

# PORTFÓLIÓ

Lambertné Meretei Anikó

2024



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem**  
**Szent István Campus**  
**Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet**  
**2 féléves agrármérnök-tanár szak**

**ISKOLAI TANÍTÁSI GYAKORLAT A KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC  
PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ IS-  
KOLA KÖZÉPFOKÚ SZAKKÉPZŐ INTÉZMÉNYBEN**

**Belső konzulens:** dr. Khademi-Vidra Anikó  
egyetemi docens

**Belső konzulens  
intézete/tanszéke:** Vidékfejlesztés és Fenntartható  
Gazdaság Intézet  
Humántudományi és  
Szakképzési Tanszék

**Készítette:** **Lambertné Meretei Anikó**

**Gödöllő**

**2024**

## Tartalomjegyzék

Bevezetés .....	4
1. Szakmai életrajz.....	5
2. Az iskola bemutatása .....	7
3. Iskolai tanítási gyakorlat – az első félév anyagai .....	9
3.1.Hospitálási naplók .....	9
3.2.Tematikus tervek, óravázlatok .....	22
3.3.Oktatási anyagok, segédletek .....	32
3.4.Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól.....	35
4. Négyhetes összefüggő tanítási gyakorlat – a második félév anyagai.....	37
4.1.Tematikus tervek, óravázlatok .....	37
4.2.Oktatási anyagok, segédletek .....	56
4.3.Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól.....	62
5. A hospitált és tanított órák értékelési kérdőívei.....	63
6. Dokumentumok .....	67
6.1 Az első félév dokumentumai .....	67
6.2. A második félév dokumentumai .....	78
Köszönetnyilvánítás.....	89

## **Bevezetés**

Először is, engedjék meg, hogy bemutatkozzak. Lambertné Meretei Anikó vagyok, okleveles élelmiszermérnök, agrármérnök-tanár hallgató. Ezzel a munkával tanárrá válásom folyamatának kezdeti szakaszát szeretném dokumentálni.

Mint munkámban látni fogják, az úton bizony akadtak nehézségeim, vétettem hibákat. Kétségbeestem a kudarcok miatt és örültem a sikereknek. De minden egyes lépéssel közelebb kerültem ahhoz, hogy tanár lehessek.

A portfólió elkészítése és a reflexiók – bár nagyon nem szerettem írni őket – segítettek abban, hogy felmérjem a hiányosságaimat, meghatározzam azokat a területeket, ahol még különösen sokat kell fejlődnöm.

A tanárrá válás folyamat. Talán megtettem az első lépéseket, de leendő diákjaimhoz hasonlóan még sokat kell tanulnom. Hiszem, hogy kitartó munkával, lelkesedéssel és környezetem támogatásával el tudom érni a célomat.

## 1. Szakmai életrajz

1976. szeptember 9-én születtem Móraon. Kisbéren nőttem fel, itt jártam általános iskolába is. Az iskolát az első perctől kezdve szerettem, öröm volt számomra a tanulás. Középiskolai tanulmányaimat Győrben a Kazinczy Ferenc Gimnáziumban folytattam, német nyelvi tagozatos osztályban. A természettudományok voltak a kedvenceim, ilyen irányban tanultam tovább.

1995-ben felvételt nyertem a Kertészeti és Élelmiszeripari Egyetem Élelmiszertudományi Karára, ahol 2000-ben folyamattervező szakirányon okleveles élelmiszermérnöki végzettséget szereztem.

2000 szeptemberétől az Élelmiszertudományi Doktori Iskola doktorandusz hallgatójaként aktívan részt vettem a Fizika-Automatika Tanszék gyakorlati oktatásában, ekkor éreztem először úgy, hogy szívesen dolgoznék ezen a területen. Az élet azonban máshogy alakult, hamar kiderült, hogy a doktori fokozat megszerzése után nem lesz lehetőségem oktatóként az Egyetemen maradni. Doktoranduszi tevékenységem mellett emiatt újabb tanulmányokba kezdtem, 2003-ban nemzetközi szállítmányozási és logisztikai menedzser bizonyítványt szereztem.

2003 szeptemberétől az LG Elektronikai Kft-nél logisztikai asszisztensként, majd 2006 márciusától a Benteler Handel Kft-nél logisztikai és kereskedelmi ügyintézőként dolgoztam. Nagyon szerettem ezt a munkát, változatos, kihívásokkal teli feladataim voltak. Akkor jöttem rá, mennyire hiányzik az oktatás, amikor egy új ügyviteli szoftver bevezetésénél az én feladatom lett a kollégák betanítása. Így aztán, amikor 2008 nyarán régi doktorandusztársaim megkerestek az akkor már Budapesti Corvinus Egyetemről, örömmel tértem vissza a Fizika-Automatika Tanszékre tanársegédi pozícióba.

A munka világából érkező elég kontrasztosnak tűnt a régen tökéletesnek látszó egyetemi élet, ezért nagy terveim voltak a gyakorlati oktatás átalakításával kapcsolatban. Gyermekeim születése miatt azonban a terveknek várniuk kellett. 2010 januárjától 2015 nyaráig velük voltam otthon. 2015 szeptemberétől a Fizika-Automatika Tanszéken folytattam a megkezdett munkát.

2016 nyarán férjemet külszolgálatra vezényelték, emiatt Angliába költöztünk. Gyermekeim itt kezdték meg iskolai tanulmányaikat. 2016 szeptembere és 2017 júliusa között önkéntes midday supervisor-ként részt vettem a huntingdoni Cromwell Academy általános iskola munkájában. Itt bepillantást nyerhettem az oktatási folyamatok egy részébe, a mindennapi iskolai életbe. A külszolgálat ideje alatt gyermekeim magyar nyelvű oktatásáról, az osztályozó vizsgákra való felkészítéséről nekem kellett gondoskodnom. Ebben nagy segítségemre volt édesanyám, aki nyugalmazott tanítónőként örömmel avatott be az OFI honlapján elérhető tanmenetek értelmezésébe, és segített a gyerekeknek megfelelő feladatok összeállításában. 2020 júniusában kislányaim az általános iskola 1-3 osztályának anyagából, kisfiam az elsős anyagból sikeres

osztályozó vizsgát tett. Ekkor döntöttem el, hogy a jövőben mindenképpen az oktatásra szeretnék koncentrálni.

2021 januárjában visszatértem az Egyetemre, 2021 szeptemberétől a Gabona és Iparinövény Technológia tanszék adjunktusaként dolgozom. Itt nyílt először lehetőségem arra, hogy az elméleti oktatásba is bekapcsolódjak, Hamar kiderült azonban, hogy bár a gyakorlati órákon jól tudok a hallgatókkal dolgozni, az előadásokon az általam ismert frontális oktatás nem működik. Hiába a színes diasor, az elmesélt történetek, a kérdések, fél óra után senki nem figyel. Beláttam, hogy módszertani ismeretek nélkül nem tudom az általam kitűzött célokat magvalóítani.

Egy egyetemi belső képzés során hallottam először számomra új, a tanulókat aktivizáló módszerekről, amelyek nagyon felkeltették az érdeklődésemet. Szerettem volna ezekről többet megtudni, így 2023 augusztusában jelentkeztem a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem 2 féléves agrármérnök-tanári képzésére. Ezen képzés keretében készülő portfóliómhoz született ez az életrajz is.

## 2. Az iskola bemutatása

Iskolai gyakorlatomat a Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola Almádi utcai telephelyén töltöttem. Itt családias légkörben, maroknyi szakoktató foglalkozik a diákokkal. A hangulat jó, a gyerekek színes közösséget alkotnak. Az iskola tanulói rendszeresen indulnak szakmai versenyeken, felkészítésüket a szakmai elmélet és gyakorlat oktatói közösen végzik. A felsőbb évesek gyakorlaton készített termékeit az iskola mintaboltjában adják el. A gyerekek így az alapanyagok átvételétől kezdve a jó termelési gyakorlaton keresztül az értékesítésig betekinhetnek a sütő-és édesipari, valamint cukrászati folyamatokba.

Az iskola működésének megkezdése a 1953/54-es tanévre vezethető vissza, amikor jogelődje, a 2. sz. Élelmiszeripari Tanulóiskolának megkezdte a sütőipari szakmunkások képzését

1964/65-ös tanévben vezették be a szakközépiskolai képzést. Az intézmény 1967-ben vette fel a Pesti Barnabás nevet, ekkor vezették be a tejipari szakmunkásképzést, konzervipari szakközépiskolai képzést. Az 1978/79-es tanévtől már élelmiszer-analitikus technikusképzésre is jelentkezhettek diákok.

Az 1979/80-as tanévben az iskola az Andrássy út 63-65. szám alá költözött. Az Almádi utcai telephely 1981-83 között épült, ez lett az új sütőipari tanműhely.

