ERASMUS+ ΚΑ2 "EN4HOSTS" 2η κινητικότητα:

ΝΑΥΠΑΚΤΟΣ – 1ο ΕΠΑΛ ΝΑΥΠΑΚΤΟΥ

Από τις 25 Φεβρουαρίου έως τις 3 Μαρτίου 2018 πραγματοποιήθηκε η δεύτερη συνάντηση του εγκεκριμένου έργου Erasmus+ με τίτλο «English for hospitality» στην πόλη μας. Το 1ο ΕΠΑΛ Ναυπάκτου φιλοξένησε τις αποστολές των σχολείων από τις χώρες που συμπράττουν (Ρουμανία, Πορτογαλία, Ιταλία, Κροατία και Τουρκία). Οι ομάδες συγκροτήθηκαν από 4 καθηγητές και 6 μαθητές από κάθε χώρα-εταίρο ενώ από το δικό μας σχολείο ενεργά συμμετείχαν οι εκπαιδευτικοί της παιδαγωγικής ομάδας: κ.Α.Μυλωνά, κ.Χ.Αυλωνίτης, κ.Α.Αβραμόπουλος, κ.Ε.Πούλακα, κ.Μ.Μανδέλου, κ.Α.Αναστασιάδου και κ. Β.Κωνσταντοπούλου, αλλά και γενικότερα ο σύλλογος εκπαιδευτικών του σχολείου μας.

Για πέντε ημέρες καθηγητές και μαθητές συμμετείχαν σε μια σειρά από δραστηριότητες στον τομέα του τουρισμού και των τροφίμων, που διεξήχθησαν στην αγγλική γλώσσα με την χρήση:

- της μεθόδου CLIL, μια εκπαιδευτική προσέγγιση με διπλό στόχο, κατά την οποία χρησιμοποιείται επιπρόσθετη γλώσσα για τη διδασκαλία και την εκμάθηση τόσο της γλώσσας όσο και του περιεχομένου των μαθημάτων ειδικότητας.

- των webquest, μία δραστηριότητα κατευθυνόμενης διερεύνησης κατά την οποία οι μαθητές αναλαμβάνουν να λύσουν ένα πρόβλημα αξιοποιώντας το διαδίκτυο ως βασική πηγή πληροφορίας αλλά συχνά όχι μοναδική.

Οι στόχοι των δραστηριοτήτων αυτών ήταν οι μαθητές να κατανοήσουν το εξειδικευμένο λεξιλόγιο όπως αυτό παρουσιάζεται στην αγγλική γλώσσα και να εξασκήσουν πρακτικά δεξιότητες απαραίτητες για την επαγγελματική τους σταδιοδρομία.
Οι δραστηριότητες που συνδέθηκαν με τον τομέα του Τουρισμού πραγματοποιήθηκαν στα εργαστήρια Η/Υ του σχολείου μας και είχαν σχέση με:

- Το mise-en-place, όπου οι μαθητές ανακάλυψαν τις διαφορετικές τεχνικές που αφορούν το στρώσιμο τραπεζιού για διάφορα μενού τόσο για το πρωινό, το μεσημεριανό γεύμα αλλά και το δείπνο. Οι μαθητές δούλεψαν αρμονικά και συντονισμένα παρουσιάζοντας τους τρόπους σερβιρίσματος στη χώρα τους και κατέληξαν να κατασκευάσουν αφίσες που αφορούσαν διαφορετικά γεύματα με τη βοήθεια ηλεκτρονικών εργαλείων.

- Τον τομέα του Business Communication, όπου οι μαθητές παρακολούθησαν και ανάλυσαν ρεαλιστικούς διαλόγους που αφορούν τη χρήση της αγγλικής γλώσσας κατά την παροχή πληροφοριών για πολιτιστικές δραστηριότητες στη γενέτειρά τους, την παροχή πληροφοριών για δραστηριότητες αναψυχής για διάφορους τύπους πελατών, την κράτηση καταλυμάτων, την παροχή πρόσθετων υπηρεσιών, την επίλυση παραπόνων και τέλος το βαθμό

ικανοποίησης των τουριστών. Στο τέλος , στο πλαίσιο ενός παιχνιδιού ρόλων, δημιούργησαν εξαιρετικούς διαλόγους βασιζόμενοι σε σχετικά σενάρια που τους δόθηκαν ανά ομάδες .

