

ΦΥΛΛΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Τίτλος εργασίας:
**Speisekarte eines
Restaurants in Berlin
erstellen**

Ο γνωστός Chef Σωτήρης Κοντιζάς ανοίγει
εστιατόριο στην καρδιά του Βερολίνου.

Γνωρίζοντας πόσο σωστά εργαστήκατε στην
ενότητα ESSEN UND TRINKEN ζητά τη βοήθειά
σας σε αυτό το Projekt.

Θέλει να βρείτε ένα όνομα για το εστιατόριό
του και να ετοιμάσετε το **Μενού - Speisekarte**

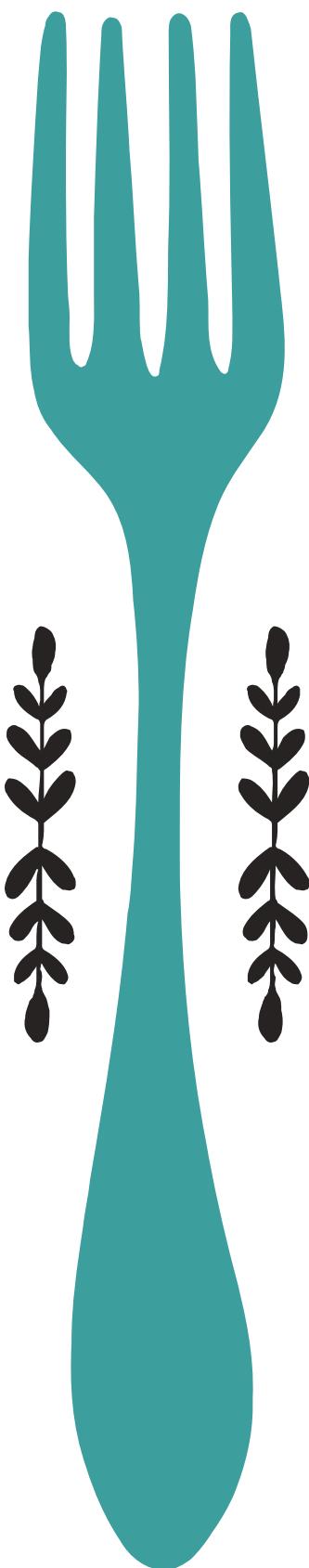
Σε συνεργασία με την/τον διπλανή/διπλανό σας
αφού μελετήσετε τις **πηγές** στο τέλος του
φύλλου εργασιών ετοιμάστε το μενού
ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:

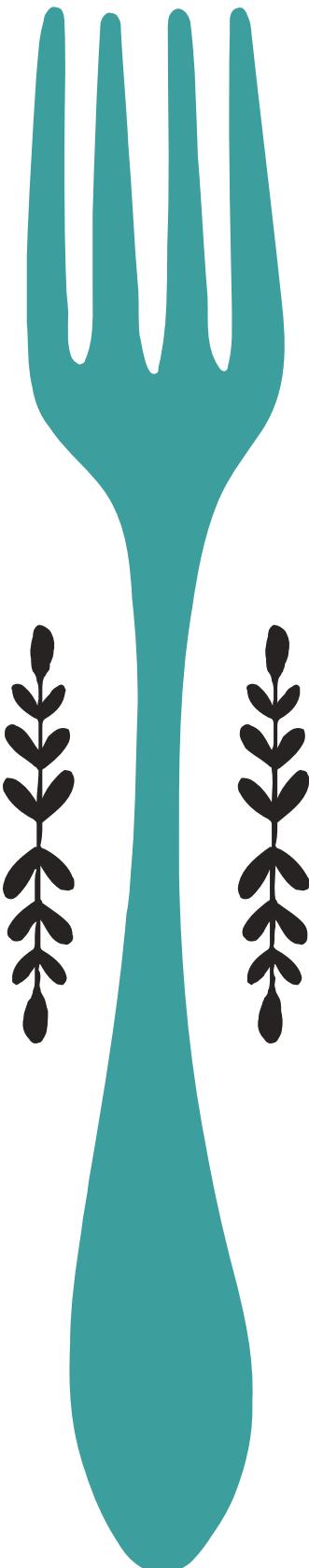
1^ο βήμα

Ορίζουμε αρχηγό στην ομάδα μας.

Ο αρχηγός δημιουργεί ένα συνεργατικό έγγραφο
Google το μετονομάζει **ΤΡΑΠΕΖΑ ΥΛΙΚΟΥ** δίνει
δικαίωμα συντάκτη σε όλους, όσοι διαθέτουν
τον σύνδεσμο, το κοινοποιεί στο μέλος της
ομάδας του και το υποβάλλει στην e-class.

Στην **ΤΡΑΠΕΖΑ ΥΛΙΚΟΥ** μας κρατάμε σημειώσεις
και αποθηκεύουμε όλα όσα θεωρούμε χρήσιμα
για την εργασία μας (εικόνες, λέξεις,
υπερσυνδέσμους ιστοτόπων).





