

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: Termőföldtől az asztalig, azaz mit tegyek a kosárba
Projekttermék/produktum: Folyamatábra elkészítése
A projekt célok meghatározása (produktum, pedagógiai célok – dokumentáció, képek, ábrák, leírások) A magyar gasztronómia csodálatos, és évszázados múltra tekint vissza. Úgy gondoljuk viszont, hogy valamin azért lehetne változtatni. Külföldi példákat alapul véve szeretnénk a projekt során a gyerekekkel kicsit másképp megláttatni a gazdaság, a hazai gazdaság és a turizmus, vendéglátás egy esetleges újfajta összekapcsolódását. A változás rögzös út, de az alapoknál elkezdve talán tudunk másfajta megoldásokat is találni. A projekt során végigkísérjük a nyersanyagok útját a termőföldtől, vagy az állatteleptől egészen a vendég asztaláig, a háztartásokig. Megismerhetik a mezőgazdaság szakmáit. Küldetésnek tekintjük, hogy szemléletváltást érvünk el a minőségi gasztronómia iránti igény kialakításában. A projekt végére a tanulók ismerjék meg, és tapasztalják meg a hazai gazdák mindennapi munkáját, vállalkozásukat. Végig tudják követni az élelmiszerek útját. Megértsék annak fontosságát, hogy a hazai gazdaság egyik kiemelkedő ága a mezőgazdaság és a vele szoros összefüggésben lévő turizmus és vendéglátás egymást segítő egység. Fontosnak tartjuk, hogy átlássák, a hazai éttermek honnan szerzik be a nyersanyagokat, hogyan fektetnek hangsúlyt a jó minőségű alapanyagok beszerzésére. Kiemelt feladat a nemzeti öntudatra, a tudatos fogyasztásra nevelni a tanulókat. Küldetésünk a szemléletváltás megalapozása! Tudatos fogyasztóvá nevelés. Mindig vegyük figyelembe a fenntarthatóságot, a környezetvédelmi szempontokat. Fontos számunkra a reziliencia, a folyamatos megújulás és természetesen a fenntarthatóság szem előtt tartása. A projekt során több job shadowingra is elmegyünk, hogy a produktum elkészítéséhez és céljaink eléréséhez, valamint a szemléletformálás érdekében nagyobb rálátást kapjanak az áru útjára a termőföldtől az asztalig. Produktumként egy folyamatábra elkészítése a feladat.

Természetesen egyes feladatokat tantermi körülmények között a szakmai orientáció és a pályaorientáció tantárgyak keretén belül oldhatnak meg. A sorrend tetszés szerint változtatható, kiegészíthető. „Nem csupán képességeinktől vagy tehetségüinktől, sokkal inkább szemléletmódunktól függ, elérjük-e céljainkat. A megfelelő szemlélettel nemcsak gyerekeinket motiválhatjuk iskolai teljesítményük javítására, de mi is rengeteget fejlődhetünk mind személyes, mind szakmai téren.” Carol S. Dweck
Javasolt/tervezett időtartam: 60 óra
Előzetes ismeretek: Alapkompetenciák
Tárgyi feltételek (rajzeszközök, szerszámok, alapanyag) Számítógép és internetkapcsolat, projektor, hangszóró, A/4-es fehér lapok, Flip chart papír és színes papír, ceruza, toll, színes vastag filc, olló, papír ragasztó, okostábla
A projekt tervezése során felhasznált források: 1.) https://www.youtube.com/watch?v=Nv4iDO1gWag&t=11s 2.) https://wordwall.net/hu/resource/53403130/k%c3%b6rnyezetismeret/tudatos-v%c3%a1s%c3%a1rl%c3%a1s 3.) https://eco-cycleco.recycle.game/ 4.) https://www.youtube.com/watch?v=aIUakd0I_Y8&t=264s 5.) https://amagyartermek.hu/kampany-filmek
Félkész termékek/produktumok tárolásának helye (ha releváns): osztályterem, szertár
Digitális produktumok tárolására szolgáló tárhely: pendrive, iskolai szerver