Az 1986/87-es évben a képzés ismét átalakult, bevezették az 5 éves szakközépiskolai programot. A negyedik év végén közismeretei tárgyakból érettségiztek a diákok, így az ötödik, szakképzési évben már csak szakmai tárgyak tanítása folyt. A képzést technikusképesítő vizsga zárta. Ez a képzés sütőipari, édesipari, tejipari szakokon, az 1989/90-es tanévtől, az intézményben induló az érettségire épülő analitikusképzés bevezetésével pedig már élelmiszer-analitikus szakon is indult.

A mai napig is népszerű pék-cukrász szakma tanügyi dokumentációjának nyugat-európai minta alapján történő kidolgozása is az iskola nevéhez fűződik. Az első ilyen irányú szakmunkásképző osztály az 1990/1991-es tanévben indult. Az iskolában két gimnáziumi osztályban is folyt oktatás, az 1993/1994-es tanévtől irodalmi-drámai fakultációjú, az 1994/95-ös tanévtől biológia-kémia fakultációs osztályba is megkezdheték tanulmányaikat a tanulók.

1991-ben induló házvezető képzés gyakorlati oktatóhelyeit az ekkor az iskolához került Izabella u. 1. szám alatti épület új szárnyának átépítésével alakították ki. Tankonyha, számítógépterem épült, és helyet kaptak a gépírás, csecsemőgondozás és szabás-varrás oktatásának helyet biztosító terek is.

Az Almádi utcai tanműhelynél 1993/94-es tanévtől kezdődő munkálatok keretében emeletráépítéssel 12 új tantermet alakítottak ki. 1999-ben ide került a 1994-ben létrehozott, eddig Nestlé gyárban működő édesipari tanműhely is.

A 2001/2002-es tanévben iskoláznak be először az érettségire épülő a sütő-cukrász technikus képzésre. A 2002/2003-as tanévben élelmiszeripari menedzserképzést indítottak, ezzel az akkreditált felsőfokú szakképzésbe kapcsolódott be az iskola. 2004-ben az iskola is új nevet kapott: Pesti Barnabás Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Gimnázium.

Az iskola több fenntartóváltás után a 2010/11-es tanévben az agrárképzésért felelős minisztériumhoz került. A tantervek változásának következtében érettségit és technológusi végzettséget szakgimnáziumban, szakmunkás végzettséget szakközépiskolában lehetett szerezni. A kedvelt és sikeres pék-cukrász képzést is ekkor indíthatták újra.

A szakképzés rendszerének átalakítására létrehozott Szakképzés 4.0 program az iskolát is érintette:

„2020 új fordulópontot hozott az iskola életébe. Megalakult a Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum, melynek egyik iskolája lett intézményünk. Az újonnan bevezetett tanterv az iskola nevében is változást hozott: Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola. Az oktatott szakmák részben új nevet kaptak: 2020-tól a technikumban sütő-cukrászipari technikus és élelmiszerellenőrzési technikus szakmákban öt év alatt érettségi és szakmai vizsgát lehet szerezni. A szakképzésben pék, cukrász, pék-cukrász és édességkészítő szakmai végzettséget lehet hároméves képzésben megszerezni” – olvasható az intézmény honlapján ([http1](http://)).



### **3. Iskolai tanítási gyakorlat – az első félév anyagai**

Munkámban a tanulmányaim első és második félévében végzett iskolai tanítási gyakorlaton szerzett tapasztalatokat külön fejezetben szeretném bemutatni.

Az első félévben a gyakorlat nagyobb részét a hospitálás töltötte ki, tanítással mindössze két órát töltöttünk. Mind a hospitálás, mind a tanítási gyakorlat nagy hatással volt rám, tovább erősítette elhatározásomat, hogy a jövőben tanárként szeretnék dolgozni.

#### **3.1. Hospitálási naplók**

Munkám ezen részében az általam látogatott órák tapasztalatait szeretném összegyűjteni. Az első félévben három pedagógus óráit látogattam három különböző osztályban. Szerencsés egybeesésnek mondható, hogy az egyes osztályokban eltöltött órákat, mindig ugyanazzal a pedagógussal töltöttem. A hospitálásokat ezért nem teljesen kronologikus sorrendben, hanem pedagógusokra (osztályokra) bontva szeretném leírni a könnyebb értékelhetőség miatt.

Először a 14. CA osztályban eltöltött 2, a 9. CA osztályban eltöltött 1 végül a 11. F osztályban eltöltött 5 óráról írok. A 11. F-ben tartottam az óráimat is. A hospitálási naplók után röviden összefoglalom tapasztalataimat az adott osztályban.

A hospitálások alkalmával a fogadó pedagógusok által alkalmazott módszereket, munkaformákat szerettem volna megfigyelni. Különösen érdekelt, hogy hogyan oldják meg a fegyelmézést, hogyan találják meg a hangot a diákokkal. Kíváncsi voltam még az időbeosztásra is, az egyetemi előadások után számomra elképzelhetetlen volt egy 45 perces órán teljes technológiai folyamatokat megtanítani.

A megfigyelés nem mindig volt egyszerű, sokszor azon kaptam magam, hogy a tanári kérdések, a gyerekek reakciói, vagy a szemléltető anyag megnevezése helyett a tananyagot jegyzetelem.

A hospitálási naplók első sorában az aktuális csoport bemutatásáról is ejtek pár szót. Bár ez a rész nem tartozik közvetlenül az óra menetéhez, mindenképpen fontosnak tartom ezen információk megemlítését is, hiszen ezek helyezik az adott pedagógiai szituációt keretek közé.

## HOSPITÁLÁSI NAPLÓ, 14.CA (dupla óra)

**Az óra-/foglalkozáslátogatás helye:** Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

**Műveltségi terület:** Élelmiszertudomány.

**Tantárgy:** Cukrászati termékkészítés

**Az óra/foglalkozás témája:** Élesztős tészták - Kevert és omlós élesztős tészták, dupla óra

**Az osztály megnevezése:** 14 CA.

**A látogató pedagógusjelölt neve:** Lambertné Meretei Anikó

**A látogatás dátuma:** 2023.10.25. 7:45-8:25. és 8.35-9.15

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
7.40-7.45	Megbeszélés a tanárnővel Háttérinformáció a csoportról Téma: kevert omlós tészták	A tanárnő bemutatja a csoportot. Érettségiztek, egy kivétellel mindenkinek van már szakmai előismerete is. Füzetet nem használnak, lassan írnak, az online felületeket szívesebben használják a tanulók. Megbeszéljük, hogy az óra folyamán külön kiemeli majd, milyen felületeken, milyen anyagokból dolgoznak éppen
7.45-7.50	Röviden bemutatkozom, ezután a tanárnő elkezd az órát. Hiányzók felírása, napi teendők megbeszélése. Ki ír pótló dolgozatot ma? A dupla óra témájának ismertetése.	A tanulók együttműködnek a tanárnővel. Látható, hogy tisztelik, szívesen dolgoznak vele együtt. A tanárnő előkészíti az online felületen a feladatlapokat a dolgozathoz.
7.50-7.55	Pótló dolgozat feladatainak kiadása. Élesztős tésztákról eddig tanultak átlátszókérdésekkel. Visszatekintés: gyúrt-dagasztott élesztős tészták.	2 diák dolgozatot ír a Google tanteremben. A többiek aktívan válaszolnak, nem okoz gondot az eddig tanultak felidézése.
7.55-8.03	A kevert tészták alapanyagainak és tulajdonságainak, valamint a műveleti lépéseinek ismertetése. Összehasonlítás a briós készítésével: anyaghányad, műveleti lépések. Jellemző technológiai lépés: krémkeverés.	Egy kivétellel minden diáknak vannak már előismeretei, így könnyen tudják követni a tanárnő magyarázatát, bekapcsolódnak a beszélgetésbe. A kevesebb ismerettel rendelkező tanulónak a tanárnő külön kiemeli a lényeges részeket, tőle jegyzetelést is kér. A többi tanuló segíti őt az anyag követésében.
8.03-8.15	Oktatóvideó megtekintése, tanári magyarázat mellett. A videó bemutatja a tésztakészítés folyamatát.	Az oktatóvideókat az iskola maga készítette, az E-Kréta felületen érhető el. A tanulók láthatóan szívesen nézik ezeket. A tanárnő az egyes lépések megbeszéléséig megállítja a videót, felhívja a figyelmet a fontos műveletekre, azok pontos végrehajtására.

