

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: Hungarikumok
Projekttermék/produktum: Tabló készítése a megismert hungarikumokból, számítógépen menükártya készítése magyaros ételek összeállításával. Díszterítés (magyaros jelleg).
A projekt célok meghatározása (produktum, pedagógiai célok – dokumentáció, képek, ábrák, leírások) A magyar gasztronómia kiemelkedő alakjainak bemutatása (szakács, cukrász, pincér). A magyar konyha jellegzetes ételeinek, desszertjeinek megismerése. A Hungarikum kifejezés értelmezése. A legjellegzetesebb Hungarikumok megismerése és tájegység szerinti elhelyezése. Tabló készítése a megismert hungarikumokból, számítógépen menükártya készítése magyaros ételek összeállításával. Díszterítés (magyaros jelleg). Étteremlátogatás. (Esetleg: 424 Étterem, Verba tanya – job shadowing). Az Hungarikumok projekt javasoltan az osztályteremben csoportos és egyéni formában kerül megvalósításra. A menükártyákat az informatika teremben ajánlott elkészíteni, majd nyomtatni. A díszterítés elkészítése a pincér kabinetben célszerű megvalósítani. Ehhez kapcsolódik egy helyi, jellegzetesen magyar jellegű ételeket kínáló étterem meglátogatása. Emellett a „Hungarikum Szakbolt”-ban tett látogatás is javasolt (Nyíregyháza, Szent István u. 60.). Kiemelt feladat a nemzeti öntudatra, a tudatos fogyasztásra nevelni a tanulókat.
Javasolt/tervezett időtartam: 60 óra
Előzetes ismeretek: Alapkompetenciák
Tárgyi feltételek (rajzeszközök, szerszámok, alapanyag) Számítógép és internetkapcsolat, Projektor, hangszóró, A/4-es fehér lapok, és színes papír, Ceruza, toll, színes ceruzák, olló, papír ragasztó, Pincér kabinet: Terítés eszközei =terítő, tányérok, evőeszközök, szalvéta, pohár), Okostábla

A projekt tervezése során felhasznált források:

<http://www.hungarikum.hu/hu/telepules/ny%C3%ADregyh%C3%A1za>

https://www.youtube.com/watch?v=uEC8-EGC6_M

<https://wordwall.net/hu-hu/community/hungarikumok>

<https://wordwall.net/hu/resource/24130199/hungarikumok>

<https://wordwall.net/hu/resource/2385246/olvas%C3%A1s/hungarikumok>

<https://wordwall.net/hu/resource/1550455/irodalom/hungarikumok>

<https://wordwall.net/hu/resource/2266478/hungarikumok>

<https://wordwall.net/hu/resource/33390447/hungarikumok>

<https://wordwall.net/hu/resource/14137140/hungarikumok>

<https://wordwall.net/hu/resource/29436292/hungarikumok-csoport%C3%ADt%C3%A1sa>

<https://wordwall.net/hu/resource/7957653/vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%B3-gazd%C3%A1lkod%C3%A1s/a-magyar-vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%A1st%C3%B3r%C3%A9net%C3%A9nek>

<https://wordwall.net/hu/resource/1226534/h%C3%ADres-magyar-vend%C3%A9gl%C3%A1t%C3%B3sok>

Félkész termékek/produktumok tárolásának helye (ha releváns):

osztályterem, szertár

Digitális produktumok tárolására szolgáló tárhely:

pendrive, iskolai szerver

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

Sor-szám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
3	A világhálón tájékozódva szakmai tartalmakat keres.	Felhasználói szinten ismeri a vendéglátást.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályaire.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztővel.

		táshoz-turisztikához kapcsolódó internetes szakmai felületeket.	lyainak, a formai követelményeknek a betartására.	kesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
4	Információkat, adatokat számítógépes szoftverek használatával rendszerez.	Tisztában van a szövegszerkesztő és táblázatkezelő programok kínálta lehetőségekkel.	Magabiztosan kezeli a programokat. Pontosan, precízen rögzít adatokat, ügyel a helyesírás szabályainak, a formai követelményeknek a betartására.	Önállóan készíti el az instrukciók alapján kiadott feladatot, táblázat alkotásával, szövegszerkesztő program használatával. A világhálón önállóan tud tájékozódni, a releváns szakmai tartalmakat értelmezni.
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 kézi szerszámokra, 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 szabályok, előírások alapján végzi.	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.

