) Tejszín, tej.

B) 1. részlet a Szakács párbaj c. filmből

1. (Milyenek az ízek?) Jellegzetes, erős, csodálatos.
2. (Milyen gyümölcsöt látsz a jelenetben?) Barackot.
3. (Mi a menü?) Aperitif, saláta, hal, sült barack.
4. (Milyen fagyit ad a gyümölcsöz?) Vanília-fagyaltot.

C) 2. részlet a Szakács párbaj c. filmből

1. (Milyen hal van a tányéron?) Lazac.
2. (Milyen gyümölcsöket tesz a tányérra?) Málnát, ribizlit.
3. (Mivel rontja el a főhős az ételt?) Tojást tesz bele.

D) 1. részlet az Ízlések és pofonok c. filmből

1. (Milyen lesz az étel, ha túlfőzik?) Száraz.
2. (Hol van a szakács helye?) A konyhában.

E) 2. részlet az Ízlések és pofonok c. filmből

1. (Mit sütnék?) Kacsát, bélszínt, báránysültet.
2. (Mit vesz ki a főszereplő a lábasból?) Rákot.
3. (Sorolj fel a jelenetből konyhai tárgyakat!) Csipesz, serpenyő, lábas.

F) 3. részlet az Ízlések és pofonok c. filmből

1. (Milyen kérdést tesz fel a szereplő?) „Van ebben elég fűszer?”
2. (Mire kell figyelnie a szereplőnek?) A szószra.
3. (Sorolj fel gyümölcsöket a jelenetből!) Málna, eper.
4. (Mivel díszíti a desszertet a főszereplő?) Karamelltetővel.

Megbeszélés/Értékelés

A 3. melléklet: Film, film, film – feladatlap kerüljön a portfólióba!

3. FOGLALKOZÁS

Munkahelyi megfigyelések

A feladat leírása, részletezése, a szükséges eszközök és a kapcsolódó feladatlapok a „Munkahelyi megfigyelések” c. tanári segédanyagban található.

Időigény

5 x 45 perc

Megjegyzés: Ha nem oldható meg, hogy az egész osztály együtt menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor az iskolában maradók a 4. részmodulnál ismerttetett 3–5. foglalkozás végezhető el! Lásd részletesebben a modul-leírást!

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- Érzelmek a kalapban

Elsajátítást támogató feladatok:

- Film, film, film
- Activity

ÉRTÉKELÉS

A portfólióba kerüljenek:

- 3. melléklet: Film, film, film – feladatlap
- 10. melléklet: Értékelőlap
- A munkahelyi megfigyelésen készült feladatlapok

FORRÁSOK

A tevékenységek szervezésekor további változatosságot biztosíthat, ha a SzakMA projekt módszertanából egyéb foglalkozásokat is alkalmaz.

<http://www.szakma.hu/szakmamodszertar/index.php>

1. MELLÉKLET

Érzelmek a kalapban – példakártyák

Ki kell vágni!

Tetszik, hogy...	Hiányolom, hogy...
Szörnyű lenne, ha...	Félek attól, hogy...
Szeretném, ha...	Nem vagyok biztos benne, hogy...

Szeretném kipróbálni, mert...	Nem tetszik, hogy...
Nem szeretném kipróbálni, mert...	Nem szeretném, ha...
Jó lenne, ha...	Örülnék, ha...
Biztos vagyok benne, hogy...	Nem félek attól, hogy...

2. MELLÉKLET

Activity – példakártyák

Ki kell vágni!

Főz	Süt
Zöldséget hámoz	Tűzhelyet tisztít
Húst szeletel	Palacsintát süt
Salátát készít	Csirkét pucol
Hűtőt takarít	Borsót fejt
Pudingot főz	Fűszerez

Tésztát gyúr	Kikeni a tepsit
Ételt kever	Mosogat
Dagaszt	Felszolgál
Terít	Koktétl készít
Mutogatás	Fizet a vendég
Körülírás	Rajz

3. MELLÉKLET

Film, film, film – feladatlap

A) Részlet a L'ecsó c. filmből

1. Mit csinál először a főszereplő a tűzhelyen lévő levessel?
2. Mi a legfontosabb, mielőtt nekilátunk a főzésnek?
3. Milyen zöldségeket rak még a főszereplő a levesbe?
4. Meg tudod nevezni azokat a folyékony adalékanyagokat, amelyeket még hozzákever a jobb íz eléréséhez?

B) 1. részlet a Szakács párbaj c. filmből

1. Milyenek az ízek?
2. Milyen gyümölcsöt látsz a jelenetben?
3. Mi a menü?
4. Milyen fagyit ad a gyümölcshez?

C) 2. részlet a Szakács párbaj c. filmből

1. Milyen hal van a tányéron?
2. Milyen gyümölcsöket tesz a tányérra?
3. Mivel rontja el a főhős az ételt?

D) 1. részlet az Ízlések és pofonok c. filmből

1. Milyen lesz az étel, ha túlfőzik?
2. Hol van a szakács helye?

E) 2. részlet az Ízlések és pofonok c. filmből

1. Mit sütnek?
2. Mit vesz ki a főszereplő a lábasból?
3. Sorolj fel a jelenetből konyhai tárgyakat!

F) 3. részlet az Ízlések és pofonok c. filmből

1. Milyen kérdést tesz fel a szereplő?
2. Mire kell figyelnie a szereplőnek?
3. Sorolj fel gyümölcsöket a jelenetből!
4. Mivel díszíti a desszertet a főszereplő?

Milyen volt a jelenetekben a munkatempó?

.....






Ez kerüljön a portfóliódba!

10. MELLÉKLET

Értékelőlap

„A” változat

Tegyél X jelet abba az oszlopba, amelyik a legjobban kifejezi a véleményedet!

Tevékenység			
Érzelmek a kalapban			
Activity			
Film, film, film			
A filmrészletek megbeszélése			
Munkahelyi megfigyelés			
Munkahelyi megfigyelés megbeszélése			
Más:			

„B” változat

Fejezd be a mondatokat!

Legszívesebben a tevékenységet végezném,

mert

Némiképp érdekelne a szakma,

mert

.....

Akár dolgoznék még -ként is,

mert



Ez kerüljön a portfóliódba!

3. RÉSZMODUL

ÉDES ÉLET

A részmodul keretében a tanulók lehetőséget kapnak a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoporthoz tartozó szakmákkal történő ismerkedésre. A foglalkozások segítséget nyújtanak a szakmák és használati tárgyaik jellemzőinek megismeréséhez. A manuális tevékenységek elvégzése közben a tanulók betekintést nyerhetnek a szakmacsoportba tartozó szakmák jellemző tevékenységeibe, és ismerkedhetnek velük.



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Információszerzés és -keresés
- Rugalmasság és alkalmazkodás
- Tervezés
- Szabálykövető tevékenység
- Csapatépítés
- Kreativitás



IDŐIGÉNY

- 7 óra
- 0 óra tanórán kívül

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

A részmodul segíti a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportban való tájékozódást, gyakorlati feladatai hozzájárulnak az e területhez kapcsolódó tevékenységek, munkafolyamatok, pályajellegzetességek mélyebb megismeréséhez. A feladatok tapasztalati tanulást tesznek lehetővé, a saját élményű megismerés hozzájárul az eredményesebb életpálya-építéshez.

