

Rugalmas tanulási utak: Orientációs évfolyam

Ágazati alapoktatásban: ágazat száma, neve/
Szakirányú oktatásban: szakma száma, neve (és szakmairány,
amennyiben releváns) ¹

KKK érintett deskriptor sorai az ágazati alapoktatás/ szakirányú (szakmairány
közös/szakmai követelményeiből adott szakmára vonatkozó) oktatás táblázatából 2 :

Projekt címe: Édes élet
Projekttermék/produktum: Karácsonyi jellegzetes desszert elkészítése
A projekt célok meghatározása (produktum, pedagógiai célok – dokumentáció, képek, ábrák, leírások) A projekt során a turizmus – vendéglátás ágazaton belül a cukrász szakmával ismerkednek meg a tanulók. A karácsonyi ünnepkör alatt egy jellegzetes desszertet kell megtanulniuk, és produktumként el is kell készíteni. Csoportban dolgoznak együtt. Egymást segítve kell elkészíteni a desszertet. Ismerjék meg a kiválasztott torta vagy sütemény receptjét. Lehetséges opciók: Diós torta, narancsos torta, beigli – diós, mákos, vagy savanyú káposztás; mézeskalács! Számolják ki az anyaghányadot, melyet eljuttatva a beszerzőhöz, megrendeljük az alapanyagokat. Informálódjanak az adott időszak híres magyar cukrászairól. (irodalom, történelem, tudományok). Alapanyagok angol nyelvű memorizálása. Az Édes élet projekt javasoltan az orientációs teremben csoportos és egyéni formában kerül megvalósításra. Előkészítési, informálódási szakasz. Ehhez kapcsolódik az iskola B épületében a tankonyha kabinet felkeresése, ahol elkészítik a kiválasztott desszertet. Emellett a job shadowing alkalmával a Mokka cukrászdába látogatunk el előzetes egyeztetés alapján. Amennyiben időnk engedi a Kertvárosi Marcipán cukrászdát is felkeressük!
Javasolt/tervezett időtartam: 75 óra
Előzetes ismeretek: Alapkompetenciák
Tárgyi feltételek (rajzeszközök, szerszámok, alapanyag) Számítógép és internetkapcsolat, Projektor, Kiválasztott desszert alapanyagai a kalkuláció alapján, Okostábla, tankonyhai eszközök
A projekt tervezése során felhasznált források: 1. https://karrieraturizmusban.hu/szakmak/vendeglatas/cukrasz 2. Wordwall feladatok

3. https://wordwall.net/hu/resource/39148735/cukr%c3%a1szat/%c3%adrd-le-a-term%c3%a9k-elk%c3%a9sz%c3%adt%c3%a9s%c3%a9t 4. https://www.youtube.com/watch?v=FNgrqBNxHrE 5. https://www.youtube.com/watch?v=mzZ2uF27IU 6. https://www.youtube.com/watch?v=wLkrVoeHp5E
Félkész termékek/produktumok tárolásának helye (ha releváns): osztályterem, tankönyha
Digitális produktumok tárolására szolgáló tárhely: pendrive, iskolai szerver

1. A projekt illeszkedése a KKK-hoz (deszkriptorok a KKK-ból)

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
5	Kiválasztja és használja a vendéglátás munkafolyamataihoz szükséges megfelelő eszközöket, gépeket, kéziszerszámokat, berendezéseket.	Ismeri a vendéglátásban használt kéziszerszámokat, gépeket, berendezéseket és eszközöket, valamint azok használati lehetőségeit.	Társas helyzetekben figyel a körülötte lévőkre. Törekszik arra, hogy tájékozott legyen az egyes technológiák és eszközök hatékonyságának jellemzőiről, energiafogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, a környezettudatos szemléletet, javaslatot tud tenni az alternatívák közötti választásra.	Betartja a vendéglátásban használt kéziszerszámokra, gépekre, berendezésekre vonatkozó balesetvédelmi előírásokat, képes a balesetveszélyes helyzeteket megelőzni és elhárítani.
6	Napi munkáját a vendéglátásra és turisztikára vonatkozó munka- és tűzvédelmi, egészségvédelmi, környezetvédelmi	Ismeri a vendéglátás-turizmus tevékenységeire vonatkozó munka- és tűzvédelmi, környezetvédelmi előírásokat és teendőket.	Munkavégzés közben felelősségteljesen viselkedik, probléma esetén higgadtan hajtja végre a szükséges teendőket.	Saját tevékenysége közben betartja a munkavédelmi, balesetelhárítási, tűzbiztonsági, környezetvédelmi előírásokat.