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
8.15-8.25	A formázás, kelesztés, sütés paramétereinek ismertetése. Általános bevezető vége. A csoport termékeinek felsorolása. Kitekintés a vizsgára, lehetséges vizsgakérdések megbeszélése. Az óra lezárása: a szünet után a termékek jellemzésével folytatjuk.	A formázás ismertetésekor a tanár már megemlíti az ebbe a csoportba tartozó termékeket, röviden összefoglalja ezek formázásának fő jellegzetességeit. A vizsgakérdések megbeszélése egyben részösszefoglalásul is szolgál.
8.25-8-35	SZÜNET	A tanár gyorsan kijavítja a pótdolgozatokat és közli is az eredményt. A tanár elmondja nekem, hogy éppen nyílt nap van az iskolában, az osztályból több hallgató is ott fog segíteni, kevesen maradnak a következő órára.
8-35-8.50	A kevert kuglóf A műveleti lépések és az ezekhez tartozó paraméterek megbeszélése. Milyen ízű kuglófok lehetnek? Formázási műveletek részletes áttekintése: Hogyan alakíthatunk ki mintákat a kakaós kuglóf belsejében? A sütésre vonatkozó ismeretek: Miért érdemes csöves formában sütni a kuglófot? Hogyan ellenőrizhetjük az átsültséget? Péda vizsgafeladatra: a kevert kuglóf műveleti lépései – képeket sorba rendezni. Közös megoldás tanári vezetéssel.	A tanár kéri, hogy nyissák meg a Kréta közös tárhelyén elérhető word dokumentumot. Az anyagban sok képet, magyarázatot találnak. A kakaós kalács formázásának különböző módjait videón is megnézik. Ötlet a portfólióhoz: új íz, vagy új formázási mód kialakítása. A tanár megoszt egy receptet is, ez alapján az őszi szünetben a tanulók el is készíthetnek egy fél kilós kuglófot. Munkájuk a portfólióba is bekerülhet.
8.50-9.00	A dán kifli Jellegzetességek, speciális műveletek, töltelékek ismertetése. A már tanult kiflifélék áttekintése, hasonlóságok és különbségek keresése. Játék: a dán (kevert élesztős), a svájci (hajtogatott élesztős) a pozsonyi (omlós élesztős) és búrkifli (leveles) formázása. Pozsonyi kifli készítő versenyen első helyezést elért tanuló bemutatása.	Kérdésekkel irányított szakmai beszélgetés alakul ki. A játék során, előre megbeszélte kézjeleket mutatnak az adott kifliféle formázásához kapcsolódóan a kiinduló alakzat (háztető, ovális, hosszúkás) jellemzésére.  A tanár röviden elmondja nekem a verseny szabályait.
9.00-9.10	A fánk A fánktészta jellegzetessége. Miért fontos, hogy zsírszegény legyen? A fánk formázása. Nyújtás, kiszúrás. A kelesztés paraméterei. Az olajban sütés fortélyai. Ábra a word fájlban: fánkok, melyek különböző mértékig merülnek az olajba. Melyiken jó megkeltségű a tészta? Milyen hőmérsékletű legyen az olaj? Milyen zsiradékban süthetünk fánkot?	A kérdésekre jó választ adó hallgatókat a tanár megdicséri. Téves válasz esetén közösen megbeszéljük a helyes választ. A tanár itt is külön figyel, hogy a háttér tudással nem rendelkező hallgató minden szükséges információt le tudjon írni.

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
9.10-9.15	A tanárnő további lehetséges vizsgakérdéseket sorol fel. Felhívja a figyelmet a portfóliókészítés fontosságára, újra összeszedi az órán ezzel kapcsolatban elhangzott ötleteket.	A diákok itt is figyelnek, időnként viszszaakérdeznek. A tanárnő megválaszolja a feltett kérdéseket.

### **Reflexió a 14 AC osztályban töltött órákra**

Első két órát a 14. CA osztályban Martonné Volf Ibolya tanárnővel töltöttem. Érettségizett cukrász tanulók járnak az osztályba, akik szakmai vizsgára készülnek. Egy kivétellel mindegyik rendelkezett már korábbi tanulmányaiból szakmai alapismerettel.

A tanárnő órái nagyon élvezetesek voltak. Mivel a cukrászati ismeretek nem az én szakterületem, időnként azon kaptam magam, hogy az anyagot jegyzetelem. A tanulók fegyelmezettek, aktívak voltak, hozzáállásukon érződött, hogy szeretik és tisztelik a tanárnőt.

Az órán a tanárnő egyszerre figyelt mindenre. Magyarozott nekem, külön foglalkozott a szakmai előismerettel nem rendelkező tanulónak és haladt az anyaggal. Videót mutatott be, játékot szervezett, kiemelte és bemutatta a szakmai versenyt nyert tanulót. Változatos módszerekkel, sokféle háttéranyaggal dolgozik, otthonosan mozog a digitális világban is. A tanulókkal tökéletesen megtalálja a hangot. Ha kell szigorú, ha kell humoros. Felkészült, következetes, igazi profi. A kérdéseimre is készséggel válaszolt.

Sajnos az első adandó alkalommal másra bízott, mivel a cukrászati ismeretek tárgyban nála nem tarthattam az óráimat. A cserét azonban nem bántam meg, Békefi tanárnőtől rengeteget tanultam.

## HOSPITÁLÁSI NAPLÓ, 9.AC

**Az óra-/foglalkozáslátogatás helye:** Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

**Műveltségi terület:** Élelmiszertudomány.

**Tantárgy:** Vendéglátó alapozás-cukrászati alapismeretek gyakorlat

**Az óra/foglalkozás témája:** brownie készítés, díszítés, kókuszkecska mártás

**Az osztály megnevezése:** 9.CA

**A látogató pedagógusjelölt neve:** Lambertné Meretei Anikó

**A látogatás dátuma:** 2023.10.26. 9:25-10:05.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
9.20-9.25	Megbeszélés a tanárral A csoport jellemzői Mit készítenek éppen?	A csoport a 9. AC. Elsős cukrászatanulók, szeptemberben kezdték a képzést, érdeklődő, lelkes kis csapat. A téma brownie készítése, díszítése és kókuszkecska mártása lesz. A termékek egy részét a mintaboltban fogják eladni, másik része a délutáni nyílt napra érkező vendégeké lesz.
9.25-9.35	Érkezésemkor a tanár úr éppen a már előkészített marcipánnal borított brownie alapra csokoládéval pókháló mintát rajzol. Megmutatja, hogyan kell kézbe venni, tartani a kis méretű habzságot, mire kell figyelni a rajzoláskor, mikor megfelelő konzisztenciájú a csokoládé.	A gyerekek egy csoportja figyel, próbálják utánozni a tanárúr mozdulatait. Több-kevesebb sikerrel pókhálót rajzolnak. A tanár úr bátorítja, segíti őket. Felhívja a figyelmet az esztétikára, a motívum felülethez mért nagyságára, elhelyezésére. A gyerekek másik csoportja fekete marcipánmasszából egy kisebb és egy nagyobb golyót, vékony rudakat formál, mások kis fehér golyókat készítenek éppen. Láthatóan ők más feladatot kaptak.
9.35-9.40	A tanár úr hagyja a gyerekeket dolgozni, amíg váltunk pár szót.	A négy órás gyakorlat utolsó órája ez, már csak az elkészített brownie-k díszítése van hátra. Halloween-i témában készülnek a mintabolt megrendelésére. Összesen 15 db-ot kell elkészíteni. Amíg beszélgetünk, folyamatosan figyeli a gyerekek munkáját, tanácsokat ad, kérdésekre felel.  A műhelyben két idősebb diák is tevékenykedik, ők a délutáni nyílt napra készülnek. A tanárúr rájuk is figyel, őket is irányítja.

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
9.40-9.55	A tanár úr megmutatja a díszítés további lépéseit. Az elkészített marcipán alkatrészekből egy csinos, kövér pókot állítanak össze a pókháló mellé. A tanár úr most is megmutatja a lépéseket. Kötőanyag a víz. Megmutatja, melyik felületekre kell felvinni, milyen hatása van, mennyit szabad használni. Ezután elkészít egy bemutató darabot, majd a gyerekek önállóan dolgoznak.	A tanulók figyelnek, és ahogy körvonalazódik a figura, egyre érdeklődőbbek lesznek. Míg a pókhálórajzolástól néhányan húzódoztak, ezt a lépést mindenki lelkesen próbálgatja. A tanár úr itt is külön felhívja a figyelmet a munka esztétikai értékére. Segíti, tanácsokkal látja el a tanulókat.
9.55-10.05	A gyakorlat végén a műhely rendberakása következik. A tanárúr átismétli a gyerekekkel a folyamat lépéseit, egyértelmű utasításokat ad. Az óra végén még egyeztet a délutáni program önkénteseivel, a többiek mehetnek.	A gyerekek fegyelmezetten, de változó lelkesedéssel dolgoznak. Segítséget kérnek egyes maradék félkésztermék elhelyezését illetően, a tanár úr válaszol. Még ekkor is tanít, elmondja, mit mire lehet majd még felhasználni.

### **Reflexió a 9. CA-ban töltött órákra**

Az első nap lyukasórájában találkoztam először Hidasi Lajos tanárral, amikor Békefi tanárnő körbevezetett az iskolában. Hidasi tanár úr a cukrászműhely szakoktatója. Szívesen fogadott, sokat mesélt a szakmáról és a diákokról. Ekkor beszéltük meg, hogy mindenképpen ellátogatok az egyik órájára.