Az alapvető munkavállalói és életpálya-építési kompetenciákhoz a csapatszellemben végzett, együttműködést hangsúlyozó tevékenységek segítik hozzá a tanulót, hogy a munkáltatók által elvárt valódi csapatjátékossá fejlődjenek.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

(A www.epalya.hu honlapon a szakképesítés begépelésével információkat kaphat a szakképesítés során megtanulandó ismeretkörökről és a betölthető foglalkozásokról.)

A 3–7. óra során a diákok csoportokban dolgoznak. Fontos megjegyezni, hogy ennek célja elsősorban a saját élményű tapasztalatszerzés mellett az együttműködés gyakorlati megvalósítása. Megnövelheti az így szerzett tapasztalatok mennyiségét, ha minden tevékenységnél más-más csoportba sorolja a diákokat – hiszen az életben sem ők maguk határozhatják meg, hogy kikkel szeretnének együtt dolgozni. Csoportalkítási módszerekhez ötleteket kaphat a SzakMA projekt módszertárából:

<http://www.szakma.hu/szakmamodszerar/index.php>

A csoport sajátosságaihoz alkalmazkodhat az elkészített ételfajtákat illetően, de abban is, hogy hányfélélt készítenek el – igazodva a diákok tempójához.

A megfelelő poharak kiválasztásáról

A különféle koktélcönyvek számtalan pohárfajtát ismernek: a főbb típusok és azok stílusvariációi mellett sok italnak van saját, jellegzetes ivóedénye. Közöttük eligazodni már csak azért is nehéz, mert az egyes szerzők olykor ugyanazt a nevet használják a különböző karakterekre, vagy éppen fordítva: más-más néven emlegetik a hasonlókat. Ráadásul gyakran abban is ellentmondanak egymásnak, hogy az egyes koktélok szervírozásához melyik a legmegfelelőbb pohár. Éppen ezért a Mr. Mixer a receptek leírásánál általában csak „koktélos poharat” említ, s az olvasó józan észére hagyja a választást. A 3. melléklet első képén bemutatott, mintegy tucatnyi fajtából már minden koktélhoz lehet alkalmas poharat találni.

A konkrét választásnál legfontosabb szempont az ital mennyisége; egyrészt számolni kell a jégkockák vagy a (habzó) felöntés számára szükséges hellyel, másrészt egy túlzottan nagy pohár nehezebben díszíthető vagy hűthető le. A továbbiakban is hasonlóan egyszerű megfontolások igazítanak el. Például egy forró puncshoz nyilvánvalóan hőálló, füles edény dukál, viszont egy rétegezett koktél vékony falú, magas, keskeny pohárban nyújtja a legszebb látványt. A darabos gyümölcsök könnyebben kezelhetők egy széles pohárban, míg egy keskenyben hosszabban gyöngyözik az ital a szénsavas felöntés után...

További információt szerezhet:

<http://www.csomopont.hu/bar/>

és a

<http://jamicrecept.uw.hu/kokt/alkohol/glass.htm>

honlapokon.

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem volt megoldható, hogy az egész osztály együtt menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor a csoport fele munkahelyi megfigyelést végez, és az iskolában maradókkal a 3. részmodul 3–7. foglalkozása végezhető el! Lásd részletesebben a modulleírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Ismerjük meg!

A szakmacsoportba tartozó szakmák és jellemzőik megismerése/felismerése

Időigény

45 perc



25 perc KÁRTYAVÁLASZ

A diákok elmondhatják érzéseiket a szakmacsoport szakmáival kapcsolatban.

Cél

Az önálló gondolkodás és véleményalkotás fejlesztése

Forrás

1. melléklet: Kártyaválasz – példakártyák

A feladat menete

1. Az 1. mellékletben található kártyákat (kivágva) tegye írással felfelé egy padra!
2. Minden diák válasszon egy kártyát a szakmával kapcsolatban!
3. 2-3 mondatban indokolja meg, miért azt választotta! (Érdekes–unalmas, nehéz–könnyű, sokat kell dolgozni, meleg van, nem nekem való, színes, koszos, szeretném ezt csinálni, mert..., sokat kell állni, félek, hogy megégetem magam, imádom kotyvasztani, nem szeretem a húst, nem szeretek enni stb.)



20 perc HASONULÁS

A szakmacsoportba tartozó szakmák jellemzőinek összehasonlítása más szakmákkal

Cél

Az önálló gondolkodás, a kreativitás, a kommunikáció és a véleményalkotás fejlesztése

Forrás

2. melléklet: Hasonulás – feladatlap

A feladat menete

1. Minden diák egyedül dolgozzon!
2. Mindenki kapjon egy feladatlapot, majd töltsék ki!
3. A kitöltés után kötetlen beszélgetés keretében mindenki mondja el, mit írt, mi a véleménye!

Megbeszélés/Értékelés

A kitöltött 2. melléklet: Hasonulás – feladatlap kerüljön a portfólióba!

Változatok

Az előző feladat helyett alkalmazható a „Mire használjuk?” c. feladat.



20 perc **MIRE HASZNÁLJUK?**

Ismerkedés a felszolgáló szakma fontos kellékeivel

Cél

Az önálló gondolkodás, a tolerancia és az együttműködés fejlesztése

Forrás

3. melléklet: Mire használjuk? – feladatlap

A feladat menete

- Alakítson négyfős csoportokat! Minden csoport kapja meg a 3. melléklet képeit!
- A felismert eszköz neveit írják a megfelelő helyre, majd azt is, hogy mire használják!
- Ha mindenki elkészült, közösen ellenőrizték a helyes válaszokat!
- A 3. melléklet: Mire használjuk? – feladatlap helyes válaszai:
 - kép
 - Vizespoharak
 - Konyakospohár
 - Söröspoharak
 - Boros poharak
 - Koktélpoharak
 - Röviditalos poharak
 - kép
 - Nagy evőeszközök
 - Desszertes vagy kis evőeszközök
 - Gyümölcskés, -villa
 - Kávés- és mokaáskanál
 - Tojáskanál
 - Sajtkés
 - Csigafogó

2. FOGLALKOZÁS**Nem mondhatom el senkinek...**

A szakmacsoportba tartozó szakmák és a hozzájuk kapcsolódó ismeretek gyakorlása

Időigény

45 perc



30 perc **TABU**

A szakmacsoportba tartozó szakmák és a hozzájuk kapcsolódó ismeretek gyakorlása

Cél

Az önálló gondolkodás, a kommunikáció fejlesztése

Forrás

4. melléklet: TABU – példakártyák

A feladat menete

- A Tabu társasjáték alapján kell játszani. Egy önként jelentkező tanuló húzzon egy kártyát a csomagból! Feladata, hogy ne mondja ki a választott kártyán lévő fogalmat, hanem írja körbe!
- A többieknek az elmondottak alapján ki kell találni, mi az adott fogalom! (Tepsi, fazék, fakanál, hús, zöldség, fűszer, kés, csokoládé, tojás, shaker, pohár, spatula, hűtőszekrény, marcipán, vaníliarúd, gyümölcs – példakártyák a 4. mellékletben vannak.)
- A következő kártyát az a diák választhatja, akinek sikerült kitalálni a feladványt.