	szabályok, előírások alapján végzi.			
7	Az élelmiszerek tárolását a FIFO elv alapján végzi.	Alapszinten ismeri a FIFO elv lényegét.	Figyelemmel kíséri a szavatossági időt a nyersanyagok szakosított tárolásánál.	Instrukciók alapján végzi a nyersanyagok helyes, szakszerű tárolását.
8	A receptúrában szereplő mennyiségeket kiméri.	Ismeri a tömeg és űrtartalom mértékegységeit, a mértékegységek átváltását, a tárazás helyes alkalmazását, a mérés műveletét.	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
15	A cukrászati készítményekhez használt alap és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékkészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi tulajdonságait, a nyersanyagromlás jellemzőit.	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az elkészített ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket
17	Cukrászati alapműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó sütő, töltelék-készítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) készítését, feldolgozását, sütését, és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelékek készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit, a kreatív díszítés alapjait.	Rendszerezi feladatait, összefüzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alapműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.

20	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munka-folyamatokat.	Különbféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen tartja vagy hűti az ételt. Az étkezés típusának, jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és balesetvédelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat. Tisztán tartja a munkahelyét, gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és előkészíti a szükséges alapanyagokat és eszközöket, törekszik az alapanyagok gazdaságos felhasználására. Munkáját gyakorlati szempontból logikus sorrendben, gyorsan, időre, határozottan, önállóan, csak a szükséges eszközöket használva, tisztán elvégzi.
----	---	--	---	--

2. A projekt tartalmi felépítése és elvárt tanulási eredmények

Projektelelem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
1. Projektindítás – az édesipar világa	Kommunikáció, érdeklődés, megfigyelés	Cukrász szakma alapjai, cukrászati ágak	Nyitottság, motiváltság	Tanári irányítással	Beszélgetés, képek és videók elemzése	Csoportos	Digitális tartalmak megtekintése	Oktató	4 óra
2. Cukrász szakmák és munkafolyamatok	Rendszerszemlélet, megfigyelés	Cukrászati alapanyagok, munkafolyamatok	Precizitás, érdeklődés	Irányítással	Munkafolyamatok elemzése, feladatlap	Csoportos	Online források keresése	Oktató	4 óra
3. Alapanyagok és technológiák	Kézügyesség, megfigyelés	Liszt, cukor, tojás, zsiradék szerepe	Tudatos-ság, felelősség	Részben önálló	Alapanyagok megismerése, kóstolás, vizsgálat	Csoportos	Digitális jegyzetelés	Oktató	5 óra
4. Higiénia és munkavédelem a cukrászatban	Szabálykövetés	Élelmiszer-higiéniai előírások	Fegyelmezett-ség, felelősség	Irányítással	Higiéniai szabályok gyakorlása	Csoportos	Digitális szabályrendszer	Oktató	4 óra

Projektem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
							feldolgozása		
5. Cukrászati alaptechnikák	Finommotorika, kéz ügyesség	Tészták, krémek, sütési alapok	Kitartás, pontosság	Tanári segítséggel	Gyakorlati előkészítés	Páros, csoportos	Oktatóvideók használata	Oktató	6 óra
6. Karácsonyi desszertek tervezése	Kreativitás, tervezés	Karácsonyi sütemények típusai	Esztétikai érzék, ötletgazdagság	Részben önálló	Receptválasztás, tervezés	Egyéni, páros	Receptek keresése, digitális gyűjtés	Oktató	5 óra
7. Receptértelmezés és előkészítés	Szövegértés, számolás	Receptolvasás, mértékegységek	Pontosság, felelősség	Részben önálló	Recept feldolgozása, bevásárlólista	Páros	Digitális dokumentum készítése	Oktató	6 óra
8. Job shadowing – Mokka cukrászda	Megfigyelés, kommunikáció	Cukrászda működése, munkaszervezés	Tisztelet, érdeklődés	Külső irányítás mellett	Látogatás, megfigyelés, kérdések	Csoportos	Fotódokumentáció (engedéllyel), jegyzetelés	Oktató	6 óra
9. (Opcionális) Kertvárosi Marcipán cukrászda látogatás	Megfigyelés	Marcipán technikák, díszítés	Nyitottság	Külső irányítás mellett	Üzemlátogatás	Csoportos	Digitális jegyzetek	Oktató	5 óra

