

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: Falatkaland!
Projekttermék/produktum: Adott témához kapcsolódó ételek és italok
A projekt célok meghatározása (produktum, pedagógiai célok – dokumentáció, képek, ábrák, leírások) A projekt célja, hogy a tanulók megismerjék az egészséges táplálkozás alapelveit, az ételintoleranciák leggyakoribb típusait és azok étrendi sajátosságait. Képesek legyenek a korszerű táplálkozási ajánlások figyelembevételével ételeket és menüket összeállítani, valamint az ételintoleranciával élő fogyasztók számára biztonságos ételeket készíteni. A projekt fejleszti a résztvevők táplálkozástudományi ismereteit, szakmai szemléletét, problémamegoldó képességét, valamint a higiéniai és élelmiszer-biztonsági előírások tudatos alkalmazását.
Javasolt/tervezett időtartam: 38 óra
Előzetes ismeretek: Ismeri az élelmiszer-allergia és az ételintolerancia közötti alapvető különbséget, valamint tisztában van az allergénszennyeződés megelőzésének jelentőségével.
Tárgyi feltételek (rajzeszközök, szerszámok, alapanyag) Tankonyhai berendezések és eszközök.
A projekt tervezése során felhasznált források: 1.) https://www.okosdoboz.hu 2.) 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
-----	--	---	-------------------

BENCIS

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, és, információgyűjtés, problémamegoldás, ötletalkotás	Rendelkezik alapvető táplálkozási ismeretekkel (tápanyagok, energiaigény, kiegyensúlyozott étrend);	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	Az egészséges táplálkozás követelményeinek megismerése. Ételintoleranciák (glutén, laktóz, inzulinrezisztencia) megismerése.	Páros, csoportos	Internet használata. Mesterséges intelligencia használata.		3 óra
Az egészséges táplálkozás	Információfeldolgozás, rendszerszemlélet, lényegkiemelés és Tervezőképesség,	A kiegyensúlyozott táplálkozás alapelvei, a tápanyagok szerepe, az ételkészítés és az ételkészítés módjai	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket	Csoportban dolgozik társaival, részt vesz a döntések meghozatalában.	Az egészséges táplálkozás alapelveinek megismerése. Egészséges menü összeállítása.	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
	kreativitás, döntéshozatal	táplálkozási ajánlás ismerete A menütervezés alapelvei, energia- és tápanyagszükséglet, változatos étrend összeállításának szabályai	elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítése közben.						
A menü elkészítése elfogyasztása	Konyhatechnológiai készségek, precizitás, kezűgyesség	Korszerű konyhatechnológiai eljárások, tápanyagkímélő ételkészítési módok	Nagy gondossággal válogatja össze munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és	Csoportban dolgozik társaival, a részt vesz a döntések meghozatalában.	A megtervezett menü elkészítése, elfogyasztása	Páros, csoportos	Internet használata. Mesterséges intelligencia használata.		6 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
			fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.						
Ételintoleranciák	Információfelvétel, dolgozás, lényegkiemelés, elemző gondolkodás, információértelmezés, megfigyelőképesség, pontosság	Az ételintolerancia fogalma, okai, tünetei, valamint az ételallergia és az ételintolerancia közötti különbségek. A glutén-, laktóz-, tejfehérje-, fruktóz- és hisztaminintolerancia jellemzői	Nagy gondossággal válogatja össze munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyelést és ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja	Csoportban dolgozik társaival, részt vesz a döntések meghozatalában.	A 14 kötelezően jelölendő allergén, allergénjelölési szabályok, ételnevelési cím kért értelmezése Speciális étrendek alapelvei, menütervezés, tápanyag-egyensúly biztosítása	Páros, csoportos	Internet használata. Mesterséges intelligencia használata.		6 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
			termékkészítés közben.						
A menü elkészítése, elfogyasztása (gluténmentes)	Konyhatechnológiai készségek, precizitás, kezűgyesség	Korszerű konyhatechnológiai eljárások, tápanyagkímélő ételkészítési módok	Nagy gondossággal válogatja össze munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékkészítés közben.	Csoportban dolgozik társaival, a részt vesz a döntések meghozatalában.	A megtervezett menü elkészítése, elfogyasztása	Páros, csoportos			6 óra
A menü elkészítése, elfogyasztása (laktózmentes)	Konyhatechnológiai készségek,	Korszerű konyhatechnológiai eljárások,	Nagy gondossággal válogatja össze a	Csoportban dolgozik társaival, a részt vesz a	A megtervezett menü	Páros, csoportos			6 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
	precizitás, kezűgyesség	tápanyagkímélő ételkészítési módok	munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti. Odafigyeléssel ízesít és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja termékészítés közben.	döntések meghozatalában.	elkészítése, elfogyasztása				
A menü elkészítése, elfogyasztása (inzulinrezisztencia)	Konyhatechnológiai készségek, precizitás, kezűgyesség	Korszerű konyhatechnológiai eljárások, tápanyagkímélő ételkészítési módok	Nagy gondossággal válogatja össze a munkájához szükséges eszközöket, alapanyagokat, és ezeket elő is készíti.	Csoportban dolgozik társaival, részt vesz a döntések meghozatalában.	A megtervezett menü elkészítése, elfogyasztása	Páros, csoportos			6 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
			Odafigyeléssel ismerkedés és fűszerez. A higiéniai és szakmai szabályokat betartja a termékkészítés közben.						
Értékelés	Önértékelés képessége; Elemző és értékelő gondolkodás; Konstruktív véleményalkotás képessége; Nyitottság mások véleményére; 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 az elkészített menük 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 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

(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