15 perc **ÖNÉRTÉKELÉS**

A diákok véleményalkotása a szakmacsoportba tartozó szakmákról

Cél

Önálló véleményalkotás és a kommunikáció fejlesztése

A feladat menete

- A diákok egyénileg dolgozzanak!
- Minden tanuló 2-3 mondatban fogalmazza meg érzéseit a szakmacsoportból választott szakmával/szakmákkal kapcsolatban!

Megbeszélés/Értékelés

A megfogalmazott vélemények kerüljenek a portfólióba!

3. FOGLALKOZÁS

Koktélkeverés

A szakmacsoportba tartozó jellemző tevékenységek megismerése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Üdítőitalok
- Pohár
- Szívószál
- Díszítőelemek
- Internet

Cél

A kreativitás, az önálló gondolkodás fejlesztése

Forrás

5. melléklet: Alkoholmentes koktélok – receptlap

A feladat menete

1. A diákok egyedül dolgozzanak, a bátortalanabbak esetleg párban!
2. Hívja fel a csoportok figyelmét a higiéniai szabályokra és a munka végén kötelező mosogatóra!
3. A készítésben segítséget nyújt az 5. melléklet, de az internet segítségével egyéni italok is készíthetők. (A modulleírás végén ajánlunk hozzá weboldalakat.)

Megbeszélés/Értékelés

A kész italokat a foglalkozások végén az ételekkel együtt fogyaszthatják el a diákok.

4. FOGLALKOZÁS

Zöldség- és gyümölcszobrászat

A szakmacsoportba tartozó jellemző tevékenységek megismerése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Zöldségek
- Gyümölcsök
- Kések
- Tálcák
- Díszítőeszközök (ha szükséges)
- Internet

Cél

A kreativitás, a kezűgyesség és az együttgondolkodás fejlesztése

Forrás

6. melléklet: Zöldség- és gyümölcszobrászat – szemléltetőlap

A feladat menete

1. A munka kezdete előtt hívja fel a diákok figyelmét a munkavédelmi szabályokra (pl. szűrő-vágó szerszámok használata, mosogatójuk, közlekedés velük), illetve a higiéniai előírásokra és a munka végén kötelező mosogatóra!
2. A diákok 2-3 fős csoportban dolgozhatnak.
3. Fontos, hogy mielőtt a diákok nekiállnak a munkának, tervezzék meg azt!
4. A 6. melléklet segítséget nyújt, de az interneten is kereshetnek példákat.

Megbeszélés/Értékelés

A kész kompozíciókból kiállítást készíthetnek, esetleg asztaldíszként is használhatják őket. A kész műveket érdemes lefényképezni, mert hamar tönkremennek.

5. FOGLALKOZÁS

Édesség készítése

A szakmacsoportba tartozó jellemző tevékenység megismerése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Kókusz
- Darált keksz
- Cukor
- Kakaó
- Rumaroma
- Gesztenyepüré
- Tejszínhab
- Keverőtál
- Egyéb élelmiszer (ha mást akarnak a diákok készíteni)

Cél

A kreativitás és az együttgondolkodás fejlesztése

Forrás

7. melléklet: Egyszerűbb ételek elkészítése – receptlap

A feladat menete

1. Alakítson 2-3 fős csoportokat! Hívja fel a csoportok figyelmét a higiéniai előírásokra és a munka végén kötelező mosogásra!
2. Minden csoport kapjon egy 7. mellékletet, ami alapján dolgozhatnak!
3. A kész ételeket a csoport közösen fogyaszthatja el.

6. FOGLALKOZÁS

Marcipánrózsa készítése

A szakmacsoportba tartozó jellemző tevékenységek megismerése

Időigény

45 perc

Eszközök

- Csomagolópapír az asztallap tisztasága védelmére
- Levegőn száradó gyurma vagy agyag, esetleg marcipán
- Műanyag kés
- Esetleg nyújtófa

Cél

A kezűgyesség és a kreativitás fejlesztése

Forrás

8. melléklet: Marcipánrózsa készítése – szemléltetőlap

A feladat menete

1. Minden tanuló egyedül dolgozzon!
2. A 8. melléklet szemléltetőlapjaiból annyit osszon ki, hogy a diákok könnyen tudják nézni a készítés menetét (2-3 diáknak egyet)!

Megbeszélés/Értékelés

A kész rózsákat ajándékba adhatják a diákok, esetleg díszítőelemként használhatók más munkákhoz.

7. FOGLALKOZÁS

Napzáró

A napi munka értékelése, megbeszélése

Időigény

45 perc



30 perc **JÓ ÉTVÁGYAT!**

Az elkészített ételek és italok elfogyasztása

Cél

A csoportszellem erősítése, feszültségoldás

A feladat menete

Az elkészített ételek és italok elfogyasztása, a tantesztület vagy a diáktársak megkínálása



15 perc **Értékelés**

A nap és a foglalkozások értékelése

Cél

Napzárás, feszültségoldás

Forrás

9. melléklet: A csoportmunka értékelése – értékelőlap

10. melléklet: A feladatok értékelése – értékelőlap

A feladat menete

1. Mindenki egyedül dolgozzon a 9. melléklet kitöltésén: értékelje a csoportmunkát!
2. A feladatok értékelését a 10. melléklet segítségével végezzék el!
3. Kötetlen beszélgetés formájában mondják el, ki hogyan érezte magát a mai napon, mi tetszett és mi nem!

Megbeszélés/Értékelés

A 9. és a 10. melléklet értékelőlapjai kerüljenek a portfólióba!

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- Mire használjuk?
- Önértékelés
- Kártyaválasz
- Jó étvágyat!
- Értékelés

Elsajátítást támogató feladatok:

- Mire használjuk?
- Tabu
- Hasonulás
- Koktélkeverés
- Zöldség- és gyümölcszobrászat
- Marcipánrózsa-készítés
- Édességkészítés

Alkalmazást gyakoroltató feladatok:

- Mire használjuk?
- Tabu
- Hasonulás

ÉRTÉKELÉS

A portfólióba kerüljenek:

- 2. melléklet: Hasonulás – feladatlap
- 3. melléklet: Mire használjuk? – feladatlap
- 9. melléklet: A csoportmunka értékelése – értékelőlap
- 10. melléklet: A feladatok értékelése – értékelőlap

FORRÁSOK

A tevékenységek szervezésekor további változatosságot biztosíthat, ha a SzakMA projekt módszertanából egyéb foglalkozásokat is alkalmaz.

<http://www.szakma.hu/szakmamodszertar/index.php>

Koktélok készítéséhez ötletek:

<http://koktel.idea.hu>

<http://koktel.lap.hu>

Munkalehetőségek a vendéglátás területén:

<http://www.hoteljob.hu>

Egyszerű ételek elkészítéséhez ötletek:

<http://www.mindmegette.hu/index.php?apps=cikk&cikk=20460>

<http://etlap.lap.hu>

Zöldségzobrászathoz:

http://www.artistpub.hu/index.php?id=613&p=forum_topic

A KÉPEK FORRÁSA

A 3. melléklet képei: Felszolgálás ismeretek I. Dinasztia, 1998

A 8. melléklet képeit Györfi Katalin készítette.

