

Duális pályaorientációs projekt

A jó gyakorlat létrehozója, működtetője *Kisvárdai Szakképzési Centrum

**Helyszín: Intézmény
tankonyhája,
tanterme, ÁKK,
duális**

Ország*

Magyarország

Város*

Kisvárdai

Külső helyszín*

Ágazati képzőközpont,
duális partnerek által
üzemeltetett éttermek
Duális/együttműködő
partner*: Várda étterem**Cél**

Valós munka körülmények között megtapasztalt szakmai megismerés.

Időtartam

Rendszeresen megismételhető 2 – 4 órás program

A jó gyakorlat részletes leírása

Egy komplex, több intézményt összefogó program, amin az **ágazati alapvizsgával rendelkező, szakirányú oktatásban tanuló diákok vesznek részt**: szakképző osztályban: 10., technikumban 11. évfolyamtól. A projekt célja iparággal együttműködve valós munkahelyi situációkat modellezni, erősíteni a diákok szakmai készségeit és kompetenciáit.

A projekt során szeretnénk **megvalósítani egy valós éttermi helyzetet, egy konkrét rendezvényt, melynek során a szakirányú oktatásban résztvevő tanulók közösen egy műhelymunkában valósítják meg a projektet.**

A munka során együttműködhetnek a következő szakmában tanulók: barista, pincér- vendégtéri szakember, vendégtéri szaktechnikus, sommelier, cukrász, szakács, pék-cukrász tanulók.

A tanulók duális partnerek közreműködésével egy konkrét éttermi szituációt bonyolítanak le/játszanak el, ahol a vendégek (akik egyben a duális partnerek és szakemberek) figyelik a diákok munkáját, és a végén közösen értékelik a teljesítményüket, rávilágítanak a jól végzett és a hiányos munkavégzésre. Feladat: egy turistacsoport érkezik, állítsanak össze nekik étel- és italajánlatot figyelembe véve a korszerű táplálkozási igényeket, a szezonalitást.

Információk: a rendezvényt június hónapban tartják. A csoport létszáma 30 fő, a nemek eloszlása vegyes, életkori 30-70 év között.

Feladatok:

Készüljenek pótmenüvel vegetáriánus, laktóz és gluténérzékeny vendégeknek. Készítsenek árkalkulációt, nyersanyag- és eszköz igényt, menükártyát. A beszerzési lehetőségeket is taglalják.

Állítsanak össze a dolgozók részére egy forgatókönyvet, melyben részletesen kifejtik, hogy kinek mi lesz a feladata az előkészítés során, a lebonyolítás alatt és a csoport távozása után.

A vendégeket játszó szakemberek különböző vendégtípusokhoz tartoznak, így megvalósul a tanulók problémacentrikus gondolkodása, fejlődik az empátiájuk, a kommunikációs készségük, a konfliktus kezelésük, a szókincsük bővül.

A projekt zárása egyben a projekt értékelése, melynek során a vendégek, vagyis a szakemberek értékelik a tanulók munkáját teljesítményét, rávilágítanak a hiányosságokra. Ezzel növelik a diákok motivációját elhivatottságát a szakma iránt. Készítsenek egy rövid videót is a munkafolyamatokról, melyet akár az iskola honlapján, közösségi média felületeken is meg lehet mutatni.

**Ágazatok:**valamennyi KIM
ágazatot lefedágazatok: Turizmus- vendéglátás, Élelmiszeripar,
Kereskedelem**Együttműködő**

Duális partnerek.

partnerek				
Célcsoportok	óvodások*	<input type="checkbox"/>	alsó tagozatos általános iskolások*	<input type="checkbox"/>
	<u>középiskolások</u>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
	*		felsőtagozatos általános iskolások*	<input type="checkbox"/>
			felnőttek*	<input type="checkbox"/>
	szülők	<input type="checkbox"/>	felsőoktatásban tanuló*	<input type="checkbox"/>
			tanárok/oktatók	<input type="checkbox"/>
Eredmények, indikátorok	A pályaelhagyók számának csökkenése, a szakma iránti elhivatottság növelése.			
Egyediség, kiemelt értéke	A készített videók közösségi médián való megjelenítése, a jelentkezők számának növelése.			
Fejlesztés erőforrásai	Anyagi, szellemi erőforrások.			
Módszertan	Kooperáció, műhelymunka, csoportmunka valós munkahelyi körülmények özőtt.			
Digitalizáltság	IKT eszközök, éttermi szoftver használata.			
Az adaptálás feltételei (anyagi/humán erőforrás)	Anyagi és humán erőforrást igényel.			
Információk	https://kv-rakoczi.www.intezmeny.edir.hu			