Gyakorlatom második napján erre sort is kerítettem. A 4 órás gyakorlat utolsó óráján vettem részt, ahol a 9.CA osztály tanulóival éppen halloween-i díszítésű brownie-t csináltak a mintabolt megrendelésére. Nagy türelemmel és szeretettel, de határozottan irányította a gyerekek munkáját. Először mindig bemutatta, aztán elkészíttette a diákokkal az adott lépést. A végeredmény egy narancssárga marcipánalapon, csokoládéval rajzolt pókháló sarkában ücsörgő gülüszemű, kövér pók lett. A gyerekek nagyon élvezték, lelkesen közreműködtek még a takarításban is.

A tanár úrral a gyakorlat végén még tudtam váltani pár szót. A csoportról beszélgettünk. Feltűnt, hogy milyen nagy szeretettel beszél a gyerekekről. Első osztályról lévén szó még nem sok időt töltött el a csoporttal, de már most azokat a diákokat keresi, akik a szakmai versenyen sikeresen szerepelhet. A tanár úr példa értékű szakoktató, magam is szívesen eltanulnék tőle néhány fogást, nemcsak a cukrászat, de az oktatás terén is.

## HOSPITÁLÁSI NAPLÓ, 1./11.F

**Az óra-/foglalkozáslátogatás helye:** Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszer-  
ipari Technikum és Szakképző Iskola

**Műveltségi terület:** Élelmiszertudomány.

**Tantárgy:** Sütőipari gyártástechnológia

**Az óra/foglalkozás témája:** Kovászban lejátszódó folyamatok, tésztaformázás.

**Az osztály megnevezése:** 11.F.

**A látogató pedagógusjelölt neve:** Lambertné Meretei Anikó

**A látogatás dátuma:** 2023.10.25. 9:25-10:05

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
9.20-9.25	Megbeszélés a tanárnővel Háttérinformáció a csoportról Hol tartanak az anyagban? Kovászolás alatt lejátszódó folyamatok ismétlése és tésztakészítés lépései közül a dagasztás műveletét kezdik el dolgozat helyett.	Három osztály összevonásával alakult ki a jelenlegi 11.F. A mostani óra csoportbontásban folyik, ők a pékek. Sokszor cserélődtek a tanárok is, így nem rendelkeznek komoly alapokkal. Végzősök, fontos az anyag rendszerezése. Az eredeti terv dolgozat lett volna, de ma 6 órától gyakorlaton voltak, fáradtak a gyerekek.
9.25-9.30	A tanárnő a csoportban rögzített szabályoknak megfelelően kiteteti a telefonokat a tanári asztal előtti padra. Röviden bemutatkozom, ezután a tanárnő elkezd az órát. Tanárnő bejelenti, hogy nem írnak dolgozatot és kiosztja az előző órán írtakat. Cél meghatározása: a kovászolási folyamatok ismétlése.	A gyerekek vonakodva, kedvtelenül mozognak. 8 fő jelen, 2 fő hiányzik. A tanárnő papíron rögzíti, később kerül be a Krétába. A társaság kissé felélénkül az elmaradó dolgozat miatt. A dolgozatok gyengén sikerültek, a rossz eredményen nevetnek, a jobb eredményt elért tanulóknak gratulálnak.
9.30-9.32	Mit tanultunk az előző órán?	A csoport passzív, egy két hallgató válaszol. Valószínűleg ők a jobb képességű tanulók.
9.33-9.45	A tanárnő vetélkedőre hívja a tanulókat. Rövid kérdésekkel átismétlik a kovászkészítés, kovászérés folyamatát. A hallgatók mindent használhatnak.	Bátorítja, dicséri a jó választ adó tanulókat. F. tanuló nagyon igyekszik, szeretne jó választ adni, de kicsit lassúbb, mint a többiek. A tanárnő segít neki az anyagban megtalálni a helyes választ, megdicséri az igyekezetéért. A hibás válaszokat a tanárnő kijavítja, együtt megkeresik a kiadott anyagban az ide vonatkozó részt. Igyekszik mindenkit megszólítani, de C. és G. tanulók flegmán válaszolnak. G. tanulónak felszerelése sincsen.

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
9.45-10.00	<p>Szakmai számítási feladat A feladat megértéséhez szükséges definíciók áttekintésével kezd a tanár.</p> <p>F tanuló kérdez: A kovászélesztő mennyiségét nem a kovásznagyságból kell számolni?</p> <p>Tanári kérdés: Mitől függ az éresi idő?</p> <p>Egyszerű bevezető számítások – önálló munka, közös ellenőrzés.</p>	<p>Közösen megbeszélik a fogalmakat. G. tanuló nehezen kapcsolódik be az anyagba.</p> <p>A tanár válaszol, majd megmutatja és aláhúzatja az ide vonatkozó részt a kiadott anyagban.</p> <p>F tanuló lassan ugyan, de jól válaszol, a tanár megdicséri.</p> <p>Több tanulónak nincs számológépe, a tanár felhívja a figyelmet a felszerelés fontosságára.</p>
10.00-10.05	<p>A tanár egy összetettebb feladatot ad fel. Mivel az óra a végéhez közeledik, elmondja a szükséges logikai lépéseket és az első részszámítást közösen elvégzi a tanulókkal. Házi feladat: a feladat befejezése.</p> <p>Az óra zárása, a tanár külön kéri, hogy ismételjék, nézegessék a kiadott anyagot, mivel a következő órán megírják az elmaradt dolgozatot.</p>	<p>A tanulók a csengő hallatára azonnal pakolni kezdenek, azt sem várják meg, hogy a tanár a mondatot befejezze.</p>

## HOSPITÁLÁSI NAPLÓ, 2./11.F

**Az óra-/foglalkozáslátogatás helye:** Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

**Műveltségi terület:** Élelmiszertudomány.

**Tantárgy:** Édesipari ismeretek

**Az óra/foglalkozás témája:** Vágott, mártott desszertek

**Az osztály megnevezése:** 11.F.

**A látogató pedagógusjelölt neve:** Lambertné Meretei Anikó

**A látogatás dátuma:** 2023.10.25. 10:15-10:55

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
10.10-10.15	<p>Megbeszélés a tanárral Háttérinformáció a csoportról Hol tartanak az anyagban? Vágott mártott desszertek</p>	<p>Az előző órai 11. F osztály édességkészítő csoportja. Felcsúszó óra, hiányzás miatt lyukasórájuk lett volna, de így előbb hazamehetnek. A szokásos óra eleji dolgozat így elmarad.</p>
10.15-10.20	<p>A tanár a csoportban rögzített szabályoknak megfelelően kitéti a telefonokat a tanári asztal előtti padra. Röviden bemutatkozom, ezután a tanár elkezd az órát.</p>	<p>A gyerekek vonakodva jönnek be az órára, mert lyukas órára készültek. Néhányan felszólítás nélkül is kiteszik a telefonjukat.</p>



<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
10.15-10.20	Tanárnő bejelenti, hogy a felcsúszó óra miatt nem lesz dolgozat, helyette ismétlik és befejezik a múlt órai anyagot Cél meghatározása: vágott mártott desszertek.	Az elmaradó dolgozat és a korábbi hazamenetel hírére felélénkülnek.
10.20-10.35	Az eddig tanultak átisméltése beszélgetéssel. Az előző órán látott videó felidézése, a vágott mártott desszertek gyártásának műveleti lépési és jellegzetességei. Kérdések pl. Miért nincs talpazás? Mi a korpusz? Miből lehet a korpusz? Milyen formázási műveletek vannak? Összehasonlítás a töltött desszertekkel.	Ez a csoport lényegesen aktívabb, mint az előző. Igyekeznek válaszolni a tanárnő kérdéseire. Jó válaszáért dicséret jár. A tanárnő a kiadott anyag használatára buzdítja a tanulókat, rossz válasz esetén segít megtalálni a vonatkozó részt. A passzív tanulókat is felszólítja. A tanárnő megemlíti, nekem, hogy L. tanuló a konyakmeggykészítő hagyományörző versenyen első helyezést ért el. L tanuló érdeklődésemre lemondja, mi volt a feladata. A tanárnő megdicséri, a többiek megtapsolják a helyezésért.
10.35-10.50	A vágott mártott desszertek változatos megjelenési formáin és ízvilágán keresztül a tanárnő bevezeti a szortiment fogalmát. Képeket mutat, példákat mond. Különböző üres bonbonsdobozokon is megnézik a desszertek képeit, az ízeket. Innen magára a csomagolásra terelődik a szó. A szemléltetőanyagok segítségével megnevezik a csomagolóanyagokat, megbeszélik azok funkcióit. Végül a csomagoláson található jelöléseket veszik sorra. Szóba kerül a lejárati idő is. Ezután a tanárnő a témát lezárja, felhívja a figyelmet a jövő órai dolgozatra.	A gyerekek bekapcsolódnak a beszélgetésbe, sok jó ötletük van. Megegyeznek, hogy jobb, ha nem minden szem desszert egyforma ízű és formájú, szinte észrevétlenül alkotják meg az új fogalmat. A csomagolásokat érdeklődéssel nézegetik. Együtt összegyűjtik, mi mindent látnak a csomagoláson, melyik információ miért van rajta.
10.50-10.55	A tanárnő előkészíti a témazáró összefoglalást. A csokoládé alapú édességek témakörével végeztek. Következő órán a dolgozat megírása után elkezdik az összefoglalást. A tanárnő elmondja, milyen eszközökre lesz szükség. Zárásként arra kéri a hallgatókat, hogy együtt sorolják még fel az eddig tanult termékcsoportokat. Házi feladatként nézzék át az ezekről tanultakat.	Az összefoglaló táblázat elkészítéséhez színes ceruzára és vonalzóra lesz szükség, ezt mindenképpen hozzanak magukkal.