1. MELLÉKLET

Kártyaválasz – példakártyák

Ki kell vágni!

Érdekes	Unalmas
Nehéz	Könnyű
Sokat kell dolgozni	Meleg van
Nem nekem való	Kreatív munka
Koszor	Szeretném ezt csinálni, mert...

Sokat kell állni	Félek, hogy megégetem magam
Imádok kotyvasztani	Nem szeretem a húst
Nem szeretek enni	Szeretek enni
Nem jó, mert hétvégén is dolgozni kell	Néha korán kell kelni
Biztosan elhíznék	Mások azt mondják, hogy nekem való

2. MELLÉKLET

Hasonulás – feladatlap

Egészítsd ki, majd fejezd be a mondatokat a saját véleményed szerint!

A szakács munkája olyan, mint a

mert

A cukrász munkája hasonlít a

mert

A felszolgáló feladatai hasonlítanak a

mert

A (Mit?) a szakács (Mire?) használja,

de a szakmában pedig

Az idegenvezető munkája hasonlít a

mert

A szállodai portás feladata nehéz, mert

.....

A hostess munkája azért tetszik/nem tetszik, mert.....

.....

Szeretnék a szakmában dolgozni,

mert

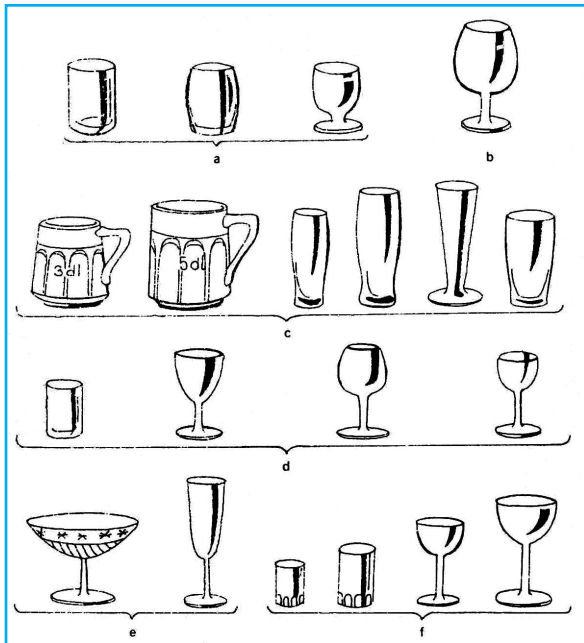


Ez kerüljön a portfóliódba!

3. MELLÉKLET

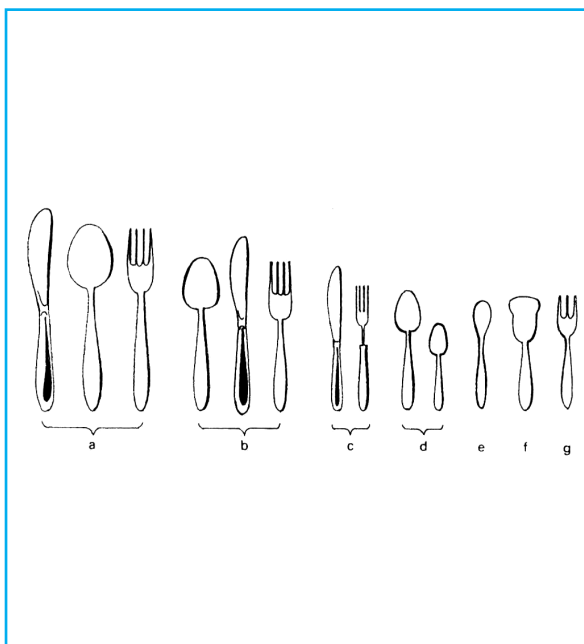
Mire használjuk? – feladatlap

Írd be a képen látható eszközök nevét a megfelelő betűjelhez!




1. kép:

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)
- f)



2. kép:

- a)
- b)
- c)
- d)
- e)
- f)
- g)

 Ez kerüljön a portfóliódba!

4. MELLÉKLET**TABU – példakártyák**

Ki kell vágni!

Tepsi	Fazék
Fakanál	Hús
Zöldség	Fűszer
Kés	Csokoládé

Shaker	Pohár
Spatula	Hűtőszekrény
Marcipán	Vaníliarúd
Gyümölcs	Jégkocka

5. MELLÉKLET

Alkoholmentes koktélok – receptlap

1. Gyümölcslékoktél

Hozzávalók

- Jégkockák
- 3 rész ananászlé
- 3 rész gyömbér
- ½ rész lime-lé
- ½ rész grenadine



Elkészítés

Töltsünk jégkockákat a shakerbe**, és öntsük bele az ananászlevet, a gyömbért, a grenadine-t és a lime levét. Rázzuk jól össze, majd szűrjük le egy jéggel töltött hurrikánpohárba* vagy kehelybe. Díszítsük lime-karikával és koktélcseresznyével.

Pohár: Hurrikán*

Módszer: Shaker**

Alkohol %: Alkoholmentes

* Hurrikánpohár: Elegáns, magas pohár, nevét a hurrikánlámpára emlékeztető alakjáról kapta. Egzotikus, tropical koktélokhoz használják.

** Shaker: Koktélkeverő rázópohár, zárt edény (A hozzávalókat összerázzuk benne.)

2. Batman-koktél

Hozzávalók

- Jégkockák
- 6 rész narancslé
- ½ rész grenadine



Elkészítés

Töltsük fel a Collins-poharat* jégkockákkal. Öntsük bele a narancslevet és a grenadine-t. Keverjük jól össze, díszítsük narancs-karikával. Kínáljuk szívószállal.

Pohár: Collins*

Módszer: Kitöltés**

Alkohol %: Alkoholmentes

* Collins-pohár: Alakja megegyezik a highball-poháréval, de ez magasabb, enyhén szélesedő pohár. Nevét a Tom Collins koktélról kapta, amit általában ilyen pohárban szolgálnak fel.

** Kitöltés: A hozzávalókat egymás után a pohárba öntjük.

3. Atomic cat

Hozzávalók

- Jégkockák
- 4 rész narancslé
- 4 rész tonik



Elkészítés

Rakjunk jégkockákat a highball-pohárba,* majd öntsük bele a narancslévet és a tonikot.

Keverjük meg óvatosan.

Díszítsük narancskarikával, rakjunk bele koktélcseresznyét.

Pohár: Highball*

Módszer: Kitöltés**

Alkohol %: Alkoholmentes

* Highball-pohár: Általában egyenes falú, hosszú pohár. Leginkább gyümölcsös koktélok és egyéb hosszúitalok kínálására használják.

** Kitöltés: A hozzávalókat egymás után a pohárba öntjük.



Ez kerüljön a portfóliódba!

7. MELLÉKLET

Egyszerűbb ételek elkészítése – receptlap

1. Kókuszgolyó (<http://www.hoxa.hu/?p1=recept&p2=2156>)

Hozzávalók

- 50 dkg háztartási keksz, darált
- 10 dkg vaj
- 2 evőkanál kakaó
- 20 dkg porcukor
- Rumaroma
- 1 csomag kókuszreszelék
- Meggybefőtt és annak a leve



Elkészítés

A kekszet, cukrot, kakaót és a szobahőmérsékletű vaját eldolgozzuk. A rumaromával „megbolondított” meggylével formálható masszát készítünk, nedves kézzel golyókat formázunk belőle, mindegyikbe egy szem meggyet téve. Kókuszreszelékben forgatjuk meg őket. Fóliával takarva, hűtőben megdermesztjük.