Projektelelem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
10. Gyakorlati előkészítés – süteménykészítés	Kézügyesség, együttműködés	Tésztakészítés, sütési folyamatok	Fegyelmezetttség, pontosság	Tanári irányítással	Előkészítés, sütés alapfolyamatok	Csoportos	Oktatóvideó használata	Oktató	10 óra
11. Karácsonyi desszert elkészítése (projekttermék)	Precizitás, kreativitás	Recept alkalmazása	Igényesség, felelősség	Részben önálló	Diós/narancsos torta, beigli, mézeskalács készítés	Egyéni, páros	Digitális receptkövetés	Oktató	10 óra
12. Díszítés és tálalás	Esztétikai érzék	Díszítési technikák	Kreativitás, igényesség	Önálló munkavégzés	Sütemények díszítése	Egyéni	Inspiráció keresése online	Oktató	5 óra
13. Projektzárás és értékelés	Kommunikáció, önreflexió	Cukrászati folyamatok összegzése	Önismeret, értékelés elfogadása	Önálló	Bemutató, kóstolás, értékelés	Csoportos	Digitális bemutató	Oktató	5 óra

3. A projekt megvalósítás ütemezése

A projekt megvalósítása egy tanítási hetet (75 tanórát) vesz igénybe.

1–2. hét – Projektindítás és a cukrász szakma alapjainak megismerése (1–8. óra)

A projekt első szakaszában a tanulók megismerkednek a projekt céljaival, feladataival és a cukrász szakma alapvető jellemzőivel. Képek, videók és irányított beszélgetések segítségével áttekintik a cukrászat területeit, a szakma szerepét és jelentőségét. Feltérképezik a különböző cukrászati termékeket, valamint megbeszélik a munkahelyi elvárásokat, alapvető szabályokat.

2. hét – Alapanyagok, higiénia és munkafolyamatok (9–18. óra)

A tanulók megismerkednek a cukrászati alapanyagokkal (liszt, cukor, tojás, zsiradék), azok tulajdonságaival és felhasználásával. Kiemelt figyelmet kap az élelmiszer-higiénia és a munkavédelmi szabályok betartása. Gyakorlati és interaktív feladatokon keresztül feldolgozzák a cukrászati munkafolyamatok lépéseit, valamint alapvető technológiai ismereteket szereznek.

3. hét – Receptismeret, tervezés és előkészítés (19–30. óra)

A tanulók különböző karácsonyi jellegű desszerteket ismernek meg, recepteket elemeznek, majd kiválasztják a saját projekttermékükhöz szükséges süteményt (pl. diós torta, narancsos torta, bejgli, mézeskalács). Megtanulják a receptolvasás alapjait, a mennyiségek értelmezését, valamint bevásárlólistát és előkészítési tervet készítenek.

4. hét – Job shadowing és szakmai megfigyelés (31–42. óra)

A tanulók előzetes egyeztetés alapján szakmai látogatást tesznek a Mokka cukrászdában, ahol megfigyelik a cukrászati munkafolyamatokat, a munkaszervezést, a termékek elkészítését és a vendéglátó egység működését. Amennyiben a szervezés lehetővé teszi, kiegészítő látogatás történik a Kertvárosi Marcipán cukrászdában is, ahol a marcipánfigurák és díszítési technikák kerülnek előtérbe. A tanulók kérdéseket tesznek fel, jegyzetelnek és tapasztalataikat később feldolgozzák.

5. hét – Gyakorlati előkészítés és cukrászati alpműveletek (43–54. óra)

A tanulók irányított gyakorlati tevékenységek során megismerkednek a tésztakészítés, krémek előállítása és sütési alapfolyamatok lépéseivel. Csoport- és páros munkában előkészítik a karácsonyi desszertek elkészítéséhez szükséges alapanyagokat, valamint begyakorolják a technológiai sorrendet és a pontos munkavégzést.

5–6. hét – Projekttermék elkészítése és díszítés (55–70. óra)

A tanulók elkészítik a választott karácsonyi desszerteket (diós vagy narancsos torta, bejgli, mézeskalács), betartva a receptben meghatározott technológiai lépéseket. A munkafolyamat során kiemelt szerepet kap a pontosság, higiénia és együttműködés. Ezt követően a kész termékeket esztétikusan díszítik és előkészítik bemutatásra.

6. hét – Projektzárás, bemutatás és értékelés (71–75. óra)

A projekt zárásaként a tanulók bemutatják elkészült cukrászati termékeiket. Közös értékelik a munkafolyamatot, megosztják tapasztalataikat a job shadowing során szerzett élményekről, valamint reflektálnak saját fejlődésükre. Megtörténik az önértékelés és társértékelés, az oktató pedig összegző visszajelzést ad a teljes projektről.