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 tárázás helyes	Törekszik a receptúrában szereplő mértékegységek pontos betartására.	Felelősségteljesen és önállóan végzi mérési feladatait.
11	Éttermi alapterítést végez a szakmai előírások alapján.	Ismeri az alapterítés előírásait, a terítés lépéseit, a terítéshez használt eszközöket.	Törekszik az előírások szerinti, hibátlan terítésre.	Az előzetesen begyakorolt műveletek alapján, önállóan végzi az alapterítést.
12	Fogadja a vendéget, ismerteti az ételeket és italokat. Az elkészített ételeket svájci felszolgálási módban szolgálja fel.	Ismeri a vendéglátó üzletben a vendégfogadás és a svájci felszolgálási mód szabályait.	Törekszik a vendégekkel szemben a lehető legudvariasabb magatartást tanúsítani.	Betartja a szakma szabályait kommunikációja, a vendégfogadás és az étel- és ital felszolgálás során.
15	A cukrászati készítményekhez használt alap- és járulékos anyagokat íz, illat, és állomány alapján megkülönbözteti.	Ismeri a cukrászati termékészítéshez használt nyersanyagok, járulékos anyagok általános és érzékszervi	Törekszik a termék receptúrájának megfelelő anyagot kiválasztani. Törekszik az ételek és italok recept szerinti hibátlan elkészítésére, odafigyel a technológiai lépések pontos betartására.	Betartja a nyersanyagokra, járulékos anyagokra vonatkozó minőségi követelményeket.
16	Kiválasztja a zöldség és gyümölcs előkészítéshez, daraboláshoz szükséges eszközöket,	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.

	kézészerszámokat.	konyhai kézészerszámokat, eszközöket, és azok biztonságos használatát.		
17	Cukrászati alapműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tésztafeldolgozó, sütő, töltelékkészítő, befejező műveleteket).	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egyszerűbb technológiájú cukrászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felfert 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, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alapműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.
18	Konyhatechnológiai alapműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alapműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyhatechnológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.

19	Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, árnyosan használja, megkülönbözteti azokat.	Az ételkészítés során használt fűszerek, ízesítők tulajdonságaival, ízjellemzőivel tisztában van.	Ügyel a nyersanyagok, ízesítő anyagok szakszerű kezelésére, tárolására, minőségük megőrzésére. Kizárólag megfelelő minőségű fűszereket használ.	Használat előtt önállóan ellenőrzi a fűszerek frissességét és szavatossági idejüket.
20	Konyhatechnológiai műveleteket (előkészítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	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, a 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 végzi el.