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

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1	Megfigyeli Magyarország éghajlati jellemzőit.	Ismeri Magyarország agrometeorológiáját, a meteorológiai mérőeszközöket.	Törekszik a meteorológiai adatok pontos leolvasására.	A meteorológiai adatokat adekvát módon értelmezi.
6	Elemzi a gazdasági állatok eredetét, há-	Tisztában van az állattenyésztés gazdasági jelentőségével.	Elkötelezett a szabályszerű, helyes állattartás iránt.	A gazdasági állatok mérési adatai-

	ziasítását, rendszeresítését, és fel-veszi méreteiket.			nak rögzítését önállóan és pontosan végzi.
10	Használja a földmérésben alkalmazott hossz- és terület mértékegységeket, méretarányt, területet számol.	Ismeri a Föld és a térképek jellemzőit, tartalmukat, jelöléseit, földügyi alapismeretekkel bír.	Hosszmérésében és területszámításai-ban pontos, alapos. Adekvát módon olvassa a térképeket.	Térkép alapján önállóan számol hossz mértéket és terület nagyságot.
12	Alkalmazza a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelem szabályait.	Ismeri az ágazathoz kötődő munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi szabályokat.	Szabálykövető a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelem területén.	Utasítás alapján az adott mezőgazdasági tevékenységhez szükséges védőfelszereléseket használja.
1	Csoportokba rendezi az élelmiszeripari nyersanyagokat.	Alapszinten ismeri az élelmiszeripar növényi és állati eredetű nyersanyagait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Irányítás mellett végzi munkáját. Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat.
6	Alapvető ágazati méréseket végez.	Ismeri a tömeg, hosszúság, térfogat, hőmérséklet, sűrűség fogalmát, mértékegységeit, mérésének módját és mérőeszközait.	A munkavégzése során törekszik a pontosságra, szakszerűsége. Ellátja a munka-, tűz-, baleset- és környezetvédelmi feladatokat.	Irányítás mellett végzi munkáját. Magára nézve kötelezőnek tartja a munka-, tűzvédelmi, higiéniai és környezetvédelmi előírásokat.
24	Higiéniai és minőségbiztosítási szabályokat alkalmaz.	Ismeri a HACCP rendszer alapelveit, alkalmazásának módját, az online HACCP (eHACCP) adta lehetőségeket. Ismeri a vonatkozó Jó Higiéniai Gyakorlatot. Ismeri a minőségirányítással és élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szabványrendszerét.	Belátja a HACCP rendszer alkalmazásának fontosságát. Szem előtt tartja a digitalizáció adta lehetőségeket.	Önállóan HACCP dokumentumokat vezet

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
Projektindítás, a projekt céljainak ismertetése	Kommunikáció, együttműködés	A projekt céljai, feladatai, produktuma	Nyitottság, érdeklődés	Irányítással dolgozik	Projektismertetés, csoportalakítás, ötletbörze	Csoportos	Digitális prezentáció megtekintése	Oktató	4 óra
A mezőgazdaság szerepe a mindennapi életben	Rendszer- szemlélet	A mezőgazdaság jelentősége, hazai ágazatai	Érdeklődés a hazai gazdaság iránt	Részben önálló	Beszélgetés, videók, szakmai anyagok feldolgozása	Csoportos	Digitális információkeresés	Oktató	6 óra
A mezőgazdasági szakma megismerése	Megfigyelés, rendszerezés	Mezőgazdasági gépészet, növénytermesztő, állattenyésztő, betakarító	A szakmák iránti nyitottság	Részben önálló	Szakmabemutatók, csoportmunka	Csoportos	Digitális szakmai tartalmak használata	Oktató	6 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
		szezonmunkás feladatai							
A termőföldről az asztalig az élelmiszer útja	Ok-okozati gondolkodás	Termelés, feldolgozás, szállítás, értékesítés, vendéglátás	Tudatos fogyasztói szemlélet	Segítséggel önálló	Az élelmiszer útjának feldolgozása folyamatábrák segítségével	Páros	Digitális folyamatábrák és szemléltető anyagok használata	Oktató	6 óra
Fenntarthatóság és környezettudatos gazdálkodás	Kritikus gondolkodás	Fenntartható mezőgazdaság, rövid ellátási lánc, környezetvédelem	Környezettudatos magatartás	Önálló feladatvégzés	Vita, kutatómunka, példák gyűjtése	Csoportos	Megbízható digitális források használata	Oktató	5 óra
Job Shadowing – Agro-Cserkesz Kft.	Megfigyelés, kérdéstechnika	Mezőgazdasági termelés, gépek, munkafolyamatok	Érdeklődő, szabálykövető magatartás	Kísérettel dolgozik	Gazdaságlátogatás, megfigyelési lap kitöltése	Csoportos	Digitális jegyzetelés és dokumentálás	Oktató, fogadó szakemberek	8 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
Job Shadowing – Termelői piac	Kommunikáció	Helyi termelők, értékesítés, rövid ellátási lánc	Nyitottság, tiszteletteljes kommunikáció	Kísérettel dolgozik	Interjúk, megfigyelések, adatgyűjtés	Csoportos	Digitális fényképezés, jegyzetelés	Oktató	5 óra
Job Shadowing – TEBE bolt	Elemző gondolkodás	Beszerezés, kereskedelem, hazai termékek szerepe	Tudatos vásárlói szemlélet	Kísérettel dolgozik	Termékek vizsgálata, származási helyek elemzése	Csoportos	Digitális adatgyűjtés	Oktató	4 óra
A folyamatábra elkészítése	Rendszerezés, kreativitás	Az élelmiszer útjának teljes folyamata	Precíz, igényes munkavégzés	Önálló munkavégzés	A „Termőföldtől az asztalig” folyamatábra elkészítése	Páros	Digitális információk rendszerezése	Oktató	10 óra
Projektbemutató	Kommunikáció, önértékelés	A projekt tanulságai	Felelősségvállalás	Önálló	A folyamatábrák bemutatása, ön- és társértékelés	Csoportos	Digitális dokumentáció bemutatása	Oktató	3 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
Projektzárás	Reflektív gondolkodás	A tudatos fogyasztás és fenntarthatóság összegzése	Elkötelezettség a felelős fogyasztói magatartás iránt	Önálló	Közös értékelés, reflexió	Csoportos	Digitális portfólió kiégészítése	Oktató	3 óra