2^ο βήμα

Ο αρχηγός δημιουργεί μια παρουσίαση στο Google, την μετονομάζει **SPEISEKARTE** δίνει δικαίωμα συντάκτη σε όλους, όσοι διαθέτουν τον σύνδεσμο, την κοινοποιεί στο μέλος της ομάδας του και την υποβάλλει στο e-class.

Εδώ θα χτίσουμε σταδιακά το μενού του εστιατορίου μας αξιοποιώντας το υλικό που αποθηκεύσαμε στην τράπεζα υλικού μας.

3^ο βήμα

Ψάξτε για μία **Φωτογραφία** του εστιατορίου.

4^ο βήμα

Δώστε ένα **Γερμανικό όνομα** στο εστιατόριο.

5^ο βήμα

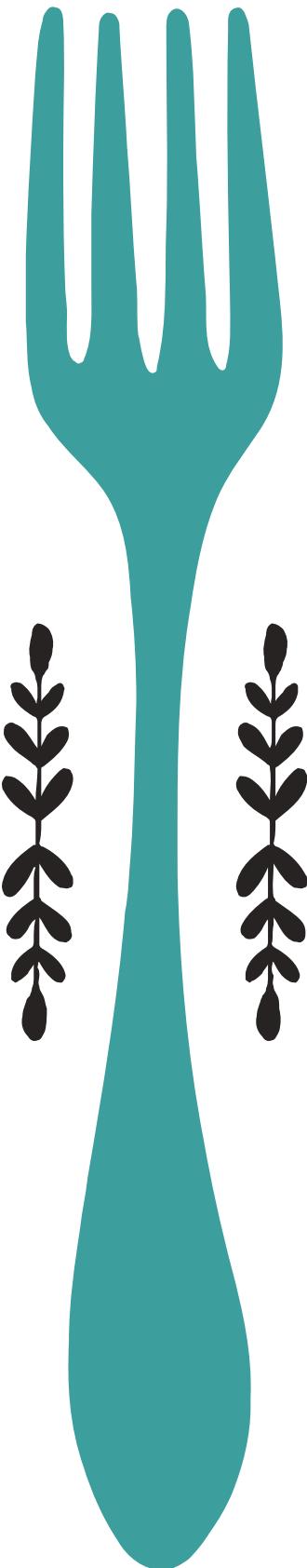
Δημιουργήστε ένα **μενού στα Γερμανικά**.
Χρησιμοποιήστε παραδοσιακά γερμανικά φαγητά και ποτά.

6^ο βήμα

Το μενού - Speisekarte πρέπει να έχει τις ακόλουθες επιλογές **Gänge**:

- **Vorspeise/Salat:** Ορεκτικό/σαλάτα 2-4 είδη
- **Hauptgericht:** κυρίως πιάτο 2-4 είδη
- **Nachtisch/Dessert:** επιδόρπιο 2-4 είδη
- **Getränke:** ποτά 2-4 είδη





7^ο βήμα

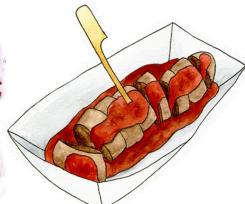
Μην ξεχάσετε να βάλετε **τιμές** στον τιμοκατάλογο

8^ο βήμα

Οι περιγραφές και οι απεικονίσεις των πιάτων θα ήταν επίσης χρήσιμες.



Pommes



Currywurst



Waffeln

Πηγές



1^η Σε αυτές τις πηγές υπάρχουν τα βραβευμένα ως καλύτερα γερμανικά εστιατόρια:

<https://guide.michelin.com/de/de/restaurants>

<https://www.travelbook.de/weltspeisen/restaurants>



2^η Σε αυτήν την πηγή υπάρχουν σχεδόν όλα τα γερμανικά εστιατόρια:

<https://www.tripadvisor.at/>



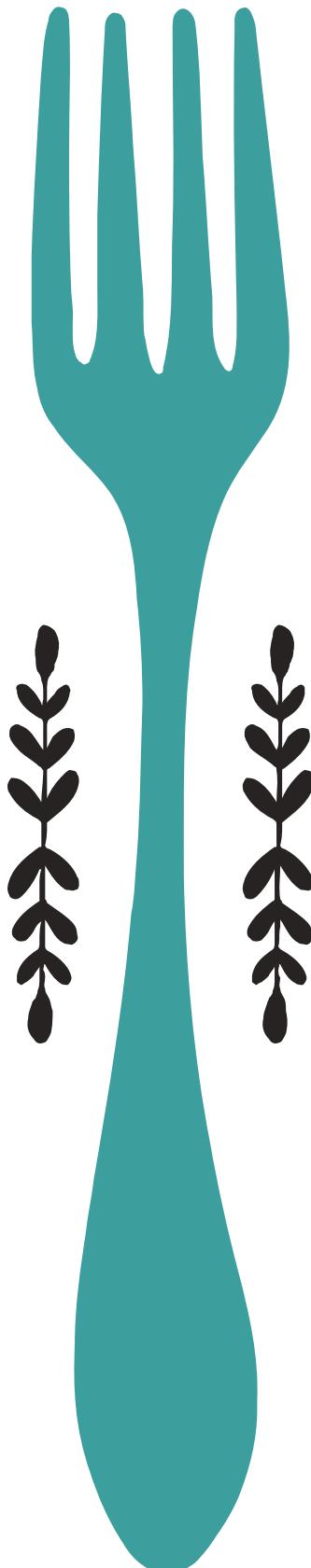
3^η Σε αυτήν την πηγή υπάρχουν μενού γερμανικών εστιατορίων:

<https://www.speisekarte.de>



4^η Σε αυτήν την πηγή υπάρχει ένα πρότυπο έντυπο μενού:

<https://templates.office.com/el-gr/μενού-εστιατορίου-tm03881319>



5^η Σε αυτήν την πηγή υπάρχουν παραδοσιακά γερμανικά φαγητά με εικόνες:

https://de.wikivoyage.org/wiki/Essen_und_Trinken_in_Deutschland



6^η Σε αυτήν την πηγή υπάρχουν περιγραφές παραδοσιακών γερμανικών φαγητών:

<https://www.schmankerlstubn.at/essen-trinken-deutschland/>

Γενικές οδηγίες



Συζητάμε με τα μέλη της ομάδας μας για το κειμενικό είδος καθώς και για το περιεχόμενο της εργασίας μας και αξιολογούμε το υλικό που έχει συγκεντρωθεί.



ΠΡΟΣΟΧΗ: όλες οι γνώμες είναι πολύτιμες, αρκεί να υπάρχει τεκμηρίωση.



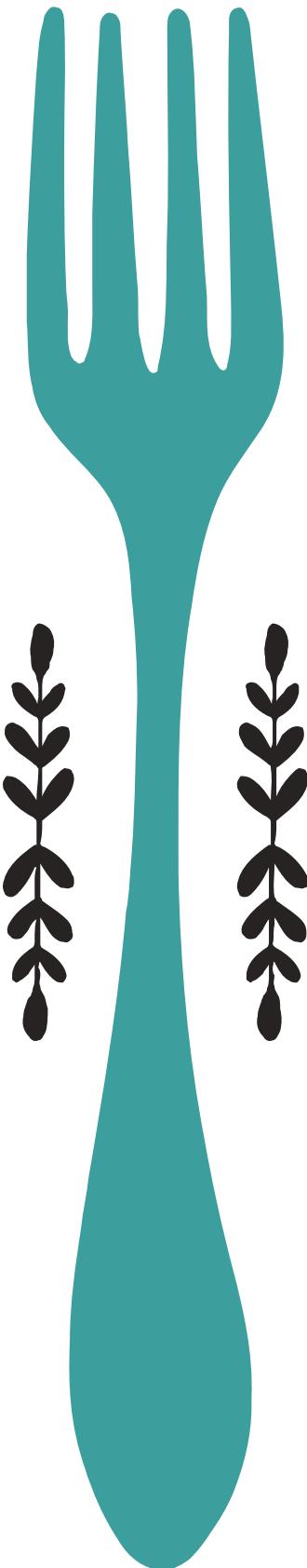
Αξιοποιώντας το υλικό που συγκεντρώθηκε στην ΤΡΑΠΕΖΑ ΥΛΙΚΟΥ, ξεκινάμε να δουλεύουμε συνεργατικά πάνω στην ίδια παρουσίαση.



Ελέγχουμε εάν έχουν ολοκληρωθεί όλα τα βήματα 1-8.



Δεν ξεχνάμε να αναφέρουμε την προέλευση των πηγών του υλικού (εικόνες) που χρησιμοποιήσαμε.



Μόλις ολοκληρωθούν το 1^ο και 2^ο βήμα του φύλλου εργασίας, ο αρχηγός της ομάδας ανοίγει την e-class στο μάθημα ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ Β ΓΥΜΝΑΣΙΟΥ στην ενότητα με τον παρακάτω τίτλο:

EsSEN & Trinken

ESSEN UND TRINKEN

essen & trinken



και στην παρακάτω δραστηριότητα
όπου δίνονται και οι οδηγίες για το Γερμανικό
πληκτρολόγιο

ΥΠΟΒΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Speisekarte ESSEN UND TRINKEN

ΓΕΡΜΑΝΙΚΟ ΠΛΗΚΤΡΟΛΟΓΙΟ.pdf

επισυνάπτει

- α) τον σύνδεσμο της *ΤΡΑΠΕΖΑΣ ΥΛΙΚΟΥ*,**
- β) τον σύνδεσμο της παρουσίασης *Speisekarte*.**

Guten Appetit...

und

viel Erfolg!