

## Nyelvi témahét 2019. november 25-29.

Innovatív iskolák c. pályázat keretén a 2019/2020 tanévben is megrendeztük az Angol-német nyelvi témahetet november 25. november 29. között. Ez a pályázat 5 évre szól, a szakközépiskolai tanulók nyelvi ismereteinek bővítésére szolgál. A pályázatot a 2015/2016-os tanévben kezdtük, az idei az 5. témahét volt.

A pályázat lezárásaként, az idei tanévben a „A világ országai és konyhái” téma került feldolgozásra.

A 11. és 12. osztályos szakiskolás tanulóknak lehetőségük volt megismerni a brit, amerikai és német, osztrák és svájci kultúra jellegzetességeit, továbbá betekintést nyerhettek a hagyományos angol, amerikai, illetve a német gasztronómia világába. A mindennapi órák és a kötelező tananyag adta korlátoktól megszabadulva a diákok egy héten át az érintett országok szakmai és kulturális ismereteivel gazdagodhattak a formabontó órákon, ahol lehetőségük nyílt ismeretszerző és szakmai órákon részt venni és idegen nyelvi kommunikációs kompetenciákat fejleszteni.

A tanulók tanulók megismerték az angol-amerikai és német hagyományokat, szokásokat, tradicionális ételeket, italokat, süteményeket. A projekt során a híres londoni szakács, Jamie Oliver karácsonyi ételével is találkozott. Elsajátíthatták az angol karácsonyi töltött pulyka és a wellington bélszín alapanyagait és elkészítésüknek módjait.

A diákok a digitális és a kulturális kompetencia fejlesztése során videó felvételeken ismerkedhettek meg a történelmi London és a mai világváros híres épületeivel, nevezetességeivel, az ezekhez kapcsolódó fontos eseményekkel.

Bővítették történelmi ismereteiket a város múltjáról, fejlesztették idegen nyelvű szókincsüket az egyes fontos látványosságok neveinek elsajátításával. A tanulók a töltött pulyka és a wellington bélszín hozzávalóinak videón való szemléltetése során megtanulhatták a szakmai angol szókincset: a húsok, a zöldségek és a fűszerek angol neveit. Pármunkában, applikációs képek segítségével gyakorolták mindezeket.

Miután a szükséges munkafolyamatok angol neveivel is bővítették tudásukat a videó segítségével, gyakorlati ismereteik alapján idegen nyelven is megfogalmazták a két étel elkészítését. Továbbá tanulhattak a különböző országok felszolgálási módjairól, volt fűszerfelismerés, vaktérkép az országokról, illetve fővárosairól, gyakoroltuk az országok idegennyelvi neveit, illetve felelevenítettük az országokban beszélt nyelvek nevét német és angol nyelven, receptek lépéseit állítottuk sorba, plakátokat készítettünk, illetve filmeket néztünk. Szakmai órán a szakoktatók segítségével elkészítették az ételeket a megtanult recept alapján.

A gyakorlati órákon angol és német ételeket főztek.

A tanulók aktívan és érdeklődően végezték a különböző feladatokat, kisebb segítséggel a komplex feladatokat sikeresen megoldották.

Véleményünk szerint hasznos volt ez a projekt, hiszen a tanulói kérdőívek alapján is a diákok hasznosnak találták ezt a hetet, sok információval bővült az ismeretük és jó volt kicsit másképp tanulni.

Résztvevő osztályok: 11. SZ (szakácsok), 11. SZV (cukrászok),

11. V (cukrászok), 11. VSZ (szakácsok), 11. K (kereskedők), 11. P (pincérek), 11. K (kereskedők) 4/12. G (érettségire felkészítő osztály)

Résztevő tanárok: Berta László, Erdélyiné Zrínyi Ágnes, Giayné Zrínyi Gabriella, Kolip Eliz, Nagy Marianna, Meidlinger Szabolcs, Németh-Kibédi Anett, Perveinné Emódi Anita, Takács Erika, Soósné Bolla Zsuzsanna, Várainé Varga Rita