3. A projekt megvalósítás ütemezése

A projekt megvalósítása két tanítási hetet, összesen 60 tanórát vesz igénybe. A projekt központi témája az élelmiszerek útjának nyomon követése a termőföldről és az állattartó gazdaságoktól egészen a fogyasztók asztaláig. A tanulók megismerkednek a mezőgazdaság jelentőségével, a hozzá kapcsolódó szakmákkal, valamint a tudatos fogyasztás, a fenntarthatóság és a hazai termelők szerepével.

A projekt első napján a tanulók megismerik a projekt célját, feladatait, a várható produktumot, valamint az értékelés szempontjait. Ekkor történik a csoportok kialakítása, a feladatok kiosztása, valamint a projekt ütemezésének ismertetése.

A projekt első szakaszában a tanulók feldolgozzák a mezőgazdaság szerepét a hazai gazdaságban, megismerik a mezőgazdasági gépész, a növénytermesztő, az állattenyésztő és a betakarító szezonmunkás szakmák feladatait, valamint áttekintik az élelmiszer-előállítás főbb folyamatait. Kiemelt figyelmet kap a hazai termelők munkájának megismerése, a minőségi alapanyagok jelentősége és a mezőgazdaság kapcsolata a turizmussal, valamint a vendéglátással.

A következő szakaszban a tanulók a fenntartható gazdálkodás, a környezettudatos szemlélet és a tudatos fogyasztás kérdéseivel foglalkoznak. Megismerik a rövid ellátási lánc előnyeit, az építő jellegű fogyasztói döntések szerepét, valamint azt, hogyan járulhatnak hozzá a helyi termelők támogatásához és a környezet védelméhez.

A projekt során több job shadowing program valósul meg. A tanulók ellátogatnak a Nagycserkeszi Agro-Cserkesz Kft.-hez, ahol betekintést nyernek a mezőgazdasági termelés mindennapjaiba és a korszerű mezőgazdasági technológiák alkalmazásába. Ezt követően felkeresik a termelői piacot, ahol közvetlenül találkoznak a helyi termelőkkel, megismerik az értékesítés folyamatát és a helyi termékek szerepét. A program zárásaként a TEBE boltban vizsgálják meg az élelmiszerek kereskedelmi útját, a termékek származási helyét, valamint a tudatos vásárlói döntések szempontjait. A látogatások során szerzett tapasztalataikat előre meghatározott megfigyelési szempontok alapján dokumentálják és portfóliójukban rögzítik.

