

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: Magyaros menü
Projekttermék/produktum: magyaros menü összeállítása és elkészítése.
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. Ételkészítési munkafolyamatok megszervezése, sütés – főzés. Csapatalkotás, Együttműködés. Az ételkészítés folyamatának elsajátítása. A konyhában használt eszközök megismerése. Receptek értelmezése, utasítások követése. A magyaros menü összeállítása és elkészítése. (non-formális, informális tanulás) Önálló munkavégzés. Munkavédelmi szabályok betartása. Étteremlátogatás (424, Hungest Hotels) A Magyaros menü projekt elméleti megközelítése javasoltan tantermi helyszínen valósul meg. Ehhez kapcsolódik a B épület tankonyháján a produktumok elkészítése, valamint a Sóstói 424, illetve a Hungest Hotels étterem, szálloda látogatása (pályaorientáció) – JOB SHADOWING! A külső helyszíneken különös tekintettel az étteremben és a szállodában a job shadowing előtt figyelmeztessük a tanulókat a megfelelő viselkedésre, a munka és balesetvédelemre..
Javasolt/tervezett időtartam: 30 óra
Előzetes ismeretek: Alapkompetenciák
Tárgyi feltételek (rajzeszközök, szerszámok, alapanyag) Számítógép és internetkapcsolat, nyomtató, Projektor, hangszóró, A/4-es fehér lapok, ceruza, toll, Tankonyha eszközei, Magyaros ételek alapanyagai: Gulyás leves, Gundel palacsinta, Szakácskönyvek, szakfolyóiratok
A projekt tervezése során felhasznált források: 1. https://www.youtube.com/watch?v=6Vk3F871GDg&list=

2. RDEMxglq4ducPkQvekQqxc2XcQ&start_radio=1&rv=Dyps_3nDCTE 3. https://feitsdmegmost.com/ujabb-magyaros-etelek-akasztofa-jatek/ 4. https://wordwall.net/hu-hu/community/magyar-%C3%A9telek 5. https://learningapps.org/9313271 6. https://learningapps.org/9316154
Félkész termékek/termékek tárolásának helye (ha releváns): osztályterem, szertár
Digitális termékek tárolására szolgáló tárhely: pendrive, iskolai szerver

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

Sor-szám	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, energia-fogyasztásukról, környezeti hatásukról. Fontosnak tartja ezen jellemzők ismeretét, a környezetterhelést szemlélve, 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 szabályok szerint végzi.	Ismeri a vendéglátásturizmus 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.

	lyok, elő-írások 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 tárázás helyes	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 termék készítéséhez 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, kéziszerszámokat.	Ismeri a zöldség és gyümölcs előkészítéshez és daraboláshoz használt konyhai kéziszerszámokat, eszközöket, és azok biztonságos használatát.	Végrehajtja a kiszabott feladatot, gazdaságosan és esztétikusan végez előkészítő és tisztító műveleteket.	A balesetvédelmi és munkavédelmi előírások betartása mellett, önállóan dolgozik.
17	Cukrászati alpműveleteket végez (előkészítő műveleteket, tésztakészítő, tészta-feldolgozó, sütő,	Ismeri az anyagok, eszközök előkészítő műveleteit, az egy-szerűbb technológiájú cuk-	Rendszerezi feladatait, összefűzi a tevékenységeket, fogékony az információk befogadására, odafigyel a cukrászati termékek helyes technológiájára.	Előzetesen begyakorolt cukrászati alpműveletek alapján önállóan készíti a megismert termékeket.

	töltelékkészítő, befejező műveleteket).	rászati tészták (a gyúrt omlós, kevert omlós, forrázott tészta, felvert tészták) készítését, feldolgozását, sütését, és az ezekből készült egyszerűbb termékek előállítását. Ismeri a termékekhez tartozó töltelések készítését, felhasználását, a termék betöltését, befejező műveleteit, a kreatív díszítés alapjait.		
18	Konyhatechnológiai alpműveleteket (sütés, főzés, párolás, pirítás, grillezés) végez.	Ismeri a konyhatechnológiai alpműveleteket.	Az étel jellegének megfelelő ízesítésre, fűszerezésre törekszik.	Az előzetesen begyakorolt konyha-technológiai műveleteket önállóan elvégzi a megismert ételek esetében.
19	Az ételek elkészítéséhez használatos fűszereket, ízesítőket felismeri, arányosan 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 (elő-	Ismeri az alapanyagok megfelelő előkészítését, az	Különbféle konyhatechnológiai eljárásokkal ételeket készít, tálalásig igény szerint melegen	Munkáját idő és műveleti sorrend szerint pontosan áttekinti, logikusan megtervezi, és elő-

