

4 1013 2305 Turizmus-vendéglátás

Szakácssegéd részszakma

KKK érintett deskriptor sorai az ágazati alapoktatás/ szakirányú (szakmairány közös/szakmai követelményeiből adott szakmára vonatkozó) oktatás táblázatából¹:

Projekt címe: Boldog karácsonyt!
Projekttermék/produktum: Karácsonyi három fogásos menü készítése
A projekt célok meghatározása (produktum, pedagógiai célok – dokumentáció, képek, ábrák, leírások) A projekt célja, hogy a tanulók megismerjék és a gyakorlatban alkalmazzák a karácsonyi ünnepkörhöz kapcsolódó gasztronómiai hagyományokat, valamint képesek legyenek egy teljes, korszerű és esztétikusan tálalt ünnepi menü megtervezésére és elkészítésére. A projekt során fejlődnek szakmai ismereteik, gyakorlati készségeik, kreativitásuk és együttműködési kompetenciáik.
Javaolt/tervezett időtartam: 20 óra
Előzetes ismeretek: A projekt megkezdésének feltétele a résztvevők alapvető konyhatechnológiai, higiéniai és munkavédelmi ismerete, az alapanyagok felismerése, a konyhai eszközök biztonságos használata, valamint az egyszerű ételkészítési műveletek önálló végrehajtására való képesség.
Tárgyi feltételek (rajzeszközök, szerszámok, alapanyag) Tankonyhai berendezések és eszközök.
A projekt tervezése során felhasznált források: 1.) https://www.nosalty.hu/recept/tokeletes-elronthatatlan-mezeskalacs 2.) https://www.youtube.com/watch?v=-xyGmnRDcsY 3.) https://www.youtube.com/watch?v=70oREIYLVzk 4.) Oktatói segédanyagok
Félkész termékek/produktumok tárolásának helye (ha releváns): Tankonyha
Digitális produktumok tárolására szolgáló tárhely: - Kréta - Google Drive

¹ A KKK releváns követelménytáblájára vonatkozó hivatkozás legyen csak feltüntetve. A többi törlendő.

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

Sorszám	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke
1.	Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket.	Ismeri a felhasználandó alapanyagokat és az előkészítő műveleteket.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben. Szabály- és üzemszerűen képes használni a konyhai gépeket és berendezéseket. Felelősségteljesen betartja a balesetmegelőzési és munkavédelmi szabályokat.	Teljesen önállóan
2.	Alapanyagokat készít elő.	Ismeri a tisztítás, darabolás műveleteit.		Teljesen önállóan
3.	Alapkészítményeket állít elő.	Ismeri az alapkészítmények fajtáit és előállításuk menetét.		Teljesen önállóan
4.	Használja a fűszereket és ízesítőanyagokat.	Felismeri és beazonosítja a fűszereket és ízesítőanyagokat.		Teljesen önállóan
5.	Töltelékárukat, pástétomokat készít.	Tudja és ismeri a töltelékárúk készítésének speciális technológiáit.		Teljesen önállóan
6.	Pékárukat készít.	Ismeri a kovász és élesztő működését, és tud tésztát készíteni ezek felhasználásával.		Teljesen önállóan
7.	Zöldségeket savanyít.	Ismeri a savanyítási metódusokat.		Teljesen önállóan
8.	Karbantartja a kisebb konyhai gépeket.	Ismeri a karbantartás műveleteit, szabályait.		Teljesen önállóan
9.	Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket.	Ismeri a hőelvonó berendezések működési elvét.		Teljesen önállóan
10.	Használja a sütő-és főzőberendezéseket.	Ismeri a tűzhelyek, sütők működését.		Teljesen önállóan
11.	Használja a konyhában használatos gépeket és berendezéseket.	Ismeri a konyhai berendezések működését.		Teljesen önállóan

12.	Balesetmentesen használja a gépeket és konyhai eszközöket.	Tisztában van a baleseti forrásokkal, és megtudja előzni a sérüléseket.	Teljesen önállóan
-----	--	---	-------------------