A projekt záró szakaszában a tanulók elkészítik a **„Termőföldről az asztalig” folyamatábrát**, amely szemléletesen mutatja be az élelmiszerek útját a termeléstől egészen a fogyasztásig. A produktum elkészítése során rendszerezik a projekt során megszerzett ismereteiket, kiemelve

a mezőgazdasági szakmák szerepét, a feldolgozás, a szállítás, a kereskedelem és a vendéglátás egymásra épülő folyamatait.

A projekt zárónapján a csoportok bemutatják elkészült folyamatábráikat, ismertetik következtetéseiket, valamint megfogalmazzák saját véleményüket a tudatos fogyasztás, a hazai termékek választása, a fenntartható gazdálkodás és a környezetvédelem fontosságáról. A projekt önértékeléssel, társértékeléssel és oktatói értékeléssel zárul, amely során a tanulók visszajelzést kapnak szakmai fejlődésükről, együttműködésükről, kommunikációjukról és szemléletformálásuk eredményeiről.

4. A projekt záró értékelése:

A projekt zárásaként a tanulók csoportonként bemutatják az elkészített **„Termőföldtől az asztalig” folyamatábrát**, amely szemléletesen ábrázolja az élelmiszerek útját a termeléstől egészen a fogyasztó asztaláig. A bemutató során ismertetik az egyes munkafolyamatokat, a mezőgazdasági szakmák szerepét, valamint a feldolgozás, a szállítás, a kereskedelem és a vendéglátás egymásra épülő feladatait.

A tanulók beszámolnak a projekt során szerzett tapasztalataikról, különös tekintettel a job shadowing programok során szerzett élményekre. Bemutatják, mit figyeltek meg a mezőgazdasági vállalkozás működésében, milyen tapasztalatokat szereztek a termelői piacon és a kereskedelemben, valamint hogyan változott a véleményük a hazai termelők munkájáról és a tudatos fogyasztás jelentőségéről.

A projekt bemutatása során kiemelt szerepet kap annak felismerése, hogy az élelmiszerek előállítása hosszú, egymásra épülő folyamat eredménye, amelyben számos szakember összehangolt munkája szükséges ahhoz, hogy minőségi alapanyag kerüljön a családok asztalára.

Az értékelés során az oktató figyelembe veszi a folyamatábra szakmai tartalmát, logikus felépítését, pontosságát és áttekinthetőségét, valamint azt, hogy a tanulók mennyire tudják összekapcsolni a megszerzett elméleti ismereteket a gyakorlati tapasztalataikkal. Értékelésre kerül továbbá a csoporton belüli együttműködés, a feladatmegosztás, a kommunikáció, a kreativitás, valamint az önálló problémamegoldó gondolkodás.

A projekt lezárásaként a tanulók önértékelést készítenek, amelyben megfogalmazzák, milyen új ismereteket sajátítottak el, hogyan fejlődtek együttműködési és kommunikációs készségeik, valamint milyen szemléletbeli változást tapasztaltak saját fogyasztói döntéseikkel kapcsolatban. Társértékelés keretében visszajelzést adnak egymás munkájáról, kiemelve a közös munka során szerzett pozitív tapasztalatokat és a fejlesztendő területeket.

A projekt végső értékelését az oktató szöveges formában rögzíti a KRÉTA rendszerben, hangsúlyt fektetve a tanulók szakmai fejlődésére, együttműködési készségére, felelősségteljes munkavégzésére, valamint a tudatos fogyasztói és környezettudatos szemlélet kialakulására.

4.1. Külső értékelés:

Nem releváns, de opcionálisan megvalósítható.

4.2. Belső értékelés

4.2.1. Tanulók önértékelése/önreflexió

A két hét alatti aktivitást, részvételt és pontos, precíz munkát szövegesen értékelik. Kiemelve, hogy mit tanultak a projekt során a fenntarthatóságról, környezetvédelemről, hulladékkezelésről és önmagukról, valamint a fejlődésük szintjéről

4.2.2. Társak értékelése

Az értékelés során külön figyelmet fordítunk a csoportos munkában való részarányos feladat megoldásokra. Ezt a tanulók értékelik szövegesen.

4.2.3. Oktatói értékelés

Orientációs évfolyamon, négyfokú skálán, szöveges értékelés a gyakorlat.