	készítő, elkészítő, kiegészítő, befejező) végez.	ételek elkészítéséhez tartozó teljeskörű munkafolyamatokat.	tartja vagy hűti az ételt. Az étkezés típusának, jellegének megfelelően tálal és díszít, betartja a munka- és baleset-védelmi, HACCP, környezetvédelmi, valamint más hatósági előírásokat. Tisztán tartja a munkahelyét, a gépeket, berendezéseket és kéziszerszámokat.	készíti 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 – A magyar gasztronómia bemutatása	Kommunikáció, megfigyelés	A magyar gasztronómia jellemzői, a szakács, cukrász és pincér szakmák szerepe	Nyitottság, érdeklődés	Tanári irányítással	Projektismertetés, beszélgetés, képek és videók elemzése	Csoportos	Digitális prezentáció és szakmai videók megtekintése	Oktató	4 óra
2. A magyar gasztronómia kiemelkedő alakjai	Információfeldolgozás, szövegértés	Híres magyar szakácsok, cukrászok és vendéglátó szakemberek munkássága	Érdeklődés a szakma hagyományai iránt	Részben önálló	Információgyűjtés, kiselőadások készítése	Egyéni, páros	Internetes információkeresés, prezentációkészítés	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
3. Jellegzetes magyar ételek és desszertek	Megfigyelés, rendszerezés	A magyar konyha alapanyagai, hagyományos ételei és desszertjei	Érdeklődés, hagyománytiszteltet	Részben önálló	Receptek megismerése, ételfelismerés	Csoportos	Digitális receptgyűjtés	Oktató	6 óra
4. Konyhai eszközök, munkavédelem és higiénia	Kézügyesség, szabálykövetés	Konyhai eszközök használata, higiéniai és munkavédelmi előírások	Fegyelmezetttség, felelősségtudat	Tanári irányítással	Eszközbe mutató, higiéniai gyakorlatok	Csoportos	Digitális oktatóanyagok használata	Oktató	6 óra
5. Receptek értelmezése és menütervezés	Szövegértés, tervezés	Receptek felépítése, munkafolyamatok szervezése	Precizitás, együttműködés	Részben önálló	Receptek elemzése, magyaros menü összeállítása	Páros, csoportos	Szövegszerkesztés, digitális receptkezelés	Oktató	6 óra
6. Ételkészítési előkészületek	Szervező-készség,	Alapanyagok előkészítése,	Felelősségteljes munkavégzés	Részben önálló	Alapanyagok előké-	Csoportos	Digitális munkaterv készítése	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
	együttműködés	munkafolyamatok sorrendje			szítése, feladatmegosztás				
7. Magyaros menü elkészítése	Kézügyesség, problémamegoldás	Főzési, sütési technológiák	Kitartás, pontosság, önállóság	Részben önálló	Leves, főétel, köret és desszert elkészítése	Csoportos	Digitális receptkövetés	Oktató	12 óra
8. Tálalás és felszolgálás	Esztétikai érzék, kommunikáció	A tálalás és felszolgálás alapjai	Igényesség, udvariasság	Részben önálló	Terítés, tálalás, felszolgálás gyakorlása	Páros, csoportos	Fotódokumentáció készítése	Oktató	4 óra
9. Job shadowing – Étteremlátogatás	Megfigyelés, kommunikáció	Az étterem működése, munkakörök, vendégfogadás	Kulturált viselkedés, szakmai érdeklődés	Külső szakemberek irányításával	Étteremlátogatás (424 vagy Hungest Hotels), szakmai megfigyelés, kérdésfeltevés	Csoportos	Digitális jegyzetelés, fotódokumentáció (engedéllyel)	Oktató	6 óra
10. Projektzárás, bemutatás és értékelés	Kommunikáció, önreflexió	A projekt során szer-	Önismeret, egymás	Önálló	A magyaros menü bemutatása,	Csoportos	Digitális prezentáció,	Oktató	4 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
		zett ismeretek összegzése	munkájának megbecsülése		önértékelés, társértékelés, oktatói értékelés		fotóválogatás		

3. A projekt megvalósítás ütemezése

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

1–2. nap – Projektindítás és a magyar gasztronómia megismerése (1–12. óra)

A projekt első szakaszában a tanulók megismerkednek a projekt céljaival, feladataival és a várható projekttermékkel. Áttekintik a magyar gasztronómia hagyományait, jellegzetes ételeit és desszertjeit, valamint betekintést kapnak a szakács, cukrász és pincér szakmák szerepébe. Képek, videók és irányított beszélgetések segítségével megismerik a magyar vendéglátás hagyományait, valamint a magyar gasztronómia kiemelkedő alakjainak munkásságát. Csoportmunkában információt gyűjtenek, majd rövid ismertetőket készítenek.