2. Gesztenyepüré házilag

(<http://www.mindmegette.hu/index.php?apps=recept&recept=14969>)

Hozzávalók

- 30 dkg főtt gesztenye, héjától megtisztítva
- 6,5 dkg kristálycukor
- 0,5 dl víz
- 1 rúd vanília vagy 3 kávéskanál vaníliakivonat
- Opcionálisan: rumaroma

A díszítéshez:

- 2 dl habtejszín
- 2 kávéskanál porcukor
- Opcionálisan: 8 szem málna



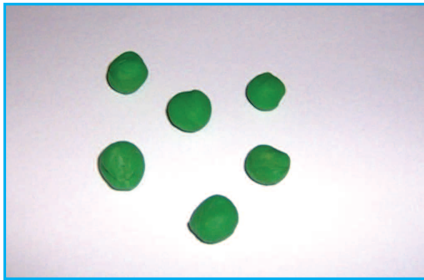
Elkészítés

Főzzük meg a gesztenyét kétszer annyi térfogatú vízben, mint maga a gesztenye. Ha kihűlt, kés segítségével távolítsuk el a külső héját. Szedjük le a barna belső hárttyákat is a gesztenyékről. Őröljük nagyon apróra a háztartási robotgép késes darálójával. A kristálycukrot keverjük össze a vízzel egy edényben, melegítsük lassan addig, amíg a cukor elolvad, és egyenletes szirupot kapunk. Vegyük le az edényt a tűzről, öntsük bele a gesztenyedarálékot, keverjük jól össze. Vájjuk ki a vaníliarúd belsejéből a finom, illatos magokat. (Ha van vaníliakivonat, az is megfelelő.) Adjuk hozzá a masszához. Ha van otthon, rumaromát is belekeverhetünk. Ha kihűlt, nyomjuk át krump-lyomón 4 süteményestányérra, a gesztenyehalmok szélét díszítsük tejszínhabbal, a tejszínhabra még benyomhatunk egy-egy szem málnát.

8. MELLÉKLET

Marcipánrózsa készítése – szemléltetőlap

1. Készítsünk 5 db egyforma méretű golyót!



2. Egy kivételével – amely majd a közepe lesz – lapítsuk ki őket!



3. A közepétől indulva hajtsuk egymásra a szirmokat!



4. A kész rózsának vágjuk egyenesre az alját, hogy megálljon!






9. MELLÉKLET

A csoportmunka értékelése – értékelőlap

Gondolj arra a csoportos tevékenységre (koktélkeverés, zöldségszobrászkodás stb.), ahol a legjobban érezted magad! Írd ide a tevékenység nevét!

.....

Tegyél X jelet abba az oszlopba, ami szerinted a legjobban jellemezte a csoport működését!

Tevékenység			
Egymásra figyeltünk.			
Segítettük egymást, ha szükség volt rá.			
Türelmesek voltunk egymással.			
Kölcsönadtuk egymásnak az eszközöket, ha meg kellett osztolni rajtuk.			
Elismertük egymást, amikor valaki ügyes volt.			




Ez kerüljön a portfóliódba!

10. MELLÉKLET

A feladatok értékelése – értékelőlap

„A” változat

Tegyél X jelet abba az oszlopba, ami a véleményedet a legjobban kifejezi!

Tevékenység			
Kártyaválasz			
Mire használjuk?			
Tabu			
Önértékelés			
Koktélkeverés			
Zöldség- és gyümölcsszobrászat			
Egyszerűbb ételek elkészítése			
Marcipánrózsa készítése			

„B” változat

Fejezd be a mondatokat!

Legszívesebben a tevékenységet végezném,

mert

Némiképp érdekelne a szakma,

mert

.....



Ez kerüljön a portfóliódba!

4. RÉSZMODUL

CSAK ERRE TESSÉK!

A vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoporthoz tartozó szakmák áttekintése. Alakuljon ki a diákban elképzelés arról, hogy milyen alapvető elvárások fogalmazódnak meg a szakmacsoporthoz tartozó szakmákat végzők iránt! Fogalmazza meg saját maga számára, hogy milyen elemei vonzóak számára, és melyek nem!



KIEMELTEN FEJLESZTENDŐ KOMPETENCIÁK

- Tervezés
- Szabályok követése
- Verbális és nem verbális kommunikáció
- Felelősségvállalás
- Információszerzés és -keresés
- Asszertív kommunikáció



IDŐIGÉNY

- 7 óra
- 0 óra tanórán kívül

MELY CÉLOK ELÉRÉSÉHEZ JÁRUL HOZZÁ?

A részmodul segíti a vendéglátás és idegenforgalom szakmacsoportban való tájékozódást, gyakorlati feladatai hozzájárulnak az e területhez kapcsolódó tevékenységek, munkafolyamatok, pályajellegzetességek mélyebb megismeréséhez. A feladatok tapasztalati tanulást tesznek lehetővé, a saját élményű megismerés hozzájárul az eredményesebb életpálya-építéshez.

A modul gyakorlatainak középpontjában a kommunikáció, a szóbeli kifejezőkészség fejlesztése, illetve a gazdasági szemléletű gondolkodás, a mindennapos pénzügyek, gazdasági döntésekhez kapcsolódó felelősségvállalás fontossága áll. Hozzájárul a szabályszerűségek és a tervezés fontosságának felismeréséhez.

SZAKTUDOMÁNYI ÉS PEDAGÓGIAI HÁTTÉR

Az álláskeresésnél jól használható források:

<http://www.topjob.hu/Vendeglatas-Idegenforgalom/c.html>

<http://www.hoteljob.hu/>

<http://profession.hu/hu/allasok/ms/54>

<http://www.startapro.hu/allas>

<http://etlap.lap.hu/>

Reklámújságok (Express, akciók, megyei újság stb.)

Az Iskolai büfé c. feladatnál fontos a kollégák együttműködése, hogy legyen „vevője” a büfének. Egyben ez a tevékenység lehetőséget kínál arra is, hogy a kollégák megismerhessék a diákokat.

A Nézőpontok c. feladatnál alkalmazandó eljárásról részletesebben a <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kdhj/0/24752/1> oldalon olvashat. Azonban álljon itt néhány szó erről a módszerről! Közéleti és általában egy kulturáltabb viselkedés elsajátítása érdekében ma már Európa több országában is beépítették az iskolai (első-sorban a közép- és felsőoktatási) tananyagba a disputát. Ez egy játék.