## HOSPITÁLÁSI NAPLÓ, 3./11.F

**Az óra-/foglalkozáslátogatás helye:** Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

**Műveltségi terület:** Élelmiszertudomány.

**Tantárgy:** Portfóliókészítés

**Az óra/foglalkozás témája:** Cukorkák témájának bevezetése

**Az osztály megnevezése:** 11.F.

**A látogató pedagógusjelölt neve:** Lambertné Meretei Anikó

**A látogatás dátuma:** . 2023.10.26. 8:35-9:15

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
8.30-8.35	Megbeszélés a tanárnővel Melyik csoporttal dolgozunk? Miről szól a portfóliókészítés?	Az osztály a már ismert 11.F édességkészítő csoportja. A portfólió anyagát a 10. és 11. évfolyamon gyűjtik össze a tanulók. A leg-sikeresebb munkáikat tartalmazza. Tu-lajdonképpen a szakmai fejlődésüket dokumentálja.
8.35-8.40	A tanulók köszöntése, hiányzók össze-írása.  Visszatekintés: Mi volt az előző téma?  Ki készítette el a feladatot? Aki nem készítette el, az miért nem?	Jelen van 6 fő  Előző téma az iskolai rendezvények be-mutatása volt. A tanárnő kérésére a gyerekek gyorsan fel is sorolják ezeket.  2 tanuló nem készítette el a feladatot. Állítólag nem férnek hozzá a Google Classroom felülethez. A tanárnő két-kezdve fogadja a választ, majd a rend-szergazdához irányítja őket. A követ-kező órára pótlást kér.
8.40-8.55	A tanárnő megkérdezi a tanulókat, van-e valaki, akinek a munkáját megmutat-hatná nekem.  B. tanuló lelkesen jelentkezik, a töb-biek visszahúzódnak. Megköszönöm, hogy megtisztelt a bi-zalmával, megdicsérem a munkáját és biztatom, hogy minél többet gyakorol, annál ügyesebb lesz, annál könnyebben megy majd a feladatok elvégzése. Ezen felbátorodva még megmutatnak további két-három munkát.	B. tanuló érdeklődő, igyekvő, de kicsit gyengébb képességű. A tanárnő kicsit hezitál, de végül megnyitja B. tanuló munkáját. Kiemeli a jó részeket és ta-nácsokat ad, mit kellene még kijavítani.  A tanárnő minden bemutatott munká-nál hasonlóan jár el.

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
8.55-9.12	A tanárnő ismerteti az újabb témakört: Cukorkák. A következő egy hónapban ezen fognak dolgozni. Felszólítja a tanulókat, hogy vegyék elő a füzetet, mert vázlatot fog diktálni. Első résztéma az alapanyagok bemutatása, azon belül is a keményítőszörp jellemzése. A tanárnő lediktálja a jellemzés szempontjait. Közben közösen ki is fejtik ezeket.	Mindenkinek van felszerelése, gyorsan előkerülnek a füzetek.  A gyerekek szorgosan jegyzetelnek, az élelmesebbek nemcsak a lediktált szempontokat írják le, hanem azt is, amit ezzel kapcsolatban megbeszéltek
9.12-9.15	A tanárnő az óra zárásaként elismétli a portfóliókészítés lépéseit, és felszólítja a diákokat a határidők betartására, a hiányzó munkák pótlására.	

### **HOSPITÁLÁSI NAPLÓ, 4./11.F** (dupla óra)

**Az óra-/foglalkozáslátogatás helye:** Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

**Műveltségi terület:** Élelmiszertudomány.

**Tantárgy:** Édesipari ismeretek.

**Az óra/foglalkozás témája:** Számonkérés: vágott, mártott desszertek. Csokoládé alapú termékek – összefoglalás.

**Az osztály megnevezése:** 11. F

**A látogató pedagógusjelölt neve:** Lambertné Meretei Anikó

**A látogatás dátuma:** 2023.10.26.10:15-10:55 és 11:05-11:45, dupla óra

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
10.15-10.17	A tanárnő köszönti a hallgatókat, kirakja a telefonokat. Közben felírja a hiányzókat, ismerteti az óra menetét majd ki is osztja a dolgozatokat.	A diákok rutinszerűen, gyorsan kirakják a telefonokat. Bár a dolgozatnak nem örülnek, de tudták, hogy írni fognak, így igyekeznek mielőbb elfoglalni a helyüket.
10.17-10.40	Dolgozatírás  A tanárnő figyeli az osztályt, az elakadó diákhoz odamegy. Szükség esetén a kérdés átfogalmazásával próbálja a tanulót rávezetni a megoldásra. A felmerülő egy-két kérdésre válaszol.	A tanárnő megmutatja nekem a dolgozatot. 8 rövid kifejtős kérdés és egy folyamatábra van benne. A kérdések követik a technológia műveleti sorrendjét. Csak azt kéri vissza, amit múlt órán megbeszéltek. Elmondja, hogy minden termékcsoport végén írnak egy illet, mindig ugyanilyen struktúrával. Most még papíron dolgoznak, de februártól már számítógépen, mert a vizsgán is az lesz az elvárás.

<b>Idő</b>	<b>Az óra/foglalkozás menete</b>	<b>Megjegyzések</b>
10.40-10.55	<p>Az összefoglaló táblázat elkészítése</p> <p>A tanárnő visszautal arra, hogy ugyanolyan táblázatot fognak készíteni, mint a lisztesáruknál. Mivel eddig csak egyszer készítettek ilyent újra elmondja, hajtogatással hogyan lehet a megfelelő számú oszlop helyét kijelölni, A táblára felrajzolja a fejléctet, felírja a termékcsoportok nevét.</p> <p>Röviden elmondja, hogyan fogják kitölteni a táblázatot.</p>	<p>A tanárnő kiosztja a táblázat elkészítéséhez szükséges A3 méretű papírt. Hozott színes ceruzákat és hosszú vonalzókat is, hátha valaki elfelejtette.</p> <p>Körbejár az osztályban, segít a táblázat kialakításában, a fejléc elkészítésében.</p>
SZÜNET		<p>A tanárnő elmondja, hogy ilyen táblázatból hármat készítenek. Az édesipari lisztesárukról, a kakaó alapú termékekről és a cukorkákról is egyet.</p> <p>Mivel egy-egy témakörhöz tartozó összes termékcsoport rajta van, és a termékcsoportokhoz tartozó információk felírása mindig azonos sorrendben történik, nagy hasznát veszik majd a vizsgára való felkészülésben. Lehetőség nyílik továbbá a technológiák összehasonlítására is.</p>
11.05-11.30	<p>A táblázat első két oszlopának közös kitöltése.</p> <p>A hiányzó oszlopok kitöltése házi feladat az őszi szünetre.</p>	<p>A tanárnő együtt gondolkodásra, a kiadott anyagok használatára biztatja a tanulókat.</p> <p>Az első néhány lépés után a tanulók ráéreznek a feladatra, innen gyorsabban halad a munka. A tanárnő folyamatosan körbejár, segít az információk kigyűjtésében, a táblázat formai kialakításában. A táblára is felírja a kulcsszavakat.</p>
11.30-11.45	<p>A tanárnő kiadja a témát lezáró feladatlapot.</p> <p>A kiadott feladatlap feladatainak átbeszélése.</p> <p>Az óra végén a tanárnő még egyszer összefoglalja, milyen feladatokat kell elvégezni az őszi szünetben.</p> <p>Megemlíti hogy a szünet jó lehetőség arra, hogy valami szép munka elkészítésével a portfólió is bővüljön.</p>	<p>A tanárnő felhívja a figyelmet arra, hogy először a táblázatot töltsék ki, ezután kezdjék el a feladatlap kitöltését.</p> <p>Egyesével felolvassa a kérdéseket, mindegyiknél elmondja, melyik termékcsoporthoz tartozik, hol tudnak utánanézni a tanulók a válaszoknak. Külön kiemeli azokat a feladatokat, amelyek lehetnek a vizsgán. Válaszol a felmerülő kérdésekre.</p>

## **Reflexió a 11.F-ben töltött órákra**

A hospitálás legnagyobb részét a 11.F osztályban Békefiné Nagy Éva tanárnővel töltöttem, Ő lett a vezető tanárom is, aminek nagyon örülök. A tanárnő bár konzervatív módszerekkel tanít, mégis figyelemreméltó pedagógus.