BENCs

2. A projekt tartalmi felépítése és elvárt tanulási eredmények

Projektelelem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
Projektindító megbeszélés, tanulók bevonása a tervezés, ötletelés folyamatába	Kommunikációs készség, véleményalkotás, együttműködés, információgyűjtés, problémamegoldás, ötletalkotás	Ismeri a karácsonyi ünnepkör hagyományos és korszerű gasztronómiájának jellemzőit; Ismeri a menütervezés alapelveit (fogások sorrendje, íz- és színharmonia, szezonális); Ismeri az alapanyagok tulajdonságait, felhasználási lehetőségeit és helyettesíthetőségét;	Aktív részvétel, érdeklődés a téma iránt, nyitottság az új ismeretekre, együttműködő magatartás, egymás véleményének tiszteletben tartása	Oktatói irányítással vesz részt a tervezésben, ötleteit önállóan megfogalmazza, a közös feladatokért felelősséget vállal	Karácsonyi ünnepkör gasztronómiájának jellemzőinek megismerése. Menüösszeállítás szabályainak megismerése.	Páros, csoportos	Internet használata. Mesterséges intelligencia használata.		3 óra

Projektem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedés-módok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
Karácsonyi kiválasztása	Információgyűjtési és -feldolgozási készség; Receptértelmezési és receptelemzési készség; Logikus gondolkodás és rendszerszemlélet;	Ismeri a magyar karácsonyi ételkultúra hagyományos fogásait és azok jellegzetességeit; Ismeri a különböző fogástípusokat (előétel, leves, főétel, köret, desszert) és azok szerepét a menüsorban	Nagy gondossággal válogatja össze munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyelést el ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Csoportban dolgozik társaival, a részt vesz a döntések meghozatalában.	A kutatómunka során megismert karácsonyi ételek közül azok kiválasztása, melyek elkészítésre kerülhetnek a projekt során. Ételbank összeállítása.	Páros, csoportos	Internet használata. Mesterséges intelligencia használata.		3 óra
A menü összeállítása	Döntéshozatali képesség a menüsor összeállításánál; Kreativitás és esztétikai	Ismeri az alapanyagok érzékszervi tulajdonságait, minőségi követelményeit és	Nagy gondossággal válogatja össze munkájához szükséges	Csoportban dolgozik társaival, a részt vesz a döntések	Az ételbank ételei közül egy három fogásos (leves, főétel,	Páros, csoportos	Internet használata. Mesterséges intelligencia használata.		3 óra

Projektem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
	érzik az ünnepi menü kialakításában; Tervezési és szervezési készség;	egymással való harmonizálását; Ismeri a kiegyensúlyozott menü összeállításának alapelveit (íz-, szín-, állag- és tápérték-összhang);	eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyelést ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	meghozatalában.	desszert) összeállítása.				
Technológiai kialakítása	Logikus gondolkodás; A munkafolyamatok megtervezésének és rendszerezésének képessége Időgazdálkodási és munkaszervezési készség;	Ismeri az ételek elkészítéséhez szükséges alapvető technológiákat és azok alkalmazási területeit; Képes figyelembe venni a rendelkezésre	Nagy gondossággal válogatja össze munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyelést ízesít és	Csoportban dolgozik társaival, a részt vesz a döntések meghozatalában.	Az összeállított három fogásos menü ételeinek receptúrája alapján egy ételkészítéshez szükséges technológiai sorrend felállítását.	Páros, csoportos	Internet használata. Mesterséges intelligencia használata.		3 óra

Projektelelem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
	A párhuzamosan végezhető munkafolyamatok felismerésének képessége;	álló időt, eszközöket, alapanyagokat és költségkeretet az ételek kiválasztásakor.	fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.						
A három fogásos karácsonyi menü elkészítése	Manuális készség és kez ügyesség; Precíz, pontos munkavégzés; Összeállítja az adott feladathoz szükséges eszközöket; Alapanyagokat készít elő; Alapkészítményeket állít elő;	Ismeri az elkészítendő ételek receptúráját és technológiai folyamatait; Ismeri a felhasznált alapanyagok tulajdonságait, előkészítésének és tárolásának szabályait; Ismeri és alkalmazza az alapvető konyhatechno	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyelést el ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja	Csoportban dolgozik társaival, a részt vesz a döntések meghozatalában. Egyéni döntéseket hoz, amiért vállalja a felelősséget.	A három fogásos karácsonyi menü elkészítése a tankonyhán a technológiai sorrend figyelembevételével.	Páros, csoportos			4 óra

Projektelelem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvárt viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
	Használja az ízesítőanyagokat és fűszereket; Kezeli a hűtő- és fagyasztóberendezéseket; Használja a sütő- és főzőberendezéseket; Használja a konyhában használatos eszközöket, gépeket	lógiai műveleteket Ismeri a konyhai gépek, eszközök és berendezések rendeltetészerű, biztonságos használatát; Ismeri és betartja a személyi higiéniai, ételkészítési, biztonsági, munkavédelmi és balesetvédelmi előírásokat; Ismeri a munkaszervezés és az időgazdálkodás alapelveit az egyes munkafolyama	termékkészítés közben.						