3–4. nap – Receptek, munkafolyamatok és előkészítés (13–24. óra)

A tanulók megismerik a magyaros menü összeállításának szempontjait, a receptek felépítését és értelmezését. Áttekintik a konyhai eszközök rendeltetésszerű használatát, valamint a higiéniai, munkavédelmi és balesetvédelmi előírásokat. Közös kiválasztják a projekt során elkészítendő ételeket és desszerteket, majd elkészítik a munkafolyamatok ütemtervét és felosztják egymás között a feladatokat.

5–6. nap – Gyakorlati munkavégzés: a magyaros menü elkészítése (25–42. óra)

A tanulók csoportokban dolgozva előkészítik az alapanyagokat, majd elkészítik a kiválasztott magyaros menü fogásait. A munkavégzés során alkalmazzák a receptekben szereplő technológiai műveleteket, betartják a higiéniai és munkavédelmi szabályokat, valamint együttműködnek társaikkal a feladatok megvalósításában. A főzés és sütés során folyamatosan értékelik saját munkájukat és szükség esetén korrigálják a munkafolyamatokat.

7–8. nap – Tálalás, felszolgálás és szakmai látogatás (43–54. óra)

A tanulók megismerkednek a kulturált terítés, tálalás és felszolgálás alapvető szabályaival, majd elkészítik és esztétikusan tálalják a magyaros menüt. A projekt részeként előzetes egyeztetés alapján étteremlátogatáson vesznek részt (424 Étterem vagy Hungest Hotels), ahol megfigyelik a vendéglátóegység működését, a különböző munkakörök feladatait, valamint betekintést nyernek a szakácsok, cukrászok és pincérek mindennapi munkájába. A job shadowing során kérdéseket tesznek fel, megfigyeléseiket rögzítik és feldolgozzák.

9–10. nap – Projektzárás, bemutatás és értékelés (55–60. óra)

A projekt utolsó szakaszában a tanulók bemutatják az elkészített magyaros menüt, ismertetik a munkafolyamatokat, valamint megosztják a projekt során szerzett tapasztalataikat. Közös értékelik a csapatmunkát, a munkaszervezést és az elkészült produktumokat. Ezt követően önértékelést és társértékelést végeznek, majd az oktató összegző értékelést ad a tanulók szakmai fejlődéséről, együttműködéséről, munkafegyelméről és a projekt céljainak megvalósulásáról.

4. A projekt záró értékelése:

A „Magyaros menü” projekt zárásaként komplex értékelés történik, amely a tanulók elméleti ismereteit, gyakorlati tevékenységét, együttműködését, valamint a projekt során elkészített produktumot egyaránt figyelembe veszi.

Az értékelés során kiemelt szempont a tanulók aktív részvétele a projekt teljes folyamatában, a feladatokhoz való hozzáállásuk, együttműködési készségük, kommunikációjuk és felelősségteljes munkavégzésük. Értékelésre kerül a munkafolyamatok megszervezése, a receptek értelmezése és pontos követése, a konyhai eszközök rendeltetésszerű használata, valamint a higiéniai, munkavédelmi és balesetvédelmi előírások betartása.

A projekttermék – a magyaros menü – értékelése az alábbi szempontok alapján történik:

- az elkészített ételek és desszertek minősége, ízvilága;
- a technológiai műveletek helyes alkalmazása;
- a munkafolyamatok logikus megszervezése;
- a tálalás és terítés esztétikai színvonala;
- a csapatmunkában való együttműködés és feladatmegosztás;
- az önállóság és problémamegoldó képesség a gyakorlati feladatok során.

A projekt részét képező étteremlátogatás (424 Étterem vagy Hungest Hotels) tapasztalatait a tanulók közösen feldolgozzák. Beszámolnak a vendéglátóegység működéséről, a szakács, cukrász és pincér munkakörök sajátosságairól, valamint megfogalmazzák a szakmai látogatás során szerzett élményeiket és tapasztalataikat.

Az önértékelés során a tanulók reflektálnak saját teljesítményükre, értékelik a projektben betöltött szerepüket, valamint megfogalmazzák erősségeiket és fejlesztendő területeiket. A társértékelés során kulturált, építő jellegű visszajelzést adnak egymás együttműködéséről, feladatvégzéséről és kommunikációjáról.

A projekt akkor tekinthető eredményesen teljesítettnek, ha a tanuló aktívan részt vesz a projekt valamennyi tevékenységében, betartja a higiéniai és munkavédelmi előírásokat, együttműködik társaival a magyaros menü elkészítésében, részt vesz az étteremlátogatáson, valamint bemutatja és értékeli saját munkáját a projekt zárásakor.

