

ELPT Englannin tunti keittiöllä Kangasalan toimipisteessä

Olimme Heli Laukan kanssa keittiöllä ELPT21P11 – ryhmän kanssa 16.2 klo 8-10.45 3 tuntia.

Olimme sopineet Helin kanssa ruoista mitä opiskelijat valmistavat. Reseptit oli Heli toimittanut minulle etukäteen.

Ruoat olivat liha-makaronilaatikko, valkosipuliperunat ja kaalilaatikko. Työparit tekivät yhdessä ruokia.

Elintarvikeryhmien opetussuunnitelmassa mainitaan, että elintarvikealalla painotetaan eri kielenkäyttötilanteissa toimimista suullisesti. Tämänlainen työtehtävistä keskustelu englanniksi opiskelijoiden toimiessa keittiöllä on mielestäni mainio tapa harjoitella suullista kielitaitoa.

Olin etukäteen valmistellut opiskelijoille jaettavilla monisteilla kysymyksiä, joita tulen kyselemään englanniksi aina eri vaiheissa ruoanlaittoa. Opiskelijat saivat etukäteen englannin tunneilla miettiä vastauksia niihin, ja kääntää reseptit englanniksi.

Huomasin, että monet opiskelijoista eivät kovasti paneutuneet vastauksien miettimiseen tunnilla, reseptit toki käännettiin englanniksi. Mietin, miten kysymyksiin vastaaminen sujuisi tunnilla. Opiskelijoille korostettiin tämän olevan harjoitus, ja omat lappuset ja muistiinpanot saivat olla mukana. Tarkoitus oli viedä jännitys pois ajatuksesta, että joutuu puhumaan englantia. Ehkä juuri siksi monet eivät kunnolla valmistautuneet kysymyksiin.

Varsinaisena päivänä oli pari opiskelijaa poissa, joten Heli Laukka joutui määräämään uusia työpareja.

Tämä ei kaikkia opiskelijoita miellyttänyt, ainakaan palautteesta päätellen. Erityisopiskelijalle voi olla vaikeaa että totuttu työpari vaihtuu.

Ryhmän palautteista näkyy, että suuri osa piti keittiöenglannin tunteista. Korvaahan se istumisen pulpetin ääressä. Kuitenkin, tämän kaltainen työskentely voi mielestäni olla mahdollista vasta, kun ensin teorialunneilla on käyty läpi sanastoa ja sanontoja.

Liitteinä opiskelijoille annetut tehtävämonisteet ja palautelomakkeet.

t. Heli Koskinen