Projektem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
		tok összehangoláshoz; Ismeri az ételek találásának és díszítésének alapelveit; Képes az elkészült ételek minőségének érzékszervi ellenőrzésére és a szükséges korrekciók elvégzésére.							
Az elkészített karácsonyi menü elfogyasztása, utómunkálatok	Érzékszervi készségek; Kommunikációs képesség;	Ismeri a terítési és felszolgálási szabályokat.	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat	Csoportban dolgozik társaival, részt vesz a döntések meghozatalában.	Az elkészített menühöz történő karácsonyi terítés elkészítése, az ételek felszolgálása	Páros, csoportos			2 óra

Projektelelem (téma)	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Tevékenység	Munkaforma (egyéni, páros, csoportos)	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák	Felelős	Időtartam
			t, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.		és elfogyasztása.				
Értékelés	Önértékelés képessége; Elemző és értékelő gondolkodás; Konstruktív véleményalkotás képessége; Nyitottság mások véleményére k elfogadására.	Ismeri az értékelés szempontjait, a projekt céljait és a minőségi munkavégzés követelményeit.	Nyitott a visszajelzésekre, elfogadja mások véleményét, törekszik saját munkájának fejlesztésére.	Önállóan értékeli saját munkáját, felelősséget vállal a projektben végzett tevékenységéért.	A projekt eredményének értékelése, önértékelés, társértékelés, visszajelzések megfogalmazása	Egyéni és csoportos			2 óra

3. A projekt megvalósítás ütemezése *(pl.: Gantt-diagram, idővonal, táblázat, stb. Abban az esetben szükséges ezt kitölteni, ha releváns az adott projekt szempontjából. Pl.: Hosszabb, több hetes, hónapos projektek esetén; több, akár egymással párhuzamosan folyó projekttevékenység esetén stb.)*

4. A projekt záró értékelése:

4.1. Külső értékelés: *Vendégek meghívása a karácsonyi menü elfogyasztására.*

4.2. Belső értékelés

4.2.1. Tanulók önértékelése/önreflexió

Mit tanultam a projekt során?

Miben fejlődtem?

Hogyan járultam hozzá a közös munkához?

4.2.2. Társak értékelése

Együttműködés

Segítőkézség

Feladatvállalás

4.2.3. Oktatói értékelés

Szakmai tartalom: 40%

Produktum minősége: 35%

Együttműködés: 15%

Kreativitás: 10%

4.3. Előre ismertetett értékelési kritériumok, megfigyelési szempontok:

Szakmaiság

Pontosság

Kreativitás

Csapatmunka

Kommunikáció

Időgazdálkodás

Esztétikus kivitelezés

Függelék – A projektek tervezésekor nem töltendő!

A Függeléket 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

(A projekt megvalósítása során kerül kitöltésre.)

1. A projekt részletes költségigénye

(A teljes csoportra vagy osztályra vonatkozóan a projekt megvalósításához szükséges összes olyan költség, melynek tárgyai nem állnak rendelkezésre. Pl.: ha a projekt tárgyi feltétele egy informatika terem gépparkja, a számítógépek nem kerülnek ide, mert azok nem speciálisan csak erre a projektre vonatkozó feltételek. Ha egy projekthez szükséges modellt hívni, akkor az ő óradíja viszont már idetartozik.)

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

2. Projektnapló (tanuló / csoport neve)

(A projektnaplót az oktató tölti ki! Magyarázatot lásd a függelék tartalmi elemeinek magyarázatánál! A projektelemek oszlop minden eleme megegyezik a projektsablon fő részének 2. pontjában felsorolt elemekkel.)

Projektelem	Készségek, képességek	Ismeretek	Elvart viselkedésmódok, attitűdök	Önállóság és felelősség mértéke	Általános és szakmához kötődő digitális kompetenciák
Projektindító megbeszélés, tanulók bevonása a tervezés, ötletelés folyamatába					
Tanulók projektjeinek személyre szabása					
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

BENCs