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 – Hungarikumok világa	Kommunikáció, megfigyelés, gondolkodás	A „hungarikum” fogalma, nemzeti értékek rendszere	Nyitottság, érdeklődés a magyar kultúra iránt	Tanári irányítással	Projektismertetés, beszélgetés, képi és videós bemutatók	Csoportos	Digitális prezentációk használata	Oktató	4 óra
2. Magyar gasztronómia és szakmák kapcsolata	Információfeldolgozás, szövegértés	Szakács, cukrász, pincér szerepe a magyar gasztronómiában	Tisztelet a szakmák iránt	Részben önálló	Kiselőadás, csoportmunka	Egyéni, páros	Online információkeresés, prezentációk	Oktató	6 óra
3. Hungarikumok rendszere és tájegységek	Rendszerezés, logikai gondolkodás	Hungarikumok csoportosítása, földrajzi elhelyezkedés	Nemzeti identitás, érdeklődés	Tanári irányítással	Térképes feladatok, csoportos rendszerezés	Csoportos	Digitális térképek, interaktív anyagok	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
4. Magyar ételek és italok mint hungarikumok	Megfigyelés, elemzés	Jellegzetes magyar ételek, desszertek	Hagyománytiszteltet	Részben önálló	Ételismeret, receptgyűjtés	Csoportos	Digitális receptgyűjtés	Oktató	6 óra
5. Hungarikum tabló készítése	Kreativitás, együttműködés	Vizuális rendszerezés, plakátkészítés szabályai	Igényesség, kreativitás	Részben önálló	Tabló készítése csoportokban	Csoportos	Képszerkesztő programok, online források	Oktató	8 óra
6. Menükártya készítése (informatika terem)	Digitális kompetencia, tervezés	Menükártya szerkesztés, tipográfia alapjai	Precizitás, esztétikai érzék	Részben önálló	Magyaros menü összeállítása és szerkesztése	Egyéni, páros	Szövegszerkesztő, grafikai program	Oktató	8 óra
7. Díszterítés – magyaros stílus	Esztétikai érzék, kezűgyesség	Terítési szabályok, magyaros díszítés	Igényesség, együttműködés	Részben önálló	Pincér kabinetben díszterítés kialakítása	Csoportos	Inspiráció keresése digitális felületeken	Oktató	6 óra
8. Job shadowing – étteremlátogatás / szakbolt	Megfigyelés, kommunikáció	Vendéglátás működése	Kulturált viselkedés, érdeklődés	Külső irányítással	424 Étterem/Verbátuma / Hungarikum	Csoportos	Digitális jegyzetelés, fotódokumentáció	Oktató	6 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
		dése, hungarikum termékek			Szabolt látogatás		(engedéllyel)		
9. Hungarikum Szabolt látogatás (opcionális beépítés)	Megfigyelés, rendszerezés	Magyar termékek, tudatos fogyasztás	Nemzeti öntudat, tudatosság	Irányítással	Termékek megismerése, beszélgetés	Csoportos	Digitális információgyűjtés	Oktató	4 óra
10. Projektzárás – bemutatás és értékelés	Kommunikáció, önreflexió	A projekt tanulságai, összegzés	Önismeret, felelősség	Önálló	Tabló és menükártya bemutatása, értékelés	Csoportos	Digitális prezentáció	Oktató	6 óra

3. A projekt megvalósítás ütemezése

A projekt megvalósítása egy tanítási hetet (60 tanórát) vesz igénybe.

1–2. hét – Projektindítás, hungarikumok és alapfogalmak (1–12. óra)

A projekt első szakaszában a tanulók megismerkednek a projekt céljaival, feladataival és a várható produktumokkal (tabló, menükártya, díszterítés). Feldolgozzák a „hungarikum” fogalmát, a nemzeti értékek rendszerét, valamint a magyar gasztronómia szerepét a hungarikumok között. Csoportmunkában beszélgetések, képi és videós szemléltetés segítségével áttekintik a legjellemzőbb magyar ételeket, desszerteket és italokat, valamint a szakács, cukrász és pincér szakmák kapcsolódását.

2–3. hét – Hungarikumok rendszerezése és tabló készítése (13–24. óra)

A tanulók megismerkednek a hungarikumok csoportosításával és tájegység szerinti elhelyezésével. Csoportokban feldolgozzák a kiválasztott hungarikumokat, majd elkészítik a projekt egyik fő produktumát, a tematikus tablókat. A munkafolyamat során kiemelt szerepet kap a kreativitás, az esztétikai igényesség és az információk rendszerezése. A tanulók digitális és hagyományos forrásokat egyaránt használnak.

4.hét – Menükártya készítése az informatika teremben (25–36. óra)

A tanulók az informatika teremben magyaros menüt állítanak össze, amely tartalmaz előételt, levest, főételt és desszertet. Megismerkednek a menükártya készítés alapjaival, a tipográfiai és esztétikai szabályokkal. Számítógépes program segítségével elkészítik, majd nyomtatják a menükártyákat. A feladat során kiemelt szerepet kap a digitális kompetencia és a pontos szövegkezelés.

3–4. hét – Díszterítés és gyakorlati vendéglátás (37–48. óra)

A tanulók a pincér kabinetben magyaros stílusú díszterítést készítenek. Megismerik a terítés szabályait, az eszközök elrendezését és az esztétikus asztalkép kialakításának alapelveit. Csoportmunkában gyakorolják a vendéglátás alapvető elemeit, az együttműködést és a szerepek felosztását. A tevékenység során kiemelt hangsúlyt kap az igényesség és a kulturált megjelenítés.