A harmadik hospitálással töltött órámban figyeltem először Békefi tanárnő óráját, közvetlenül Marton tanárnő órái után. A 11. F pék-cukrász csoportjával dolgozunk. Meglepően éles váltás volt. Sem projektor, sem online dolgozat, sem közvetlen hangú beszélgetés a diákokkal. Az óra elején a telefonokat a tanári asztal előtti padra kéri letenni a tanárnő. A diákok vonakodva engedelmesskednek.

Pár perc múlva aztán kiderül, hogy a tanulók reggel 6 órától gyakorlaton voltak, fáradtak. Emiatt a tanárnő nem íratja meg a tervezett dolgozatot, tehát figyel a gyerekekre, a munkát az igényeikhez igazítja. A kovászos témakörét ismétlik inkább át. A tanárnő kifejezetten a végzős csoportnak összeállított tananyagvázlatot használ. Minden témakörhöz készít ilyent, ezeket átlátszó genotermekbe gyűjtik a tanulók. Ez a kiadott anyag a gerince a munkának, ennek használatára ösztönzi a diákokat az óra során. Célzott, logikusan összeállított lényegre törő órát tart. A tanulókkal kissé szigorú, mindig egész mondatos válaszokat vár el, az odavetett mondatfoszlányokat is kijavíttatja. Emiatt a diákok kevésbé aktívak.

Ezután a 11.F édességkészítő csoportjának édesipari ismeretek órája következik. A gyerekek itt szinte kérdés nélkül kiteszik a telefonokat, veszik elő a lefűzött genotermes anyagot. Itt is egy hasonlóan felépített, összeszedett órát látok. Az egész mondatos válaszokat itt is elvárja a tanárnő. Az óra során visszautal egy együtt nézett szakmai videóra, tehát ha nem is napi szinten, de használ IKT eszközöket. A későbbi Portfólió órán is látszik, hogy otthonosan mozog ezen a területen is.

Későbbi beszélgetéseinkből aztán sok mindenre fény derül. A tanárnő nem véletlenül dolgozik papír alapú anyagokból. Elmondása szerint a diákok nehezen tudják értelmezni a szakmai szöveget, a vizsgán viszont főleg írásbeli utasításokat kapnak majd. Azzal, hogy az anyagokat újra és újra átolvastatja, erre készíti fel őket. Az egész mondatos válasz szintén emiatt elvárás az órákon, A diákok jelentős részének otthon nincs számítógépe, emiatt az ilyen jellegű munkát igyekszik iskolai keretek között megoldani a tanárnő. Februártól a dolgozatokat is online fogják írni, ahol a régebbi vizsgák feladataiból válogat majd a tanárnő.

A tanárnő reflektált is saját munkájára. Látja, hogy a tanulók kevésbé aktívak, így most éppen új ötleteket gyűjt ehhez. Kérte, hogy kívülállóként mondjam majd el a véleményemet, én mit látok az óráin. Nagyon tisztetem őt ezért.

### 3.2. Tematikus tervek, óravázlatok

Első féléves tanítási gyakorlatomat a már megismert 11. F osztály két csoportjában, a pék-cukrász illetve az édesipari termékkészítő csoportban végeztem.

A pék-cukrászoknál az éppen futó gyakorlathoz kapcsolódóan, a kelesztésről kellett órát tartanom. A vezető tanárommal megbeszéltük, milyen előzetes ismeretekkel rendelkeznek a gyerekek, miket csináltak eddig, mi lesz a következő modul. Megállapodtunk abban is, hogy mivel egyetlen óráról van szó, az ő kiadott anyaga mentén haladok majd. Az órához kézzel készítettem óravázlatot, ami még nem igazán felelt meg a pedagógus munkánál elvárt követelményeknek, inkább csak az óra felépítését tartalmazta, illetve a kérdéseket, amiket szerettem volna a tanulókkal megbeszélni. Az anyag elsajátításához Power Point prezentációt is készítettem.

Az édesiparosok több óráján is hospitáltam, így nagyjából tudtam, hogy a diákoktól mire számíthatok. Itt a témám a keménycukorka gyártása volt. A téma jól bevezethető különféle keménycukorkák bemutatásával, ezért az óra előtt 4 féle termékből (aprómálna, jégmentol pehely, rox, és Verbena töltött) minden tanulónak kis kóstolót állítottam össze. A termékek csomagolását és egy Power Point prezentációt is használtam a szemléltetéshez. Óravázlatomat itt is kézzel készítettem.

A tanítási gyakorlaton szerzett tapasztalatok és a képzésen tanultak alapján elkészítettem a témákhoz tartozó tematikus terveket és az óravázlatot is. Olyan óravázlatot, amit a tanítási gyakorlatomra is készítenem kellett volna.

Mivel korábban sem tematikus tervet, sem óravázlatot nem készítettem még, a sütőiparhoz tartozó tematikus tervem elkészítésénél vezető tanárom, Békefiné Nagy Éva „A kovászás helye és szerepe a gyártástechnológiában” című munkájára támaszkodtamami nem más, mint a tanárnő saját tematikus terve, ő ebből dolgozik. A tematikus tervem első két sorát tőle vettem át. Az ezt követő részeket még a tanárnő munkája mentén ugyan, de igyekeztem én megfogalmazni. Az édesipari téma tematikus tervét a sütőiparos alapján már önállóan el tudtam készíteni.

## Az óráimra készített kezdetleges óravázlataim

11 PC

### KELESZTÉS

4 hű  
6 lény  
H: 2 fű

- mit tanultunk eddig, hol tartunk a technológiában?
- mi az a kelesztés?
- hol láttunk hasonló folyamatot?
- mikor érzi jól magát az élénk?

⇒ tényezők, amik a kelesztést befolyásolják  
T, t, R → szabályozott R faktor, bővíthetőség

- kelesztés hőmérséklete
- lény tulajdonságai erős enzimműködés → gyorsan érzi jól magát → kiérlelt
- tényleg nagy sebesség, alacsony hőmérséklet
- Kétszintes technológiai mutatók
  - ↳ mit a technológiai mutatók
    - összetétel: élénk, utána gyorsan 50, majd 100% kén
    - minőség: nagy keménységű szén, kemény szén, szén

gyel: 1. lény: 60-62% nőni és lenni  
2. kelesztés: 58-60% kény  
3. kemény: 54-56% kény

- hőmérséklet: 28-32°C kény, 24-26°C péksütő
- melyik kemény szén
- kény: kény, kény

→ folyamatok  
keményítőbontás  
melyik kény, kény  
fermentáció  
Zimák enzimműködés!

viszafordítás: formázás, osztás, mérés alakítás  
osztás - igény és összetétel → piheletés → mérés (cell)  
alakítás: igény és összetétel  
gömbölyítés  
gömbölyítés után  
viszafordítás, osztás  
összetétel formázás

⇒ kény, kény + mekkorát hű 135.5  
3-5% - 2-3% töltés

lény 8

### KEMÉNYCUKOROK

2 hű  
6 lény  
H: 3 fű

1. keménycukor: cukor alapú édesítőszerek  
1. ismerkedjünk a keménycukorral  
keménycukor  
egyszerű feladat: vízszel vagy  
↳ egyszerűen: melyik melyik?

2. párhuzamos összehasonlítás vízszel vagy az összetételét  
anyagok összehasonlítása  
tulajdonságai

3. hogyan lehet előállítani?  
technológiai feladat  
előállítás melyik ill. melyik milyen  
mire az a cél? az anyag  
munka → keménycukor előállítás!

↓  
két lépés: előkezelés, utókezelés  
formázás, utókezelés

felületkezelés:  
védőréteg felvitelével a víz nem jellel → kristályosodás  
20-25°C 20-60% RP  
↳ 30-35% EKP ehhez mindig naponta a lény RP-je  
→ nedvesség nem kell ellenálló fokozás  
ballaszt: túlsúlyos tulajdonságokkal felületre kerül 40 m/m<sup>2</sup>  
rakonciosodás a felületre  
naponta 40% RP alatt nem kell megőrizni  
törésiállóság: minél több védőréteg felületre kerül  
↳ vékony réteg (száraz) vagy lekötés kerül a felületre

glicerin hatás → nem kristályosodik, lassítja a nedvesség felvitelét  
→ első nem kényesítő segít a nedvesség felvitelénél, gyorsítja a kristályosodást!

