

Etikettszabályok éttermekben

Horváth

Csaba

Horváth Csaba küldte be 2026. 06. 24., sze – 09:43 időpontban

Terv típusa

Óraterv

Bővebb szakterület

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, vendéglátás)

Témakör, tanulási terület

Etikett és protokollismeret

Szakmai tantárgy(ak)

Table service

Évfolyam

9. évfolyam

Tanulási, fejlesztési célok

Az óra végére a diákok megismerik az éttermi etikett szabályait

Fogalmak

Szituációs játékok, szerepjáték

Bevezető rész, előkészítés

1. Előkészítés (5 perc)

- A tanterem és a technikai eszközök (számítógép, projektor) előkészítése.
- A „Etikettszabályok étkezésakor” című prezentáció megnyitása.
- A tanulók köszöntése, jelenlét ellenőrzése.
- A téma és az óra céljának ismertetése.
- Motivációs kérdés feltevése: „Miért fontos az étkezési etikett a mindennapi életben és a munka világában?”

2. Megvalósítás (35 perc)

Ráhangelódás (5 perc)

- Az etikett fogalmának tisztázása.
- Beszélgetés az udvariasság, figyelmesség és jó modor szerepéről.

Új ismeretek feldolgozása (20 perc)

- Az etikett alapfogalmainak bemutatása.
- Az emberi tulajdonságok (passzív és aktív elemek) ismertetése.
- A testbeszéd jelentőségének bemutatása.
- Az étkezési illemszabályok ismertetése:
 - főhely szerepe,
 - szalvéta használata,
 - evőeszközhasználat,
 - szervírozás szabályai,
 - helyes terítés,
 - asztali viselkedés.

Gyakorlati alkalmazás (10 perc)

- Szituációs feladatok vagy képelemzés.
- A tanulók felismerik a helyes és helytelen étkezési viselkedési formákat.
- Közös megbeszélés, tapasztalatcsere.

3. Értékelés (3 perc)

- Szóbeli visszacsatolás kérdésekkel:
 - Mit tanultunk ma?
 - Melyik szabály volt a legérdekesebb vagy legmeglepőbb?
- A tanulók aktivitásának és együttműködésének értékelése.
- Pozitív megerősítés.

4. Folytatás (2 perc)

- Az étkezési etikett mindennapi alkalmazásának ösztönzése.
- Következő alkalommal kapcsolódó témák feldolgozása (pl. köszönés, bemutatkozás, öltözködési etikett, üzleti etikett).
- Házi feladat: gyűjtsenek példákat helyes és helytelen étkezési szokásokra saját környezetükből.

Ez a felépítés megfelel egy hivatalos óratervben elvárt **előkészítés - megvalósítás - értékelés - folytatás** szerkezetnek.

Megvalósítás részletes tervezése

Téma: Etikettszabályok étkezéskor

Időtartam: 45 perc

Célcsoport: középiskolás tanulók / felnőttképzés résztvevői

Munkaforma: frontális, páros és csoportmunka

Módszerek: magyarázat, szemléltetés, irányított beszélgetés, szerepjáték, kérdés-felelet

Eszközök: PPT prezentáció, projektor, tábla

Fejlesztendő szakmai/tantárgyi készségek

- Kulturált kommunikáció
- Udvarias viselkedés gyakorlása
- Étkezési etikett szabályainak alkalmazása
- Társas kapcsolati készségek fejlesztése
- Megfigyelőképesség és helyzetfelismerés
- Együttműködési készség

Óravázlat

Idő

Tanári tevékenység

Tanulói tevékenység

Módszer

0-5 perc

Köszöntés, téma ismertetése. Bevezető kérdés: „Miért fontos az etikett étkezés közben?”

Vélemények megfogalmazása.

Beszélgetés

5-10 perc

Az etikett fogalmának ismertetése (1-2. dia).

Figyelem, jegyzetelés.

Frontális magyarázat

10-15 perc

Emberi tulajdonságok és az etikett kapcsolata (3-4. dia).

Példák gyűjtése saját tapasztalatból.

Irányított beszélgetés

15-25 perc

Étkezési illemszabályok bemutatása (5-6. dia).

Kérdések megválaszolása, aktív részvétel.

Magyarázat, szemléltetés

25-30 perc

A helyes terítés szabályainak ismertetése (7. dia).

A terítés elemeinek azonosítása.

Demonstráció

30-35 perc

Asztali viselkedés és evőeszközhasználat bemutatása (8-10. dia).

Megfigyelés, kérdések.

Frontális munka

35-42 perc

Szituációs feladat: „Étkezés étteremben” vagy „Ünnepi vacsora”. A tanulók felismerik a helyes és helytelen viselkedést.

Páros/csoportos szerepjáték.

Szituációs gyakorlat

42-45 perc

Összefoglalás, ellenőrző kérdések, értékelés.

Válaszadás, reflexió.

Kérdés-felelet

Ellenőrző kérdések

1. Mit jelent az etikett?
2. Hogyan helyezzük el a szalvétát étkezés előtt?
3. Milyen sorrendben használjuk az evőeszközöket?
4. Mit jelez az evőeszközök párhuzamos elhelyezése a tányéron?
5. Sorolj fel három olyan viselkedést, amelyet kerülni kell az asztalnál!

Tananyagkészítéshez és az órai munkához használt alkalmazás

Gamma.app - prezentáció készítő

Értékelési terv

Az értékelés célja:

Annak megállapítása, hogy a tanulók megértették-e az étkezési etikett alapvető szabályait, és képesek-e azokat gyakorlati helyzetekben alkalmazni.

Az értékelés formája:

- Folyamatos szóbeli értékelés az óra során.
- Megfigyelés a kérdésekre adott válaszok és a szituációs feladatok megoldása alapján.
- Az óra végén rövid összefoglaló kérdések.

Értékelési szempontok:

- Aktív részvétel az órai munkában.
- Az etikett fogalmának és alapelveinek ismerete.
- Az étkezési illemszabályok helyes felismerése.
- Együttműködés a páros vagy csoportos feladatok során.
- Kulturált kommunikáció és véleménynyilvánítás.

Értékelési eszközök:

- Szóbeli kérdések.
- Szituációs feladatok megfigyelése.
- Önértékelés: a tanulók röviden megfogalmazzák, melyik szabályt tudják a legkönnyebben alkalmazni a mindennapokban.

Visszacsatolás módja:

- Azonnali szóbeli megerősítés és javítás.
- Pozitív kiemelés a helyes válaszok és megfelelő viselkedési minták esetén.