

PROGRAMVÁZLAT

Nyuszi ül a fűben”

PROJEKT

**31. Tanítási hét
(2023. március 27-31-ig)**





Húsvét, Vidéki Ízek, Hagymányok



Választott célcsoport:

**10. osztály vendéglátó és 10. b
illetve 11. b osztály kereskedő
csoport-os tanulók**

Projektfelelős:

Dobi Erzsébet

Bevont pedagógusok:

Gazdag Péter	(Digitális kultúra)
Tarcsai Ilona	(Angol idegen nyelv)
Nagy Anita	(Német idegen nyelv)
Fejes Sándor	(matematika)
Szabó Erika	(földrajz)
Dobi Erzsébet	(Szakmai gyakorlati órák, digitális alkalmazások)
Csóka János	(szakmai elméleti órák)
Sári Tiborné	(szakmai elméleti órák)
Dobó Edit	(szakmai elméleti órák)

A projekt célja: Átfogó fejlesztés. Kulturális, gazdasági és szakmai területen egyaránt.

Összefoglaló

A projekt során az osztály tanulói csoportokba bontva dolgoznak.

Minden tárgyból LEGALÁBB EGY DIGITÁLIS FORMÁBAN MEGVALÓSÍTOTT feladatot oldanak meg a diákok.

A diákok a Húsvéti gasztronómiai és kulturális értékeket ismerik meg, majd ismertetőt, „ízélmény beszámolót” és menüsört állítanak össze, mind magyar mind idegen nyelven.

A hagyományokat, a kulturális értékeket, recepteket megismerik mindkét csoportban, majd, a kereskedők összesítik a hozzávalókat, feltérképezik a beszerzési lehetőségeket, összeállítják a menükártyát, a meghívókat és diás bemutatót állítanak össze az elvégzett munkáról.

A vendéglátós tanulók a menüsor receptjei alapján kiszámítják az anyaghányadot, elsajátítják a receptúrát és megvalósítják az ételek elkészítését.

A gyakorlati munkát fotókkal illusztrálják és összefoglalva ppt-kben bemutatják.

Fejlesztési cél

Az ágazati alapoktatás során a KKK célként fogalmazza meg, hogy a tanuló:

- meg tudja különböztetni az áruforgalmi folyamat egyes szakaszait, gyakorlati feladatokon keresztül képes legyen a folyamatokat átlátni
- átlássa az árubeszerzés, készletezés és értékesítés alapvető kapcsolatát,
- esettanulmányokon keresztül feldolgozza költségvetés, (családi, mindennapi ünnepi és egyéb...) legfontosabb bevételeit, kiadásait.
 - a vendéglátás képzésben tanulók a gyakorlati helyen ismerjék meg az alapvető konyhatechnikai műveleteket
 - képesek legyenek megfelelő menüsört összeállítani, elkészíteni, az előkészítéstől a megvalósításig

Eszközigény

- Asztali számítógép, tanulói laptop, vagy tablet, mobiltelefon és a kapcsolódó alkalmazások (Word, Excel, Powerpoint, Paint)
- Internetes alkalmazások: OneDrive, linoit, Mentimeter, Mindmeister, Redmenta, Canva, Sutori, Wix, Pixabay
- konyhai eszközök
- mérlegek
- sütő és főző berendezések
- telefon (fotókhoz)
- számológép
- egyéb

Módszerek:

- Megfigyelés (a technológiai folyamatok megfigyelése, videók megtekintése)
- Kutatás (anyagok, képek, szövegek, receptek, tájékoztatók gyűjtése)
- Kísérletezés (sütéshez, főzéshez használt alapanyagok, fűszerek csoportjai, megismerésük, PPT és KIP-es csoportmunka készítés, arculat tervezés...)
- Felfedezés, kutatás: (rég és ma is használt receptek, hagyományok, kulturális értékek, fűszerek utáni kutatás és azok alkalmazása...)
- Alkotás (tablók, plakátok, cégér, hímzések, önálló munkák, csoportmunkák...)

Prezentáció: 2023. március. 31. gyakorlati óra

Munkafolyamat

- 1. Programtervezés**
- 2. Megvalósítás**
- 3. Összegzés projekt összeállítása**
- 4. Záró foglalkozás**
- 5. Következtetések levonása, önreflexió**

s.sz.	Időpont	óra	Tevékenység	Helyszín, pedagógus	Téma	Feladat
1.	2023. 02. 05.	2	Előzetes megbeszélés, egyeztetés, témák felosztása	Bevont pedagógusok	„Nyuszi ül a fűben” Húsvét PROJEKT megbeszélése és a feladatok kiosztása	Vázlat megbeszélése, ötletek gyűjtése a feladatokhoz
2.	2023. 02.16.	2	Vázlat megbeszélése, ötletek gyűjtése a feladatokhoz	Bevont pedagógusok, tanulók	Hagyományok, Húsvét ünnepkörének megismerése A hagyományos ételek, menük kiválasztása.	Vázlat megbeszélése, ötletek gyűjtése a feladatokhoz
3.	2023.03.27 -31.	34	A csoportok a választott témában kutatás és anyaggyűjtés végzése, összerendezése, és felkészülés a prezentációra, elkészítik a ppt-t és be is mutatják azt	Tanterem, gyakorlati hely, tankonyha, informatika terem	vendéglátás és kereskedő programterv által előírt feladat teljesítése	Tanórákon, a programtervben előírt feladatoknak megfelelően egyénileg és csoportosan is gyakorlatias szemléletmódot alkalmazva, végzik el a feladatot
4.	2023. 03. 31.	2	Produktumok bemutatása, prezentálása	SZ-013-as Tanterem, aula	„Nyuszi ül a fűben” Húsvét PROJEKT- <u>bemutató</u>	Záró feladat megoldása és bemutatása Prezentálás, bemutatás, szemléltetés
5.	2023. 04. 16.	1	Önreflexió			