### Tematikus terv a Kenyérgyártás témakör tanításához

<b>Tantárgy</b>	<b>Sütőipari gyártástechnológia II.</b>	<b>Készítette:</b>	<b>Lambertné Meretei Anikó</b>
<b>Évfolyam:</b>	<b>3/11. évfolyam</b>	<b>Szakjai:</b>	<b>Sütőipari technológia</b>
<b>A csoport megnevezése</b>	<b>11.F</b>	<b>Témakör:</b>	<b>Kenyérgyártás</b>
<b>A tanév megjelölése:</b>	<b>2023/2024.</b>	<b>Szűkebb témakör:</b>	<b>Kovászos kenyerek gyártástechnológiája</b>
A szűkebb témakör feladata: A tésztaformázástól a sütésig terjedő műveleti lépések áttekintése			
A témakör legfontosabb nevelési feladatai: A kovászos kenyérbélesztés műveleti sorrendjének ismertetése a tanulókkal			
Alkalmazott könyvek, feladatgyűjtemények: Kovácsné Kalmár Katalin - Sütőipari termék előállítás (É-341)			

<b>Óra</b>	<b>A tanítási óra</b>	<b>Didaktikai feladatok</b>	<b>Fejlesztési területek</b>	<b>Ismeretanyag</b>	<b>Munkafomák</b>	<b>Szemléltetés</b>
<b>1.*</b>	Tésztakészítés	Előismeretek felidézése, gyakorlás	Elmélet és gyakorlat koncentrációja	Tésztakészítés célja és technológiai mutatók ismertetése.	páros munka differenciálás	füzet, tankönyv <a href="https://www.youtube.com/watch?v=v3hrgp1mvtc">https://www.youtube.com/watch?v=v3hrgp1mvtc</a>
	Hf.: Órai anyag, anyagnorma számítások					* Békefiné Nagy Évától átvett rész
<b>2.*</b>	Tészta feldolgozás	Előismeretek felidézése, gyakorlás	Elmélet és gyakorlat koncentrációja	Tésztafeldolgozás célja és műveleteinek ismertetése.	csoport munka differenciálás	füzet, tankönyv
	Hf.: Órai anyag, anyagnorma számítások					
<b>3.</b>	Kelesztés	Előzetes tudás felelevenítése, új ismeretek nyújtása, következtetés,	Figyelem, szakmai szövegértés, célok-összefüggések felismerése.	Kelesztés célja, folyamatai Kelesztéskésleltetés kelesztésmegszakítás	szemléltetés megbeszélés frontális munka	PPT gyakorlati megfigyelések
	Hf.: Órai anyag ismertetése, Tk. 129-136 oldal olvasása					



Óra	A tanítási óra	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek	Ismeretanyag	Munkafomák	Szemléltetés
4.	Sütés	Előzetes tudás felelevenítése, új ismeretek nyújtása, következtetések levonása	Szövegértés, összefüggések felismerése, következtetés	Sütés célja, lejátszóó folyamatok. A sütés paraméterei	megbeszélés, pármunka	PPT
	Hf.: Órai anyag ismételése, videó megtekintése: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=dBKS901q4os">https://www.youtube.com/watch?v=dBKS901q4os</a>					
5.	Késztermékek kezelése	Előzetes tudás felelevenítése, új ismeret nyújtása, rendszerezés	figyelem, képzelet, kommunikáció, kreatív gondolkodás	Késztermékek kezelésének célja, műveletei. A csomagolás szerepe.	megbeszélés frontális munka pármunka	PPT Kenyércímkék, csomagolások
	Hf.: órai anyag ismételése, Tk. 154-155.o.: A sütőipari termékek öregedése					
6.	Összefoglalás	Új ismeretek felidézése, következtetések levonása, visszacsatolás, megerősítés.	Rendszerezés	Az eddig átbeszélte lépéseket összefűzzük, folyamatábrát készítünk.	megbeszélés, egyéni és pármunka	PPT üres folyamatábra sablon
	Hf.: felkészülés számonkérésre					
7.	Számonkérés	Ellenőrzés, értékelés, visszacsatolás	Önálló kreatív gondolkodás, megszerzett ismeretek alkalmazása	Szakmai készség és jártasság ellenőrzése	egyéni munka	Dolgozat feladatlap
	Hf.: nincs					

## Óraterv a kelesztés témakör órájához

<b>Pedagógusjelölt neve:</b> Lambertné Meretei Anikó	<b>Műveltségi terület:</b> élelmiszertudomány
<b>Tantárgy:</b> Sütőipari gyártástechnológia	<b>Osztály:</b> 11.F
<b>Az óra témája:</b> A kelesztés	
<b>Az óra cél-és feladatrendszere:</b> Az óra célja a kelesztés műveletének megismertetése a tanulókkal, valamint elhelyezése a technológiai folyamatban. Megbeszéljük a kelesztés célját, áttekintjük a kelesztés paramétereit, a kelesztés során lejátszódó folyamatokat, átismételjük a kelesztés eszközeit, berendezéseit. Megismerkedünk két termelés-szervezéssel kapcsolatos eljárással, a kelesztéskésleltetéssel és a kelesztésmegszakítással	
<b>Az óra didaktikai feladatai:</b> előzetes tudás felidézése, fogalomalkotás, rendszerezés	
<b>Tantárgyi kapcsolatok:</b> Élelmiszerismeret, Szakmai gépek	<b>Felhasznált források:</b> Kovácsné Kalmár Katalin - Sütőipari termék előállítás (É-341)

időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
2	tanulók köszöntése, hiányzók beírása	az osztály alaphangulatától függ	felkészülés	névsor	hiányzók beírása, tanulói kérdések megválaszolása
1	téma felvezetése	tanári közlés	jegyzetelés	fűzet	óra címének felírása
2	eddiggi technológiai lépések felidézése	tanári kérdések: Mivel foglalkoztunk a múlt órán? Hol tartunk a kenyérgyártás folyamatában?	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítőtábla	cél az érdeklődés felkeltése, tanulók aktivizálása
10	A kelesztés célja, feltételei	Szemléltetés, megbeszélés	megfigyelés, jegyzetelés	Kelesztőkamra, megformált kisebb tömegű termék (pl. vizes zsemle)	külső tulajdonságok megfigyelése, kelesztőkamra hőmérsékletének és páratartalmának beállítása

időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
10	A kelesztés során lejátszódó folyamatok, A megkeltség jelei	szemléltetés megbeszélés	pármunka, jegyzetelés	tanári PC, projektor, vetítővászon, Minták a kelesztőkamrában	A kelesztőkamrába helyezett megformált tésztadarakok megfigyelése, a nyomáspróba elvégzése több időpontban.
5	A kelesztés technikai megoldásai A kelesztés közben végzett műveletek	szemléltetés megbeszélés	pármunka, jegyzetelés	a bemutatott cukorkaminták csomagolása	A tanműhelyben rendszerezük a kelesztéshez használható eszközöket
10	A kelesztéskésleltetés és kelesztésmegszakítás	nyílt frontális, megbeszélés	jegyzetelés, aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítővászon,	A termelési folyamat szervezéséhez kapcsolódó probléma segítségével vezetjük fel a témát
4	Mit tanultunk ezen az órán?	megbeszélés	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítővászon	az elhangzottak rövid ismétlése kérdések segítségével
1	óra lezárása	tanári közlés	figyelem, jegyzetelés	fűzet	házi feladat kiadása

## Tematikus terv a keménycukorka témakör tanításához

<b>Tantárgy</b>	<b>Édesipari ismeretek</b>	<b>Készítette:</b>	<b>Lambertné Meretei Anikó</b>
<b>Évfolyam:</b>	<b>3/11. évfolyam</b>	<b>Szakjai:</b>	<b>Édesipari technológia</b>
<b>A csoport megnevezése</b>		<b>Témakör:</b>	<b>Cukorkák</b>
<b>A tanév megjelölése:</b>	<b>2023/2024.</b>	<b>Szűkebb témakör:</b>	<b>Keménycukorkák</b>
A szűkebb témakör feladata: A keménycukorka termékcsoport gyártástechnológiájának ismertetése			
A témakör legfontosabb nevelési feladatai: Műveleti sorrend ismertetése különféle cukorkatípusok készítése során			
Alkalmazott könyvek, feladatgyűjtemények: Dr. Mohos Ferenc: Édesipari technológia II (É-705/II)			

<b>Óra</b>	<b>A tanítási óra</b>	<b>Didaktikai feladatok</b>	<b>Fejlesztési területek</b>	<b>Ismeretanyag</b>	<b>Munkaformák</b>	<b>Szemléltetés</b>
<b>1.</b>	A keménycukorkák meghatározása, csoportosítása, jellemzésük Projektfeladat ismertetése	figyelem felkeltése, tanuló informálása a célról, motiválás. előzetes tudás felidézése, fogalomalkotás	Beszédértés, figyelem, képzelet, kommunikáció, kreatív gondolkodás	Keménycukorkák, fogalma (MÉ) csoportosítása, nyersanyagok áttekintése, eltarthatóság, csomagolás	elbeszélés megbeszélés tanári kérdések pármunka	Keménycukorkák szemrevételezése kóstolása, csomagolások jellemzése, összetétel megtekintése, PPT Projekt feladatlap
Hf.:órai anyag ismétlése, projektmunka nyersanyagainak beszerzése, munka ütemezése						
<b>2.</b>	Nyersanyagok jellemzői, funkciói Szakmai számítások	Előzetes tudás fellevenítése, új ismeretek nyújtása, fogalomalkotás, következtetések	Szakmai elmélet és szakmai számítások	Nyersanyagok előkészítésének célja és műveleteinek ismétlése. Redukálócukortartalom és szörparány fogalma, egyszerű számítások	megbeszélés frontális munka pármunka	nyersanyagminták táblavázlat feladatlap
Hf.: nyersanyagok jellemzőinek összegyűjtése és leírása a füzetbe, kiadott számolási feladatok (2db)						