5.hét – Job shadowing és külső tanulási helyszínek (49–54. óra)

A tanulók előzetes egyeztetés alapján szakmai látogatáson vesznek részt egy helyi étteremben (pl. 424 Étterem vagy Hungest Hotels), ahol betekintést nyernek a vendéglátás működésébe. Megfigyelik a szakács, cukrász és pincér munkáját, a munkaszervezést és a vendégkiszolgálás folyamatát. Emellett lehetőség szerint látogatást tesznek a Hungarikum Szakboltban is, ahol megismerik a magyar termékek és hungarikumok kínálatát, kiemelten a tudatos fogyasztás szempontjából.

6.hét – Projektzárás, bemutatás és értékelés (55–60. óra)

A projekt zárásaként a tanulók bemutatják elkészült tablójukat, menükártyáikat és a díszterítést. Csoportos formában reflektálnak a projekt során szerzett tapasztalataikra, különös tekintettel a hungarikumok szerepére és jelentőségére. Sor kerül az önértékelésre és társértékelésre, valamint az oktató összegző értékelést ad a tanulók munkájáról, együttműködéséről és fejlődéséről.

4. A projekt záró értékelése:

A „Hungarikumok” projekt zárásaként komplex, több szempontú értékelés történik, amely a tanulók elméleti ismereteit, kreatív produktumait, digitális munkáját, együttműködését, valamint a külső tanulási helyszíneken szerzett tapasztalatait egyaránt figyelembe veszi.

Az értékelés során kiemelt szempont a tanulók aktív részvétele a projekt teljes folyamatában, a feladatokhoz való hozzáállásuk, felelősségvállalásuk, valamint a csoportmunkában tanúsított együttműködésük és kommunikációjuk. Értékelésre kerül a hungarikumokkal kapcsolatos ismeretek elsajátítása, a magyar gasztronómiai és kulturális értékek felismerése, valamint a nemzeti identitás erősödése.

A projekttermékek (hungarikum tabló, menükártya, magyaros díszterítés) értékelése az alábbi szempontok alapján történik:

- tartalmi helyesség és információgazdagság;
- a hungarikumok szakszerű bemutatása és rendszerezése;
- esztétikai megjelenés és kreativitás;
- digitális eszközök szakszerű használata a menükártya elkészítésénél;
- a díszterítés igényessége, stílusossága és összhangja;
- együttműködés és feladatmegosztás a csoportmunkában.

A job shadowing és külső tanulási helyszínek (étterem, Hungarikum Szakbolt) tapasztalatai feldolgozásra kerülnek. A tanulók bemutatják, milyen új ismereteket szereztek a vendéglátás működéséről, a magyar termékekről és a tudatos fogyasztás fontosságáról.

Az önértékelés során a tanulók reflektálnak saját munkájukra, fejlődésükre, valamint arra, hogyan járultak hozzá a csoport közös eredményéhez. A társértékelés keretében egymás munkáját értékeli előre meghatározott szempontok alapján, különös tekintettel az együttműködésre és a kreatív megoldásokra.

A projekt akkor tekinthető eredményesen teljesítettnek, ha a tanuló aktívan részt vesz a projekt minden szakaszában, elkészíti a rá bízott feladatokat, részt vesz a külső programokon, valamint bemutatja és értékeli saját és csoportja munkáját a záró szakaszban.

4.1. Külső értékelés:

A külső értékelés a job shadowing és külső tanulási helyszínek (pl. 424 Étterem, Hungest Hotels, Hungarikum Szakbolt) szakemberei által adott szóbeli visszajelzéseken alapul. A szakemberek értékelik a tanulók érdeklődését, kulturált viselkedését, kommunikációját, kérdésfeltevési készségét, valamint a vendéglátás és a hungarikumok iránti nyitottságát. A visszajelzés hozzájárul a szakmai pályaorientáció erősítéséhez és a valós munkahelyi környezet megismeréséhez.

4.2. Belső értékelés

A belső értékelés a projekt teljes időtartama alatt folyamatos megfigyelésen alapul. Az oktató értékeli a tanulók feladattudatát, együttműködési készségét, kommunikációját, munkafegyelmét, valamint a higiéniai, munkavédelmi és balesetvédelmi szabályok betartását. Kiemelt szempont a receptek értelmezése, a munkafolyamatok megszervezése, a konyhai eszközök szakszerű használata, valamint a magyaros menü elkészítésének folyamata és minősége.

