

Tehtäväkokonaisuus 2.

Euroopan ruoka- ja ravintolakulttuuria tutkimassa

vieras kieli, äidinkieli,
musiikki, matematiikka,
draama, tv-taidot,
yrittäjäyys

Monialainen, oppiainerajat ylittävä tehtäväkokonaisuus (vieras kieli, äidinkieli, uskonto/elämäntutkimustieto, historia, ympäristöoppi/maantiede, kotitalous, musiikki, kuvataide, matematiikka, draama)

Oppitunnin tavoite

- Jatketaan samoissa ryhmissä ruokateeman parissa ja tutustutaan maan ravintolakulttuuriin.
- Keskustellaan ensin yhdessä suomalaisesta ravintolaetiketistä ja oppilaiden kokemuksista ulkomailla. Millaisia eroja tulee esille?
- Oppilaat etsivät, keräävät ja yhdistelevät tietoa maan ravintolakulttuurista ja ruoista.
- Oppilaat perustavat oman ”ravintolan”, jonka perustamiskulut ja budjetin he laskevat. Keskustellaan yrittäjäydestä ja etsitään tietoa netistä.
- Oppilaat tekevät vieraalla kielellä oman menunsa, jonka he kuvittavat ja koristelevat.
- Oppilaat avaavat ravintolansa ja valitsevat tietyn reseptin, joka tehdään kotitalousluokassa. Samassa yhteydessä käydään jollakin vieraalla kielellä ravintolakeskustelu, joka kuvataan.

Mitä tarvitaan?

- Tietokoneet / tabletit, joissa on Internet-yhteys
- Värikynät ja piirustuspaperia (jos menut tehdään käsin)
- Kotitalousluokka
- Oppilaiden valitsema resepti ja tarvittavat ruoka-aineet
- Kamera/älypuhelin, jolla voi kuvata videoita
- Vieraan kielen oppikirja, jossa on esimerkki ravintolakeskustelusta

Oppitunnin kulku

1. Ryhmät jatkavat saman maan parissa ja tutustuvat sen ravintolakulttuuriin tekstien, kuvien ja videoiden avulla.
2. Oppilaat etsivät jonkun tietyn ruoan, jonka he haluavat itse tehdä. Resepti etsitään mieluiten valitulla vieraalla kielellä.
3. Ryhmät perustavat omat kuvitteelliset ravintolat. Keskustellaan ensin yhdessä yrittäjäydestä ja siitä, mitä se on. Mitä vaaditaan, että voi ryhtyä yrittäjäksi? Apuna voi käyttää esim. <https://www.perustayritys.fi/> -linkkiä
4. Oppilaiden tehtävä on suunnitella, minkälaisen ravintolan he perustaisivat ja mihin se tulisi. Oppilaat laskevat arvion ravintolan budjetista. Kuinka monta henkilöä he palkkaisivat? Entä kuinka paljon rahaa menisi palkkoihin, raaka-aineisiin ja vuokraan?
5. Kun yrityksen suunnittelu on valmis, laaditaan ravintolalle menu. Mallia voi ottaa netistä jonkun kohdemaan ravintolan oikeasta menusta. Oppilaiden menun ei tarvitse olla kauhean pitkä, tärkeintä on, että oppilaat pääsevät käyttämään luovuuttaan ja kirjoittamaan ruokien nimiä ja annosten sisältöjä vieraalla kielellä.

6. Menut kuvitetaan ja koristetaan joko käsin tai tietokoneella/tabletilla. Oppilaat voivat myös etsiä kohdekielistä musiikkia taustamusiikiksi.
7. Oppilaat harjoittelevat luokissa ravintolatilanteita vieraalla kielellä oppikirjan ja netin avulla. He voivat etsiä esimerkkivideon, jota he voivat käyttää apunaan heidän omassa ravintolakeskustelussaan.
8. Kun kaikki on valmista, mennään kotitalousluokkaan, missä oppilaat saavat tehdä oman ruoan oman reseptinsä mukaan. Kun ruoat on valmistettu, kuvataan kameralla ravintolatilanne, jossa oppilaat esim. tilaavat ruokaa. Myöhemmin katsotaan kaikkien ryhmien videot.

Vinkki: Oppilaat voivat myös halutessaan tehdä ja kuvata jonkun kokkiohjelman, kuten esim. Master Chef, kokkisota tms.

Jos mahdollista ja oppilaat innostuvat ideasta, niin ravintola voidaan oikeasti avata ravintolapäivänä. Lisätietoa saa <http://www.restaurantday.org/fi/> -linkin kautta.

| | |
|---------------------------------|---|
| Kesto | Riippuu siitä, kuinka paljon halutaan käyttää aikaa yrittäjyyden käsittelyyn, budjetin suunnitteluun ja laskemiseen. Myös se vaikuttaa, onko ryhmällä mahdollisuus päästä kotitalousluokkaan. |
| Odotetut oppimistulokset | <ul style="list-style-type: none"> - Oppilaat osaavat etsiä, kerätä ja yhdistää tietoa maan ravintolakulttuurista ja ruoista erilaisten tekstien, kuvien, videoiden avulla. Samalla heidän kielitaitonsa kehittyvät. - Oppilaat saavat tietoa yrityksen perustamisesta ja tietävät, mitä kaikkea siihen kuuluu. He osaavat myös laskea arvion ravintolansa budjetista. - Oppilaat osaavat suunnitella ravintolaansa menun oikeiden ravintoloiden nettisivuja apuna käyttäen. He osaavat poimia, muokata ja yhdistellä tietoa ja kirjoittaa menun vieraalla kielellä. - Oppilaiden ruoanlaittotaidot kehittyvät. He osaavat noudattaa reseptiä ja hallitsevat reseptien mittayksiköt ja niiden muunnelmat. - Oppilaat osaavat asioida vieraalla kielellä ravintolassa, tilata ruoan ja maksaa laskun. - Heidän esiintymistaitonsa ovat kehittyneet ja he osaavat olla luontevammin kameran edessä ja hallita jännitystään. |