A disputa szabályai dióhéjban

- Rendszerint két-háromtagú csapat játssza.
- Előre meghatározott tételt kell bizonyítaniuk, illetve cáfolniuk.
- A csapatok mellett ki kell jelölni egy páratlan számú bíróból álló bizottságot is.
- Húzás alapján történik az állító és a tagadó csapat kiválasztása.
- Elhangzik az állító csapat beszéde (a tétel definiálása, értelmezése; érvek).
- Elhangzik a tagadó csapat beszéde (ebben már reagálnak az állító csapat érveire úgy, hogy cáfolják azokat, majd következnek saját ellenérveik).
- Az érvek elhangzása után az ellenfél csapata feltehet kérdéseket, amikre az érvelő csapatnak felelnie kell.
- A csapatokból egy körben csak egy ember beszél.
- A vita akkor ér véget, amikor a harmadik ember is elmondja beszédét (ebben már új érveket nem hozhat fel, csak összegezheti az eddigieket, és bizonyíthatja saját érveik erősebb voltát).
- Abban az esetben, ha a tétel állítása vagy tagadása során felvetődő érveléssel valójában mi magunk nem értünk egyet, akkor is tudnunk kell alátámasztani, hiszen a játék az érvelésre épül. Természetesen az olyan témákat, tételeket, amelyek lelkiismereti szempontból nem képezhetik a játék alapját, célszerű elkerülni.

Munkahelyi megfigyelés

Megjegyzés: Ha nem volt megoldható, hogy az egész osztály együtt menjen munkahelyi megfigyelésre, akkor a csoport fele munkahelyi megfigyelést végez, és az iskolában maradókkal a 4. részmodul 3–5. foglalkozása végezhető el! Lásd részletesebben a modulleírást!

AJÁNLOTT FELDOLGOZÁSI MÓD

1. FOGLALKOZÁS

Találd ki!

A szakmacsoportba tartozó szakmák ismétlése, gyakorlása

Időigény

45 perc

Eszközök

- Tábla
- Íróeszköz



25 perc **AKASZTÓFAJÁTÉK**

A szakmacsoportba tartozó szakmák ismétlése, gyakorlása az eddig tanultak felhasználásával

Cél

A kommunikáció, a kreativitás fejlesztése

A feladat menete

1. Mindenki egyedül dolgozik.
2. Egy önként jelentkező kimegy a táblához, majd kigondol egy szót/kifejezést a szakmacsoportból.
3. A táblán annyi vízszintes vonalat húz, ahány betűből áll a szó (pl. H A B V E R Ő).
4. A tanulók sorjában betűket mondanak. Ha eltalált valaki egy betűt, akkor a táblánál lévő tanuló beírja a megfelelő helyre (pl. ___V___); ha nem talált a betű, készül az akasztófa!
5. Aki kitalálja a szót, az mehet a táblához feladni a következő feladványt.



20 perc **SZERETEM AZ ÉDESSÉGET**

A cukrász szakmához kapcsolódó ételek gyakorlása

Cél

A kommunikáció fejlesztése

A feladat menete

1. Alakítson 2-3 fős csoportokat! Minden csoport kapjon egy írólapot!
2. Adjon 10 percet a feladat megoldására! Minden csapat írjon minél több édességet a papírlapra!
3. Minden csapat sorolja fel a leírt édességeket!
4. A legtöbbet írt csapat jutalomban részesülhet.

Változatok

Édesség helyett, illetve ha az időkeret engedi, lehet más élelmiszert vagy ételféleséget is gyűjteni. A differenciálást elősegíti, ha előbb a diákok a tanár által felkínált listáról válogathatnak, hogy ki milyen ételféleséget szeret a legjobban, és ennek megfelelően képez csoportokat.

2. FOGLALKOZÁS**Rendelni szeretnék!**

Ismert ételekből menü összeállítása

Időigény

45 perc

Eszközök

- Számítógép
- Papír
- Csomagolópapír
- Filctoll
- Internet-hozzáférés



25 perc **EZ A MAI MENÜ**

Ismert ételekből menü összeállítása

Cél

A tolerancia, a gondolkodás és a kreativitás fejlesztése

A feladat menete

1. A diákok 3-4 fős csoportban dolgozzanak!
2. Minden csoport készítse el saját heti menüsorát!
3. A menülap készíthető kézzel, de a számítógép segítségével is.
4. A feladat végén minden csoport mutassa be saját menüsorát a többi csoportnak!

Megbeszélés/Értékelés

A csoportok értékelhetik egymás munkáját pl. a legérdekesebb menü, a legolcsóbb menü, a legkreatívabb étlap stb. alapján.

Az elkészült menü (sokszorosítás után) kerüljön a portfólióba!

Változatok

A feladatot nehezítheti azzal – a differenciálást is biztosítva –, hogy ár kalkulációt kér egy vagy az összes napra vonatkozóan a menüre és egy vagy több személyre.

Csoportmunka esetében differenciálhat a csoporton belül úgy, hogy az egyes tagok különböző feladatot vállalnak (képek keresése, ár kalkuláció készítése, kinek ajánlják a különböző napok menüit és miért, mennyi idő lehet elkészíteni, a tényleges étlap elkészítése stb.).

20 perc **KERESSÜNK MUNKÁTI!**

A szakmacsoportban fellelhető lehetőségek felkutatása az internet segítségével

Cél

Az önálló gondolkodás, a problémamegoldó képesség fejlesztése

Forrás

Internetes oldalak (www.jobpilot.hu, www.expressz.hu, www.jobline.hu stb.)

A feladat menete

1. A tanulók párban dolgozzanak!
2. Minden pár válasszon a szakmacsoportból egy szakmát!
3. Térképezzék fel az internet segítségével a környéken lévő álláslehetőségeket!
4. Minden pár számoljon be a többieknek kutatása eredményéről!

Megbeszélés/Értékelés

Javasolt szempontok

- Milyen információk derülnek ki az álláshirdetésből? (Pl. milyen településen, milyen munkahelytípus, milyen tevékenységet kell végezni.)
- Milyen okok miatt vállalnák el a munkát, milyen okok miatt nem?
- Az egyes állások milyen foglalkozásokat kínálnak, és a foglalkozások milyen szakképesítéssel tölthetők be?
- Milyen településen kínálnak munkát a vendéglátás és idegenforgalom területén (falu, kisváros, nagyváros)?
- A település elérhető közelségben van-e?
- Szívesen vállalna-e a szóba jövő településeken munkát? Ha igen, melyiken és miért?

3. FOGLALKOZÁS**Vállalkozást indítunk**

Egy iskolai büfé sikeres működéséhez szükséges elemek azonosítása

Időigény

45 perc

Eszközök

- Csomagolópapír
- Kartonlapok
- Filctollak

15 perc **NAPNYITÓ**

A szakmacsoportban lévő szakmák áttekintése körkérdésként, a lehetséges munkahelyek azonosítása csoportmunkában

Cél

A szakmacsoportban található szakmák áttekintése és annak tudatosítása, hogy milyen munkahelyeken lehet ilyen végzettséggel elhelyezkedni.

A feladat menete

1. A teljes csoport üljön körbe!
2. Egymás után, körben haladva minden diák egy olyan szakmát mond, amely a szakmacsoporthoz tartozik. A játéknak akkor van vége, ha már nem tudnak több szakmát mondani.
3. Ezt követően tetszőleges, 3-4 fős csoportokban 10 percet kapnak arra, hogy ötletbörze keretében gyűjtsenek olyan munkahelyeket, ahol a szakmacsoporthoz tartozó végzettségekkel el lehet helyezkedni. Minden csoport csomagolópapíron rögzíti az elhangzott ötleteket. Az idő leteltével rakják ki a csomagolópapírokat jól látható helyre!