4. A projekt záró értékelése:

A „Édes élet” projekt zárásaként komplex, több szempontú értékelés történik, amely a tanulási folyamatot, a szakmai tevékenységeket, a job shadowing tapasztalatait, valamint a projekttermék elkészítését egyaránt figyelembe veszi.

Az értékelés során kiemelt szempont a tanulók aktív részvétele a cukrászati feladatokban, a munkafolyamatok során tanúsított fegyelmezettség, együttműködés és felelősségvállalás. Vizsgálatra kerül a higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása, az alapanyagok szakszerű kezelése, valamint a technológiai lépések pontos követése.

A projekttermék (karácsonyi desszert: diós torta, narancsos torta, bejgli, mézeskalács) értékelése az alábbi szempontok alapján történik:

- a termék ízvilága és elkészítésének szakmai pontossága;
- a receptutasítások betartása;
- a kivitelezés esztétikája és igényessége;
- a díszítés kreativitása és minősége;
- az önállóság és együttműködés aránya a munkavégzés során.

A job shadowing során szerzett tapasztalatok (Mokka cukrászda, esetleg Kertvárosi Marcipán cukrászda) feldolgozásra kerülnek, a tanulók megosztják megfigyeléseiket a cukrászati munkafolyamatokról, a munkaszervezésről és a szakmai elvárásokról.

Az önértékelés során a tanulók reflektálnak saját teljesítményükre, megfogalmazzák erősségeiket, valamint azokat a területeket, ahol fejlődési lehetőséget látnak. A társértékelés során kulturált, építő jellegű visszajelzést adnak egymás munkájáról és együttműködéséről.

A projekt akkor tekinthető eredményesen teljesítettnek, ha a tanuló aktívan részt vesz a szakmai és közösségi feladatokban, elkészíti a projektterméket, betartja a higiéniai és munkavédelmi szabályokat, valamint részt vesz a záró bemutatón és értékelési folyamatban.

4.1. Külső értékelés:

A külső értékelés a job shadowing során a fogadó cukrászda (Mokka cukrászda, illetve lehetőség szerint a Kertvárosi Marcipán cukrászda) szakemberei által adott szóbeli visszajelzéseken alapul. A tanulók viselkedését, érdeklődését, együttműködési készségét, kérdésfeltevéseit és szakmai attitűdjét értékelik. A visszajelzés a munkahelyi elvárásokhoz való alkalmazkodásra és a tanulók szakmai nyitottságára fókuszál..

4.2. Belső értékelés

A belső értékelés a teljes projektfolyamatot végigkíséri. Az oktató folyamatos megfigyeléssel értékeli a tanulók szakmai feladatvégzését, együttműködését, fegyelmezett-ségét, kommunikációját és a higiéniai, valamint munkavédelmi szabályok betartását. Kiemelt szempont a cukrászati alpműveletek helyes elsajátítása és alkalmazása, valamint a projekttermék minősége.

4.2.1. Tanulók önértékelése/önreflexió

A tanulók önértékelés során visszatekintenek saját tevékenységükre a projekt egészében. Értékelik saját részvételüket a cukrászati feladatokban, a csapatmunkában betöltött szerepüket, valamint megfogalmazzák, milyen új szakmai ismereteket szereztek és mely területeken fejlődtek. Reflektálnak a job shadowing során szerzett tapasztalataikra is.

4.2.2. Társak értékelése

A tanulók egymás munkáját előre meghatározott szempontok alapján értékelik. A visszajelzés kiterjed az együttműködésre, a feladatmegosztásra, a segítőkészségre, valamint a gyakorlati munka során tanúsított pontosságra és igényességre. A társértékelés célja a konstruktív visszacsatolás és a közös tanulási folyamat támogatása.

4.2.3. Oktatói értékelés

Az oktató a projekt teljes időtartama alatt formatív értékelést alkalmaz, majd a zárásakor összegző értékelést készít. Értékeli a tanulók szakmai fejlődését, a cukrászati tevékenységek során mutatott pontosságot, fegyelmezettséget, együttműködést és kreativitást. Kiemelt szempont a higiéniai és munkavédelmi szabályok betartása, a technológiai folyamatok helyes alkalmazása, valamint a projekttermék (karácsonyi desszert) minősége és esztétikai megjelenése.

4.3. Előre ismertetett értékelési kritériumok, megfigyelési szempontok:

A „Édes élet” projekt indításakor a tanulók részletes tájékoztatást kapnak az értékelés szempontjairól, amelyek a teljes tanulási folyamatra, a job shadowing tevékenységre, valamint a projektermék elkészítésére egyaránt vonatkoznak.