Értékelésnél figyelembe vesszük a munkafolyamat részfeladatainak aktív megvalósítását a termék/produktum minőségi megjelenését, valamint a bemutatás szakmaiságát.

4.3. Előre ismertetett értékelési kritériumok, megfigyelési szempontok:

A projekt megkezdése előtt a tanulók részletes tájékoztatást kapnak a projekt céljáról, a feladatokról, a várható produktumról, valamint az értékelés szempontjairól. Az értékelés kiterjed a teljes tanulási folyamatra, az egyéni és csoportos munkavégzésre, a job shadowing programokon való aktív részvételre, valamint a projekt végén elkészített **„Termőföldtől az asztalig” folyamatábra** szakmai színvonalára.

Értékelési kritériumok:

- Aktív és együttműködő részvétel a projekt teljes időtartama alatt.
- A mezőgazdasági szakmák szerepének és jelentőségének megértése.
- Az élelmiszerek útjának logikus és pontos bemutatása a termeléstől a fogyasztásig.
- A mezőgazdaság, az élelmiszeripar, a kereskedelem, a turizmus és a vendéglátás kapcsolatának felismerése.
- A tudatos fogyasztás és a fenntarthatóság alapelveinek ismerete és alkalmazása.
- A hazai termékek és helyi termelők szerepének felismerése és értékelése.
- A job shadowing programok során szerzett tapasztalatok szakszerű feldolgozása és beépítése a produktumba.
- A folyamatára szakmai pontossága, áttekinthetősége, logikus felépítése és kreatív kivitelezése.
- Megbízható információforrások tudatos és etikus használata.
- Hatékony együttműködés a csoportmunkában, felelősségteljes feladatvállalás.
- Önálló gondolkodás, problémamegoldás és rendszerszemlélet alkalmazása.
- A projekt során szerzett ismeretek szóbeli bemutatásának színvonala.
- Igényes önértékelés és építő jellegű társértékelés készítése.

Megfigyelési szempontok:

- Érdeklődést mutat-e a mezőgazdasági szakmák és a hazai gazdaság iránt?
- Felismeri-e az élelmiszer-előállítás és -értékesítés egymásra épülő folyamatait?
- Megérti-e a mezőgazdaság, a feldolgozóipar, a kereskedelem és a vendéglátás kapcsolatát?
- Tudatosan alkalmazza-e a fenntarthatóság és a környezetvédelem alapelveit?
- Értékeli-e a hazai termelők munkáját és a helyi termékek jelentőségét?
- Aktívan részt vesz-e a job shadowing programokon és a közös feladatokban?
- Képes-e a megszerzett ismeretek rendszerezésére és szemléletes bemutatására?
- Felelősségteljesen, pontosan és önállóan végzi-e a rábízott feladatokat?
- Együttműködik-e társaival, elfogadja-e mások véleményét és képes-e közös döntések meghozatalára?
- Tudja-e saját munkáját és fejlődését reálisan értékelni?
- Megfogalmazza-e, hogy a projekt hatására változott-e a szemlélete a tudatos vásárlásról, a fenntartható gazdálkodásról és a hazai termékek fogyasztásáról?

Az értékelés alapját a projekt teljes folyamata során végzett folyamatos pedagógiai megfigyelés, a gyakorlati és elméleti feladatok teljesítése, a job shadowing programokon tanúsított aktivitás, az elkészített folyamatábra szakmai színvonala, valamint az ön- és társértékelés eredményei képezik.

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 paramétereivel; modell- előadó díja, stb.)	Mértékegység megnevezése	Mennyiség	Egységár (Ft)	Költség (ÁFA-val növelten) (Ft)
Összes költség:				 (Ft)

2. Projektnapló (tanuló / csoport neve)

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Projektindítás, a projekt céljainak ismertetése					
A mezőgazdaság szerepe a mindennapi életben					
A mezőgazdasági szakmák megismerése					
A termőföldtől az asztalig – az élelmiszer útja					
Fenntarthatóság és környezettudatos gazdálkodás					

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Job Shadowing – Agro-Cserkész Kft.					
Job Shadowing – Termelői piac					
Job Shadowing – TEBE bolt					
A folyamatábra elkészítése					
Projektbemutató					
Projektzárás					

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.