

Élelmiszerek csoportosítása - Minőségi ételek minőségi alapanyagokból

A jó gyakorlat létrehozója, működtetője* Karcagi SZC Mezőtúri Szakképző Iskola és Kollégium

Helyszín

Ország*

Magyarország

Város*

Mezőtúr

Külső helyszín*

Mezőtúr és környéke

Iskola* Karcagi SZC
Mezőtúri Szakképző
Iskola és Kollégium

DKA* Nem

Duális/együttműködő
partner*Mezőtúr és
környékének általános
iskolái, az érdeklődő
diákok szülei**Cél**

A minőségi élelmiszer alapanyagok fontosságának szerepe, a Turizmus-vendéglátás ágazat népszerűsítése általános iskolásoknak.

Időtartam

A projekt előkészítése 2 hét, megvalósítása 2x1 hét.

A jó gyakorlat részletes leírása

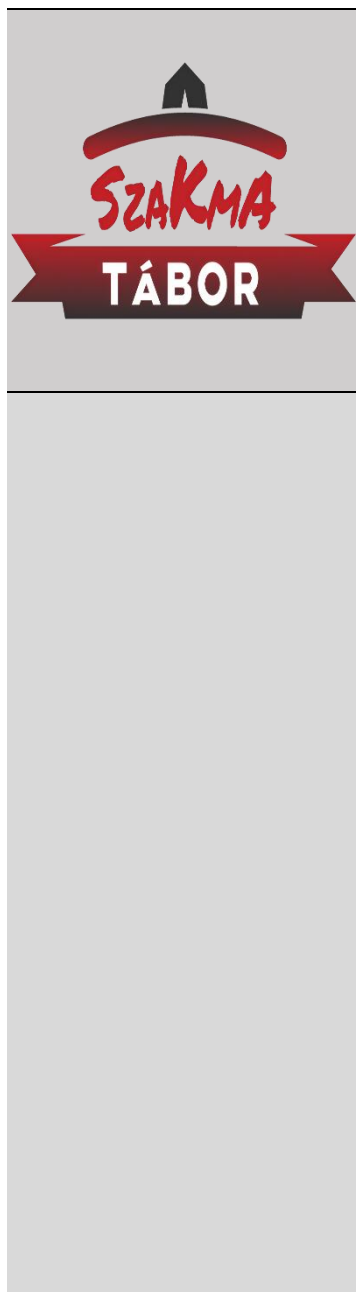
Intézményünk, a Karcagi SZC Mezőtúri Szakképző Iskola és Kollégiuma minden évben több alkalommal települ ki a mezőtúri és környékbéli általános iskolákba a szakmák, közöttük a Turizmus-vendéglátás ágazat részét képező szakács, cukrász, vendégtéri eladó népszerűsítésének céljából. Ezek az alkalmakon intézményünk diákjai, oktatói is szívesen részt vesznek. A pályorientációs napok kizárólag iskolaidőben valósulhatnak meg, azonban az érdeklődés egyre erőteljesebbnek mondható az általánosiskolai diákok körében, éppen ezért idén második alkalommal került megrendezésre a Szakmatábor elnevezésű projektünk, akkora sikerrel, hogy az eredetileg tervezett 1 hetet a nyár folyamán megismételtük, s a helyek így is pillanatok alatt beteltek. Több igény merült fel a jövő szünidőben történő ismételt táboroztatásra.

A Szakmatáborok nem voltak egyformák a két hetet tekintve.

Az első héten a projekt fő célja a szakács, cukrász, vendégtéri eladó szakmák népszerűsítése volt. Ebben részt vettek a közismereti és szakmai oktatók is. A foglalkozások a minőségi alapanyagok, zöldségek, gyümölcsök, fűszerek felhasználása köré csoportosultak, úgy, mint a zöldség- és gyümölcsfélék csoportjai, azok története, rendszertani besorolása, felhasználása, ízesítése, mérése, adagok, receptúrák számítása és végül termékek, ehető finomságok diákok általi elkészítése.

A második hetet több szakma bevonásával színesítettük, a turizmus – vendéglátás mellett helyet kaptak a kereskedelem, faipari ágazatok egyaránt, természetesen a közismereti oktatók ismételt bevonásával, játékos és mozgásos feladatokkal színesítve. A projekten belül a produktumok elkészítéséhez szoros együttműködésre volt szükség a különböző részterületek, kommunikáció, nyelvi és logikai területek, testnevelés és koordináció, matematika és szakmai elmélet és gyakorlat között.

A két hét alatt az általános iskolás diákoknak lehetőségük volt saját készítésű fűszerkeverékeket alkotni édes és sós ételekhez, továbbá gulyáslevest, rántott szeletet, palacsintát, tortákat, tortadíszeket, linzert, kakaós csigát, kürtőskalácsot készíteni.



Ágazatok	valamennyi KIM <input type="checkbox"/> ágazatok* Turizmus-vendéglátás <input type="checkbox"/>
Együttműködő partnerek	Mezőtúr és környékének általános iskolái, és természetesen az érdeklődő diákok szülei.
Célcsoportok	<div> <div>óvodások*</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>alsó tagozatos általános iskolások*</div> <div><input checked="" type="checkbox"/></div> <div>felső tagozatos általános iskolások*</div> <div><input type="checkbox"/></div> </div> <div> <div>középiskolások*</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>felsőoktatásban tanulók*</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>felnőttek*</div> <div><input checked="" type="checkbox"/></div> </div> <div> <div>szülők</div> <div><input type="checkbox"/></div> <div>tanárok/oktatók</div> <div><input checked="" type="checkbox"/></div> </div>
Eredmények, indikátorok	Egyre erőteljesebb érdeklődés az általánosiskolai diákok körében. Az eredetileg tervezett 1 hetet a nyár folyamán meg kellett ismételni.
Egyediség, kiemelt értéke	A Karcagi SZC Mezőtúri Szakképző Iskola és Kollégium intézményének, valamint szakmáinak népszerűsítése, figyelemfelhívás a minőségi élelmiszerek fontosságára, életünkre gyakorolt hatására. Tudatosság, egészség és jövő.
Fejlesztés erőforrásai	A program megvalósításához szükséges eszközök: mérlegek, robotgépek, sütők sütőlemezek. szilikonforma, felhasznált alapanyagok.
Módszertan	A program pedagógiai módszertana élmény- és tapasztalatorientált, azaz a résztvevők aktív bevonására épít.
Digitalizáltság	Programhoz kapcsolódó szoftver és program használat elérhetősége: https://b.socrative.com/teacher/#import-quiz/80902655
Az adaptálás feltételei (anyagi/humán erőforrás)	Az ágazatra vonatkozó tárgyi és személyi erőforrások, szakmai anyagok felhasználása a produktumokhoz.
Információk	https://mezoturizsakkepzo.hu/kepzesek/dualis https://mezoturizsakkepzo.hu/galeria https://mezoturizsakkepzo.hu/galeria/17 https://www.facebook.com/626mezotur

FOTÓK