- Την παρουσίαση των κατηγοριών ταξινόμησης των ξενοδοχείων και εστιατορίων, όπου οι ομάδες μαθητών από κάθε χώρα εταίρο παρουσίασε μία μονάδα διαμονής και μία μονάδα εστίασης / catering , λαμβάνοντας υπόψη τα συγκεκριμένα κριτήρια ταξινόμησης, εστιάζοντας στις υπηρεσίες που προσφέρουν.

Οι δραστηριότητες που συνδέθηκαν με τον τομέα των Τροφίμων συμπεριλάμβαναν δραστηριότητες που πραγματοποιήθηκαν στα εργαστήρια Η/Υ του σχολείου μας και στο εργαστήριο Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών και είχαν σχέση με:

- Την κουζίνα ως βασικό παράγοντα για την πραγματοποίηση γαστρονομικών διακοπών, όπου οι μαθητές ασχολήθηκαν με την δημιουργία διαδραστικού χάρτη όπου διαφαίνονταν τα προϊόντα ΠΟΠ «προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» και ΠΓΕ «προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη» της κάθε χώρας, ενώ ταυτόχρονα λαμβάνοντας υπόψη τον χαρακτηρισμό της γεωγραφικής περιοχής κάθε χώρας, τον χαρακτηρισμό παραδοσιακών τοπικών τροφίμων, τις γαστρονομικές παραδόσεις, την ποικιλία πιάτων, τις συνταγές και τα εστιατόρια με παραδοσιακά πιάτα σε κάθε χώρα δημιουργήθηκε ένα ηλεκτρονικό βιβλίο γαστρονομικού τουρισμού για κάθε χώρα, όπου συμπεριλαμβάνονταν όλα τα παραπάνω στοιχεία.

- Την τεχνολογία των υγρών παρασκευών, την προετοιμασία, οργανοληπτικό έλεγχο, παρουσίαση και τρόπος σερβιρίσματος παραδοσιακών πιάτων σούπας της χώρας μας. Οι μαθητές χωρισμένοι σε ομάδες ανά χώρα ασχολήθηκαν αμέσως μετά την παρουσίαση της θεωρίας της τεχνολογίας τροφίμων πίσω από τις υγρές παρασκευές, με την παρασκευή κοτόσουπας, ψαρόσουπας, γιουβαρλάκια, τραχανάς, μαγειρίτσας και φασολάδας ενώ παράλληλα έγινε παρουσίαση παρασκευής τζατζίκι από την μαθήτρια Δανάη Ράμμου. Κατόπιν οι μαθητές παρουσίασαν τα πιάτα τους κάνοντας οργανοληπτικό έλεγχο και προτείνοντας τρόπους και συστατικά της χώρας τους που θα μπορούσαν να ενσωματωθούν στις συγκεκριμένες συνταγές ή παραλλαγές αυτών των ειδών σούπας στην χώρα τους. Αμέσως μετά μαθητές και καθηγητές γεύτηκαν τις δημιουργίες τους!!

Όλες αυτές τις μέρες οι μαθητές των σχολείων εταίρων παρακολούθησαν και διάφορα γενικά και εργαστηριακά γνωστικά αντικείμενα κατά τις 2-3 πρώτες ώρες του ωρολογίου προγράμματος ενώ παράλληλα δόθηκε η ευκαιρία να ανακαλύψουν τις ομορφιές, τις γεύσεις και την κουλτούρα της χώρας μας κατά την διαμονή τους στην Ναύπακτο και την επίσκεψή τους στην Αθήνα, στο Αντίρριο και την γέφυρα, την Πάτρα και το Achaia Claus.

Η όλη εμπειρία στέφθηκε με απόλυτη επιτυχία ,αφήνοντας τους συμμετέχοντες με μια γλυκιά προσμονή για την επόμενη συνάντηση που θα λάβει χώρα στην Καισάρεια στην Τουρκία από τις 6 έως τις 12 Μαΐου.

Στα αποτελέσματα της συνάντησης προστέθηκαν τέσσερα σενάρια μαθήματος που διενεργήθηκαν με τη μέθοδο CLIL από όπου προέκυψε το ανάλογο υλικό εργασιών που θα αναρτηθεί στην επίσημη ιστοσελίδα του προγράμματος: http://english4hospitality.esy.es , στο www.youtube.com μέσω του καναλιού En4Hosts, στην σελίδα του έργου στο e-Twinning https://www.etwinning.net , στην ιστοσελίδα του σχολείου μας http://1epal-nafpakt.ait.sch.gr/ , στο http://blogs.sch.gr/aspamylona/ και στο http://en4hosts-nafpaktos.weebly.com/. Οι παραπάνω ιστοσελίδες θα ενημερώνονται για την πορεία των εργασιών παράλληλα με το πρόγραμμα.