Változatok

Amennyiben a modulon belül a foglalkozás nem az utolsók között kerül sorra, akkor elég csak a munkahelyeket feldolgozni közös ötletbörze segítségével.

30 perc **ALAKÍTSUNK VÁLLALKOZÁST!**

Egy büfé kínálatának megtervezése

Cél

Az üzleti tervezés egyes elemeivel történő ismerkedés

A feladat menete

- Tájékoztassa a diákokat, hogy iskolai büfét fognak működtetni a nap folyamán!
- Teljes csoportos megbeszélés keretében tekintsék át, mi szükséges ahhoz, hogy sikeres legyen a vállalkozás! Kérdésekkel segítse a munkát! Például:
 - Kiknek szeretne a csoport értékesíteni?
 - Mit célszerű értékesíteni?
 - Ahhoz, hogy minél több legyen a vevő, mit kell tenni?
 - Hogyan lehet felmérni az igényeket?
- Állapodjon meg a csoport, hogy körülbelül milyen termékkört fog kínálni!
- A következő munkacsoportok megalakulására van szükség:
 - Beszerezőcsoport, amelyik azonosítja, hogy mi-ből mennyit kell beszerezni – és be is szerzi (Ha szükséges, akkor a beszerzést a tanár diáksegítséggel előző nap megteheti.)
 - Árkalkulációt végző csoport
 - Igényfelmérő és marketingcsoport
- Ismertesse az egyes csoportok feladatait! Ezt követően alakuljanak meg a csoportok!
 - A beszerzőcsoport feladata, hogy eldöntse: elérhető közelségben mely boltok jöhetnek szóba, mely dolgok beszerzése szükséges, és azok kb. milyen áron kaphatók. Az adagok kiszámolása is ennek a csoportnak a feladata (akkor is, ha a tanár szerzi be).
 - Az árkalkulációt végző csoport számolja ki, hogy a kínálandó termékeket milyen árban lehet kínálni ahhoz, hogy ne legyen ráfizetés!
 - Az igényfelmérő és marketingcsoport tervet készít arra, hogy kiket és hogyan kérdez meg. Az igényfelmérést a tízperces szünetben meg is valósítja! Gondoskodik a hírverésről.
- A teljes csoport ötletbörzével segítsen az igényfelmérő csoportnak a kérdések megfogalmazásában! (Ha van érdeklődő, a 10 perces szünetben történő igényfelmérésbe más csoporttagok is bekapcsolódhatnak.)

4. FOGLALKOZÁS**Iskolai büfé**

Iskolai büfé működtetése

Időigény

3 x 45 perc

Eszközök

- Műszaki rajzlap
- Színes karton
- Színes lapok
- Olló, ragasztó
- Filctollak
- Öntapadós matrica
- Cellux
- Tálcák
- Kések

30 perc **FRISS SZENDVICSET TESSÉKI!**

A büfé kínálatának megtervezése

Cél

Az üzleti tervezés egyes elemeivel történő ismerkedés

Forrás1. *melléklet*: Az iskolai büfé működése – információs lap**A feladat menete**

- Ossza ki a diákoknak az iskolai büfé működtetésének folyamatábráját (*1. melléklet*), és segítsen értelmezni nekik a teendőket!
- Adjon tájékoztatást, hogy milyen pénzügyi keretek között dolgozhat a csoport!
- Az igényfelmérő csoport számoljon be a tapasztalatairól, és ennek alapján közösen döntsék el, hogy mit fog a büfé értékesíteni!
- Ezt követően a folyamatábra szerint halad a csoportok tevékenysége. Ha a beszerzés már előre megtörtént, akkor a beszerzőcsoport rögtön a második szakasszal kezd, és a termék-előállításal foglalkozik. A másik két csoport pedig csatlakozik hozzájuk, amikor készen van a feladatával.
- A pedagógus szerepe a támogatás és serkentés. Ebben a szakaszban legfontosabb feladata az időfigyelemmel kísérése, hiszen fontos, hogy a következő szünetben már értékesíteni lehessen!
- A nagyszünetben történik az értékesítés – az igényfelmérő csoport irányításával.

7. Az első szünetben történő értékesítést követően beszéljék meg a tapasztalatokat! Ha szükséges, végezzenek árkorrekciót! (Azaz az értékesítés szakaszából újra visszalépnek a termék-előállítás szakaszába.) A pedagógusnak kell eldöntenie, hogy kínál-e lehetőséget további árubeszerzésre vagy sem.
8. A következő szünetben újra értékesítés folyik – az igényfelmérő csoport irányításával.
9. Az értékesítést végzők beszámolnak élményeikről.
10. Az ár kalkulációs csoport irányítja a bevétel elszámolását, szükség esetén göngyöli az aprót, és egyenleget készít. A többiek rendet raknak.

Megbeszélés/Értékelés

Ajánlott szempontok

- Mi volt a legnehezebb feladat vagy pont?
- Mi volt a legkellemesebb élmény?
- Volt-e váratlan helyzet?
- Mi az, amit legközelebb másként csinálnának?

Változatok

Amennyiben nagy sikere van a büfének, úgy az 5. foglalkozás Nézőpontok c. feladata elhagyható.



15 perc **ÜZENET EGYMÁSNAK**

Pozitív üzenetek küldése egymásnak

Cél

A pozitív élményekre való összpontosítás, a csoportkohézió növelése

A feladat menete

1. Ragasszanak egymás hátára egy műszaki rajzlapot öntapadós matricá segítségével! Mindenki kapjon egy filctollat!
2. Mindenki üzenhet bárkinek a hátára ragasztott papírlapra írva, az iskolai büfé során szerzett élményekre gondolva.
3. Csak pozitív élményeket és elismerést lehet írni!
4. Kb. 10 perc után, vagy amikor úgy látja, hogy csökken az aktivitás, állítsa le a játékot! Mindenki nézze meg, milyen üzeneteket kapott!

Megbeszélés/Értékelés

Az üzenőlap kerüljön a portfólióba!

5. FOGLALKOZÁS

Disputa

A disputa szabályai szerint vezetett vita egy témával kapcsolatban. Napzárás

Időigény

45 perc



30 perc **NÉZŐPONTOK**

A disputa szabályainak megfelelően vezetett vita egy témával kapcsolatban

Cél

Az érvek és ellenérvek viszonylagosságának érzékeltetése, a saját nézőponthoz való jog és a másik nézőpontjának tiszteletben tartásának tudatosítása

Forrás

A disputa szabályainak rövid ismertetését megtalálja a <http://www.sulinet.hu/tart/fcikk/Kdhj/0/24752/1> oldalon.

