

Recept a jövődhöz

A jó gyakorlat létrehozója, működtetője* Ózdi Szakképzési Centrum

Helyszín	Ország*	Város*	Külső helyszín*
	DKA*	Kazincbarcika	Iskola*
Cél	A környező általános iskolák hetedik osztályos tanulóit érzékenyítse a vendéglátás ágazat (szakács, cukrász) szakmái iránt. A tanulók személyes élményen keresztül ismerkednek meg a szakmákhoz szükséges készségekkel, munkaeszközökkel és a szakképzés valós környezetével. A cél továbbá az is, hogy a tanulóban kialakuljon az érdeklődés a szakma iránt, és hosszú távon csökkenjen a szakemberhiány az ágazatban.		
Időtartam	A program egy napos, összesen kb. 4 órás időtartamú tevékenység, amely előzetes szervezéssel és utómunkálatokkal együtt kb. egy hetes előkészítést igényel. A program évi több alkalommal megismételhető.		

A jó gyakorlat részletes leírása

A programot előzetes igényfelmérés előzte meg, amely során az intézmény felvette a kapcsolatot a környező általános iskolák vezetésével és osztályfőnökeivel.

A diákokat munkaruhával (kötény, sapka) láttuk el, így valóban „szakemberként” érezhették magukat. A tankonyhában kétféle foglalkozáson vettek részt, forgószínpadszerű rendszerben:

- **Szakács tevékenység:** zöldségtisztítás, egyszerű szendvicskészítés, tálalási feladat stb
- **Cukrász tevékenység:** kekszformázás, díszítés, csomagolás stb.

A program sajátossága, hogy **valódi, működő tankonyhában** történik, **valódi szakmai eszközökkel**, és a tanulók **személyes bevonással** (munkaruha, gyakorlati feladat) vesznek részt a folyamatban. Az élményszerű tanulás mellett a program hozzásegíti a fiatalokat a megalapozott pályaválasztási döntéshez.

A program végén közös kóstolásra és tapasztalatmegosztásra került sor, majd minden tanuló emléklapot kapott.



Ágazatok	valamennyi KIM <input type="checkbox"/> ágazatot lefed	ágazatok* Turizmus – vendéglátás ágazat
Együttműködő partnerek	Helyi általános iskolák (program résztvevőinek biztosítása) Intézmény szakképző iskolai oktatói	



	Az intézményvezetés (logisztika, eszközök, gépjármű biztosítása)			
Célcsoportok	óvodások*	<input type="checkbox"/>	alsó tagozatos általános iskolások*	<input type="checkbox"/> felső tagozatos általános iskolások*
	középiskolások*	<input type="checkbox"/>	felsőoktatásban tanuló*	<input type="checkbox"/> felnőttek*
	szülők	<input type="checkbox"/>	tanárok/oktatók	<input type="checkbox"/>
Eredmények, indikátorok	Eredmények: A diákok közvetlen élményen keresztül ismerhetik meg az ágazat szakmáit Nő az érdeklődés a vendéglátás területének képzései iránt A visszajelzések alapján nő a szakmák társadalmi megbecsülése a résztvevők körében Indikátorok <ul style="list-style-type: none">• Résztvevő tanulók száma (alkalmanként 10–12 fő)• Kitöltött visszajelző lapok aránya és tartalma• Érdeklődő tanulók száma a következő tanévben• Iskolák számának növekedése, amelyek csatlakoznak a programhoz			
Egyediség, kiemelt értéke	Kiemelt érték <ul style="list-style-type: none">• Élményalapú tanulás: A tanulók nem passzív nézői, hanem aktív résztvevői a folyamatnak.• Szakközeli tapasztalat: Valóságos, gyakorlatias bemutatás.• Pozitív mintaadás: A tanulók számára elérhetővé válik a szakma, mint jövőkép.• Közösségépítés: Kapcsolat erősítése a környező iskolákkal.			
Fejlesztés erőforrásai	Személyi: szakképző oktatók, demonstrátor tanulók, kísérő pedagógusok Tárgyi: tankönyv eszközparkja, alapanyagok, munkaruha, szállító jármű			
Módszertan	Tapasztalati tanulás (learning by doing): a résztvevők saját élményen keresztül ismerik meg a szakmákat. Kooperatív csoportmunka: a tanulók páros vagy kiscsoportos formában végzik a feladatokat. Interaktív bemutatás: az oktatók kérdésekkel és rövid magyarázatokkal vonják be a diákokat. Reflektív értékelés: a program végén történő beszélgetés segíti a tapasztalatok feldolgozását.			
Digitalizáltság	Digitális visszajelző lap: a foglalkozás után a tanulók QR-kóddal elérhető online kérdőíven adhatnak visszajelzést (pl. Google Forms). Prezentációs bevezető: a program elején digitális prezentáció (PowerPoint vagy Canva) mutatja be az ágazat szakmáit, eszközeit, tanulmányi lehetőségeit.			
Az adaptálás feltételei (anyagi/humán erőforrás)	A program adaptálásához rendelkezésre kell állnia egy alapfelszereltségű tankönyvháznak, valamint legalább egy vendéglátás ágazatban jártas oktatónak. A program megvalósításához szükséges alapanyagokat, eszközöket és szakmai erőforrásokat az intézménynek kell biztosítania, szükség esetén pályázati vagy külső forrás bevonásával.			
Információk	https://www.ozdiszc.hu/			