4.2.1. Tanulók önértékelése/önreflexió

A tanulók önértékelés során visszatekintenek saját munkájukra és fejlődésükre a projekt során. Értékelik, hogyan vettek részt a csoportmunkában, milyen feladatokat láttak el, és mennyire járultak hozzá a közös produktumok elkészítéséhez. Reflektálnak arra is, milyen új ismereteket szereztek a hungarikumokról, a magyar gasztronómiáról és a vendéglátás világáról.

4.2.2. Társak értékelése

A tanulók egymás munkáját előre meghatározott szempontok alapján értékelik. A visszajelzés kiterjed az együttműködésre, a felelősségvállalásra, a kreativitásra, a kommunikáció minőségére, valamint a feladatok pontos elvégzésére. A társértékelés célja az építő jellegű visszacsatolás és a csoporton belüli együttműködés erősítése.

4.2.3. Oktatói értékelés

Az oktató a projekt során folyamatos formatív értékelést alkalmaz, amelyet a projekt végén összegző értékelés egészít ki. Az értékelés során figyelembe veszi a tanulók szakmai és általános kompetenciáinak fejlődését, a csoportmunkában való részvételt, a digi-

tális eszközök használatát, valamint a kreatív és gyakorlati produktumok minőségét. Kiemelt szempont a hungarikumok szakszerű bemutatása, a menükártya digitális igényessége, a díszterítés esztétikája, valamint a tanulók nemzeti értékekhez való viszonyulása.

4.3. Előre ismertetett értékelési kritériumok, megfigyelési szempontok:

A projekt megkezdése előtt a tanulók részletes tájékoztatást kapnak az értékelés szempontjairól, amelyek a teljes tanulási folyamatra, a csoportmunkára, a digitális feladatokra, a gyakorlati tevékenységekre, a külső helyszíni programokra, valamint a projekttermékek elkészítésére és bemutatására egyaránt kiterjednek. Az értékelés célja a szakmai és kulcskompetenciák fejlesztése, a felelősségtudat erősítése, valamint a nemzeti értékek iránti elköteleződés kialakítása.

Megfigyelési és értékelési szempontok:

- aktív, érdeklődő és felelősségteljes részvétel a projekt minden szakaszában;
- a hungarikumok fogalmának és rendszerének helyes értelmezése;
- a magyar gasztronómiai és kulturális értékek felismerése és bemutatása;
- a szakács, cukrász és pincér szakmák szerepének megértése;
- együttműködés és felelős feladatmegosztás a csoportmunkában;
- kommunikáció minősége társaikkal és külső szakemberekkel;
- a digitális eszközök szakszerű és célszerű használata (menükártya, tábló készítés);
- információgyűjtés és források tudatos felhasználása;
- a munkafolyamatok tervezése és pontos végrehajtása;
- kreativitás és esztétikai igényesség a tábló és díszterítés készítése során;
- a higiéniai, munkavédelmi és viselkedési szabályok betartása külső helyszíneken;
- kulturált, érdeklődő magatartás a job shadowing és intézményi látogatások során;
- tudatos fogyasztói szemlélet és nemzeti értékek iránti nyitottság;
- önállóság a feladatvégzésben a tanuló egyéni képességeihez mérten;
- saját munka reális értékelése és önreflexió;
- társak munkájának tiszteletteljes, építő jellegű értékelése.

A projekt sikeres teljesítésének feltétele az aktív részvétel a foglalkozásokon, a projektfeladatok elkészítése (tábló, menükártya, díszterítés), a külső programokon való részvétel, valamint az ön- és társértékelési folyamatban való közreműködés.

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 változóak 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:				

2. Projektnapló (tanuló / csoport neve)

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1. Projektindítás – Hungarikumok világa					
2. Magyar gasztronómia és szakmák kapcsolata					
3. Hungarikumok rendszere és tájegységek					
4. Magyar ételek és italok mint hungarikumok					
5. Hungarikum tábló készítése					

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
6. Menükártya készítése (informatika terem)					
7. Díszterítés – magyaros stílus					
8. Job shadowing – étteremlátogatás / szakbolt					
9. Hungarikum Szakbolt látogatás (opcionális beépítés)					
10. Projektzárás – bemutatás 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.