Megfigyelési és értékelési szempontok:

- aktív és felelősségteljes részvétel a cukrászati és elméleti feladatokban;
- a higiéniai és munkavédelmi előírások következetes betartása;
- együttműködés páros és csoportos munkában;
- kulturált, szakmához illő kommunikáció;
- pontos, fegyelmezett és kitartó munkavégzés a gyakorlati feladatok során;
- a cukrászati alapanyagok szakszerű és takarékos használata;
- a receptutasítások pontos követése és értelmezése;
- önállóság mértéke a feladatok végrehajtása során;
- kreativitás és esztétikai igényesség a sütemények elkészítésében és díszítésében;
- a job shadowing során tanúsított érdeklődés, kérdésfeltevés és szakmai nyitottság;
- digitális eszközök alapvető használata információkeresésre, receptgyűjtésre és dokumentálásra;
- saját teljesítmény reális értékelése és önreflexió képessége;
- társak munkájának tiszteletteljes, építő jellegű értékelése.

A projekt sikeres teljesítésének feltétele az aktív részvétel, a szakmai feladatok elvégzése, a higiéniai szabályok betartása, a job shadowing programon való részvétel, valamint a karácsonyi desszert elkészítése és bemutatása.

Függelék – A projektek tervezésekor nem töltendő!

A Függelékot akkor használjuk, amikor a konkrét projekt megvalósításra kerül. Ebben a projektsablon mintában a függelék lehetséges elemeit soroljuk fel, melyek projektenként változhatnak. Költségvetést nem készítünk, hiszen annak elemei a projekt megvalósulásakor változók lehetnek.

1. A projekt megvalósításának költségterve
2. Projektnapló: Rendszeres feljegyzések a tanulók / csoportok tevékenységéről *(Elektronikusan vezetett a 2. sz. pontban megfogalmazottakkal megegyező tartalmú, személyre szóló táblázat, melyben jelölésekkel, apróbb bejegyzésekkel követi az oktató a tanulók/ csoportok tevékenységét.)*
3. Munkanapló: A tanulók rendszeresen dokumentálják a projekttel kapcsolatos konkrét feladatokat, tevékenységeket, esetleges megjegyzéseket. *(A tanulók füzetében vagy elektronikusan, a sablonban megfogalmazott tartalommal)*
4. A projekthez tartozó tanulónak szóló **feladatkiírás és egyéb dokumentumok.**

Függelék

1. A projekt részletes költségigénye

Költség tárgya (Pl.: Alap- és segédanyagok műszaki paramétereikkel; modell- előadó díja, stb.)	Mértékegység megnevezése	Mennyiség	Egységár (Ft)	Költség (ÁFA-val növelten) (Ft)
Összes költség:				

2. Projektnapló (tanuló / csoport neve)

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1. Projektindítás – az édesipar világa					
2. Cukrász szakmák és munkafolyamatok					
3. Alapanyagok és technológiák					
4. Higiénia és munkavédelem a cukrászatban					
5. Cukrászati alaptechnikák					
6. Karácsonyi desszertek tervezése					

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
7. Receptértelmezés és előkészítés					
8. Job shadowing – Mokka cukrászda					
9. (Opcionális) Kertvárosi Marcipán cukrászda látogatás					
10. Gyakorlati előkészítés – süteménykészítés					
11. Karácsonyi desszert elkészítése (projekttermék)					
12. Díszítés és tálalás					
13. Projektzárás és értékelés					

3. Munkanapló

Munkanapló tulajdonosa:

Projekt neve/címe:

A projekt témaköre (miről szól?):

Projektvezető(k):

Csoporttársak a projektben:

Projekt időtartama:

A projekt tervezett produktuma:

Saját feladatom/feladataim a projektben:

Előzetes ismereteim/tudásom a projekt témájával kapcsolatban:

.....

A projekt során tanultam meg:

.....

A projekt során a csoporttársaimmal együtt a következő problémákat/feladatokat oldottam meg:

.....

Csoporttársaim ezekben a feladatokban/tevékenységekben segítettek nekem:

.....

A következő tevékenységekben/feladatokban segítettem a csoporttársaimnak:

.....

Teljesen egyedül oldottam meg a következő feladatokat:

.....

A projekt során megtanult ismereteimet hasznosítani tudom a következő szituációkban/területen/problémák megoldásában:

.....

Fotók/rajzok, amelyek a projekt megvalósítás során készültek, az adatvédelmi követelmények szigorú betartásával (A tanuló csatolja a munkanaplójához, elektronikusan vagy nyomtatva, az előzetes megegyezés szerint.)

Az önreflexió a tanulók részéről egyéb strukturált formában is elvárható az oktató részéről.