4.1. Külső értékelés:

A külső értékelés az étteremlátogatás (424 Étterem vagy Hungest Hotels) során a fogadó intézmény szakemberei által adott szóbeli visszajelzéseken alapul. A szakácsok, cukrászok

és pincérek értékelik a tanulók érdeklődését, szakmai nyitottságát, kérdésfeltevéseit, kommunikációját, együttműködését és kulturált viselkedését. A visszajelzés hozzájárul a vendéglátó szakmák iránti motiváció erősítéséhez és a reális pályakép kialakításához.

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 végig gondolják saját szerepüket a projektben, értékelik feladatvégzésüket, együttműködésüket és munkaszervezésüket. Reflektálnak arra, milyen új ismereteket szereztek a magyar gasztronómiáról, a vendéglátó szakmákról és az ételkészítés folyamatáról, valamint megfogalmazzák erősségeiket és fejlesztendő területeiket.

4.2.2. Társak értékelése

A tanulók egymás munkáját előre meghatározott szempontok alapján értékelik. A visszajelzés kiterjed az együttműködésre, a feladatmegosztásra, a segítőkésziségre, a kommunikációra, valamint a gyakorlati munkában tanúsított pontosságra, felelősségvállalásra és igényességre. A társértékelés célja a konstruktív visszajelzés és a közös tanulási folyamat támogatása.

4.2.3. Oktatói értékelés

Az oktató a projekt során folyamatos formatív értékelést alkalmaz, amelyet a projekt végén összegző értékelés egészít ki. Értékeli a tanulók szakmai fejlődését, együttműködési és kommunikációs készségét, munkafegyelmét, problémamegoldó képességét, valamint a higiéniai és munkavédelmi szabályok betartását. Kiemelt értékelési szempont a magyaros menü elkészítésének szakmai színvonala, a tálalás igényessége, a csapatmunkában való részvétel, valamint a projekt során tanúsított önállóság és felelősségvállalás.

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 gyakorlati tevékenységekre, az étteremlátogatásra, valamint a projekttermék elkészítésére és bemutatására egyaránt vonatkoznak. Az értékelés célja a szakmai kompetenciák fejlesztése, a munkavállalói attitűd erősítése és az együttműködési készség tudatos fejlesztése.

Megfigyelési és értékelési szempontok:

- aktív, érdeklődő és felelősségteljes részvétel a projekt valamennyi szakaszában;
- a magyar gasztronómia iránti nyitottság és szakmai érdeklődés;
- a szakács, cukrász és pincér szakmák feladatai iránti tájékozottság és motiváció;
- a higiéniai, munkavédelmi és balesetvédelmi előírások következetes betartása;
- a konyhai eszközök szakszerű, biztonságos és rendeltetésszerű használata;
- a receptek pontos értelmezése és követése;
- a munkafolyamatok logikus megszervezése és betartása;
- az alapanyagok gondos, takarékos és felelősségteljes felhasználása;
- együttműködés páros és csoportos feladatok során;
- kommunikáció minősége a csapaton belül és a külső szakemberekkel;
- feladatvállalás és felelősség a közös munka során;
- önállóság a gyakorlati tevékenységekben a tanuló egyéni képességeihez mérten;
- kreativitás és esztétikai igényesség az ételek elkészítése és tálalása során;
- aktív részvétel az étteremlátogatáson, kulturált viselkedés és érdeklődő kérdésfeltevés;
- digitális eszközök használata információgyűjtésre, dokumentálásra és a projekt bemutatására;
- saját teljesítmény reális értékelése és önreflexió képessége;
- társak munkájának tiszteletteljes és építő jellegű értékelése.

A projekt sikeres teljesítésének feltétele a folyamatos aktív részvétel, a szakmai és higiéniai szabályok betartása, a magyaros menü elkészítése és bemutatása, az étteremlátogatáson való részvétel, valamint az ön- és társértékelési folyamatban való aktív 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 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:				

2. Projektnapló (tanuló / csoport neve)

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
1. Projektindítás – A magyar gasztronómia bemutatása					
2. A magyar gasztronómia kiemelkedő alakjai					
3. Jellegzetes magyar ételek és desszertek					
4. Konyhai eszközök, munkavédelem és higiénia					

Projektelelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
5. Receptek értelmezése és menütervezés					
6. Ételkészítési előkészületek					
7. Magyaros menü elkészítése					
8. Tálalás és felszolgálás					
9. Job shadowing – Étte-remlátogatás					
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.