A feladat menete

1. Válassza ki a disputa tárgyát a csoport szintjéhez igazítva!
2. Ismertesse a játék menetét (ami a disputa egyszerűsített szabályaival egyezik), esetleg írja fel a táblára vagy csomagolópapíron függessze ki az alábbiak szerint!
 - Csoportok megalakítása és álláspontok kiosztása
 - 5–10 perc felkészülés
 - 2-2 perc az „A” és „B” csoport szószólójának – Saját álláspont kifejtése érvekkel
 - 5–10 perc felkészülés
 - 2-2 perc az „A” és „B” csoport szószólójának – A másik fél álláspontjának cáfolása, a saját nézőpont egymondatos, rövid összefoglalása egy-két érveléssel alátámasztva
3. Alakítson két csoportot – „A” és „B”! Adja oda a csoportoknak a kifejtendő álláspontot! Fontos hangsúlyozni a diák számára, hogy nem feltétlenül kell egyetértenie az állítással, de érvelnie kell mellette! Példák:
 - Az „A” csoport feladata, hogy a következő álláspontot fejtse ki: „Elsősorban a férfiaknak érdemes a vendéglátóiparban dolgozniuk.” A „B” csoport feladata éppen az ellenkező álláspont

kifejtése: „A nők boldogulnak igazán jól a vendéglátóiparban.”

- Az „A” csoport feladata, hogy a következő álláspontot fejtse ki: „Fontos a rendszeres tévénézés. A „B” csoport feladata éppen az ellenkező álláspont kifejtése: „Káros a rendszeres tévénézés.”
- Az „A” csoport feladata, hogy a következő álláspontot fejtse ki: „Előnyös felszolgálóként dolgozni.” A „B” csoport feladata éppen az ellenkező álláspont kifejtése: „Előnytelen felszolgálóként dolgozni.”

Bármely más, a szakmacsoporthoz köthető foglalkozás is választható.

4. Az „A” és „B” csoportok a terem két ellentétes végében foglaljanak helyet!
5. Mindkét csoport válasszon 2 szóvivőt, akik az egyes körökben szerepelnek majd! Kapjanak a csoportok névjegykártyát, amire felírhatják: 1. felszólaló, 2. felszólaló!
6. Mindkét csoport 5–10 percet kap érveinek összegyűjtésére, amit majd kétperces nyitóbeszédben ismertethetnek.
7. Az egyes köröknél adjon 5–10 perces felkészülési időt – igény szerint!
8. Az elhangzó érveket és ellenérveket írja fel egy csomagolópapírra! Mivel itt fontos „időőr”-szerepe is van, felkérhet mindig egy diákot az éppen felszólaló csoportból, hogy segítse az írásban!
9. Lezárásként beszéljék meg együtt az alábbiakat!
 - Annak tudatosítása, hogy nincs egyértelműen igazolható helyes válasz/érv a nemekre vonatkoztatva: mindenkinek más nézőpontja lehet.
 - A felírt érvekből és ellenérvekből válasszon ki mindenki egyet-egyet, ami miatt ő saját maga szívesen dolgozna ezen a területen, és válasszon ki egyet-egyet, ami miatt nem!
 - A csomagolópapíron tegyen minden diák egy „+” jelet a mellé az érv mellé, amiért szívesen dolgozna a pályán, és egy „-” jelet a mellé az érv mellé, ami miatt nem szívesen dolgozna!
 - Beszéljék meg a legtöbb „+” és a legtöbb „-” jelet kapott szempontokat!

Változatok

A feladat elhagyható, ha az iskolai büfé sikere ezt indokolja.



15 perc **NAPZÁRÓ ÉS ÉRTÉKELÉS**

Az értékelőlap kitöltése és a korábbi értékelőlapokkal történő összehasonlítása

Cél

A nap eseményeinek reflektív értékelése, az élmények és tanultak tudatosítása

Forrás

2. melléklet: Értékelőlap

A feladat menete

1. Minden diák kapjon egy példányt a 2. melléklet: Értékelőlapból!
2. A diákok az értékelőlap kitöltése után vegyék elő a korábban kitöltött értékelőlapokat, és nézzék meg, miben változott a véleményük a „B” változat kiegészítendő mondatainál!
3. A diákok tegyék az összes értékelőlapot a portfóliójukba!

Megbeszélés/Értékelés

A 2. melléklet: Értékelőlap kerüljön a portfólióba!

A részmodulban

Ráhangelést szolgáló feladatok:

- Napnyitó
- Akasztófajáték
- Szeretem az édességet

Elsajátítást támogató feladatok:

- Alakítsunk vállalkozást!
- Friss szendvicset tessék!
- Szeretem az édességet
- Ez a mai menü
- Nézőpontok

Alkalmazást gyakoroltató feladatok:

- Akasztófajáték
- Keressünk munkát!
- Alakítsunk vállalkozást!
- Nézőpontok
- Friss szendvicset tessék!
- Üzenet egymásnak

ÉRTÉKELÉS

A portfólióba kerüljenek:

- Az elkészült menü az Ez a mai menü c. feladatból
- Az Üzenet egymásnak c. feladatban elkészült lap
- 2. melléklet: Értékelőlap

FORRÁSOK

A tevékenységek szervezésekor további változatosságot biztosíthat, ha az SzakMA projekt módszertanából egyéb foglalkozásokat is alkalmaz (<http://www.szakma.hu/szakmamodszertar/index.php>).

A honlapon további információkat találunk a pályaválasztással és szakmaválasztással kapcsolatban: <http://www.milegyek.hu/search.php?searchtype=simple>

1. MELLÉKLET

Az iskolai büfé működése – információs lap

	Beszerezés	Termék-előállítás	Értékesítés	Zárás
Beszerezőcsoport	<ul style="list-style-type: none"> • Bevásárlási terv készítése (miből mennyit kell venni) • Beszerzi az árut • eközben gondoskodik megfelelő mennyiségű aprópénzről. 	<ul style="list-style-type: none"> • Megszervezi • irányítja a szendvicskészítést (megmondja ki, mit csináljon) • Szendvicseket készít. 	Új igényeket teljesít (ha befut ilyen).	Összepakol.
Árkalkulációs csoport	A büfé reklámozásához szükséges feliratokat, anyagokat készíti.	<ul style="list-style-type: none"> • Kiszámolja, hogy a kínálandó terméket milyen áron lehet értékesíteni, hogy ne legyen ráfizetés. • Ártáblát és árcédulát készít. • Segít a szendvicskészítésben. 	Értékesít.	<ul style="list-style-type: none"> • Bevételet számol. • Aprópénzt rolniz. • Egyenleget készít.
Igényfelmérő és marketingcsoport	A büfé reklámozásához szükséges feliratokat, anyagokat készíti.	<ul style="list-style-type: none"> • Kihelyezi a reklámanyagokat. • A csoport felosztja, hogy ki kinek értékesít. • Megbeszéljük, milyen magatartási, udvariassági és higiénés szempontokra kell vigyázni. • Segít a szendvicskészítésben. 	Értékesít.	Leszedi a reklámokat, és összepakol.

2. MELLÉKLET

Értékelőlap

„A” változat

Tegyél X jelet abba az oszlopba, amelyik a legjobban kifejezi a véleményed!

Tevékenység			
Akasztófajáték			
Szeretem az édességet			
Ez a mai menü			
Keressünk munkát!			
Alakítsunk vállalkozást!			
Friss szendvicset tessék!			
Üzenetek egymásnak			
Nézőpontok			
Más:			

„B” változat

Fejezd be a mondatokat!

Legszívesebben a tevékenységet végezném,

mert

Némiképp érdekelne a szakma,

mert

Akár dolgoznék még-ként is,

mert



Ez kerüljön a portfóliódba!