Óra	A tanítási óra	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek	Ismeretanyag	Munkaformák	Szemléltetés
3.	Amorf szerkezetű cukorkák Az előkészítő folyamat lépései	Előzetes tudás fel-elevenítése, új ismeretek nyújtása, következtetés, tények elemzése.	Figyelem, szakmai szövegértés, szakmai számítások, célok-összefüggések felismerése.	Az oldás és a besű-rítés lépései, műveleti paraméterei, be- rendezéseinek felse- rolása Alapoldatkészítési számítások, a bepár- lás anyagmérlege	Megbeszélés Frontális munka pármunka	PPT táblavázlat feladatlap
	Hf.: órai anyag ismétlése, az alapoldat forráspontja és töménysége közti összefüggések Tk. 18-19 o. Cukorpróbák megtanulása					
4.	A formázási folya- mat lépései	Előzetes tudás fel- elevenítése, új ismeret nyújtása, rend- szerezés	Figyelem, szakmai szövegértés, szak- mai számítások, kommunikáció, kre- atív gondolkodás,	ízésítés, színezés töltelék-készítés, töl- telékhányad számí- tása, formázási mű- veletek, berendezé- sek, hűtés, felületke- zelés	Pármunka Megbeszélés Frontális munka	PPT táblavázlat
	Hf.: órai anyag ismétlése, formázás video <a href="https://www.youtube.com/watch?v=1-80xBu6EVM">https://www.youtube.com/watch?v=1-80xBu6EVM</a> rox cukorkák készítése video <a href="https://www.youtube.com/watch?v=0DoFOgv8ZpQ">https://www.youtube.com/watch?v=0DoFOgv8ZpQ</a>					
5.	A kristályos szerke- zetű pehelycukorkák gyártástechnológiája	Előzetes tudás fel- elevenítése, új ismeret nyújtása, rend- szerezés, következtetés, tények elem- zése.	Figyelem, szakmai szövegértés, kom- munikáció, kreatív gondolkodás, célok- összefüggések felis- merése.	A pehelycukorkák szerkezete, nyers- anyagai a technológia sajá- tosságai technológia össze- hasonlítása az amorf cukorkákéval	Tanári kérdések Frontális munka pármunka	PPT
	Hf.: órai anyag ismétlése, pehelycukorka gyártása video <a href="https://www.youtube.com/watch?v=emJrT7F2QiM">https://www.youtube.com/watch?v=emJrT7F2QiM</a>					

Óra	A tanítási óra	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek	Ismeretanyag	Munkaformák	Szemléltetés
6.	Keménycukorkák összefoglalása. Projektfeladat összegzése	Új ismeretek felidézése, megfigyelések elemzése, következtetések levonása, megerősítés.	Rendszerezés	Összefoglalás Projektfeladat tapasztalatainak értékelés	összefoglaló óra egyéni beszámolók	gyakorló feladatlap kitöltött projekt feladatlap
	Hf.: felkészülés számonkérésre					
7.	Számonkérés	Ellenőrzés, értékelés, visszacsatolás	Önálló kreatív gondolkodás, megszerzett ismeretek alkalmazása	Szakmai készség és jártasság ellenőrzése	értékelő óra	Dolgozat feladatlap
	Hf.: nincs					

### Óraterv a keménycukorka témakör bevezető órájához

<b>Pedagógusjelölt neve:</b> Lambertné Meretei Anikó	<b>Műveltségi terület:</b> élelmiszertudomány
<b>Tantárgy:</b> Édesipari ismeretek	<b>Osztály:</b> 11.
<b>Az óra témája:</b> A cukorkák témakör, ezen belül is a keménycukorka termékcsoporthoz bevezető órája	
<b>Az óra cél-és feladatrendszere:</b> Az óra célja a tanulók érdeklődésének felkeltése a termékcsoporthoz. A keménycukorka fogalmának ismertetése. A termékcsoporthoz tagjainak megismerése, jellemzése, a nyersanyagok áttekintése. A tanulók megismerkednek a termék eltarthatóságát befolyásoló tényezőkkel, a csomagolás funkcióival, módjaival, valamint a csomagoláson található jelölésekkel.	
<b>Az óra didaktikai feladatai:</b> Motiváció, előzetes tudás felidézése, fogalomalkotás, rendszerezés	
<b>Tantárgyi kapcsolatok:</b> Élelmiszertudomány, Szakmai gépek	<b>Felhasznált források:</b> Dr. Mohos Ferenc: Édesipari technológia II (É-705/II)

időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
2	tanulók köszöntése, hiányzók beírása	Tanári kérdés: Van-e hiányzó?	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítővászon, névsor	hiányzók rögzítése a névsorba
1	téma felvezetése	tanári közlés	jegyzetelés	füzet	óra címének felírása
2	keménycukorkák bevezetés	tanári kérdések: Miből készültek a képen látható figurák? Milyen keménycukorkákat ismer?	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítővászon	cél az érdeklődés felkeltése, tanulók aktivizálása
10	a keménycukorka termék-csoport tagjai	szemléltetés megbeszélés	megfigyelés, jegyzetelés	cukorkaminták, füzet	külső tulajdonságok megfigyelése, kóstolás, hasonlóságok és különbségek keresése
6	összetevők a csomagoláson, nyersanyagok áttekintése	szemléltetés megbeszélés	pármunka, jegyzetelés	a bemutatott cukorkaminták csomagolása	az összetevők megkeresése és áttekintése a csomagoláson, hasonlóságok különbségek
2	jelölések a csomagoláson	tanári kérdés: Mit találunk még a csomagoláson?	pármunka, jegyzetelés	a bemutatott cukorkaminták csomagolása	
10	a csomagolás funkciói, módjai, termék eltarthatósága	nyílt frontális, megbeszélés	jegyzetelés, aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítővászon,	csomagolóanyagok jellemzői, csomagolás és minőségmegőrzés kapcsolata
4	Mit tanultunk ezen az órán?	megbeszélés	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítővászon	az elhangzottak rövid ismétlése kérdések segítségével
7	projektmunka kiadása	tanári közlés, megbeszélés	jegyzetelés, kérdések	füzet	projektleírás kiosztása
1	óra lezárása	tanári közlés	jegyzetelés	füzet	házi feladat rögzítése

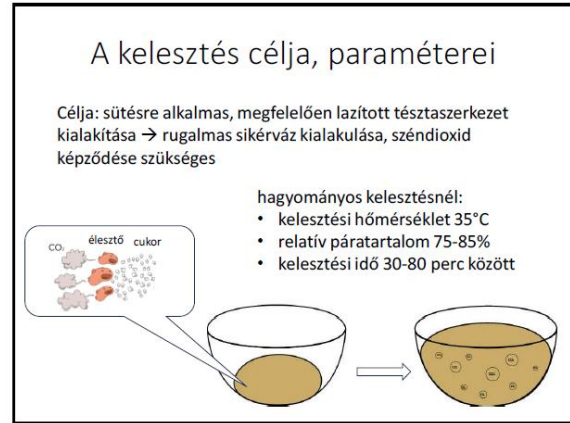
### 3.3. Oktatási anyagok, segédletek

Dátum, tantárgy: 2023.11.09., Sütőipari gyártástechnológia

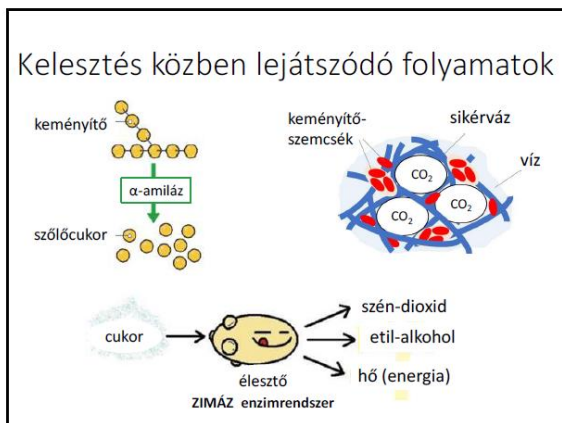
Az óra témája: Kelesztés



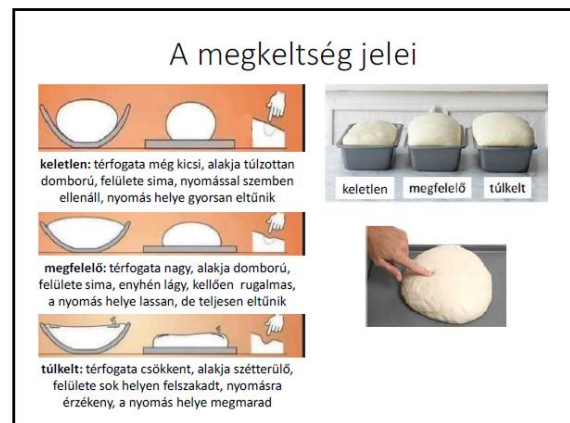
1



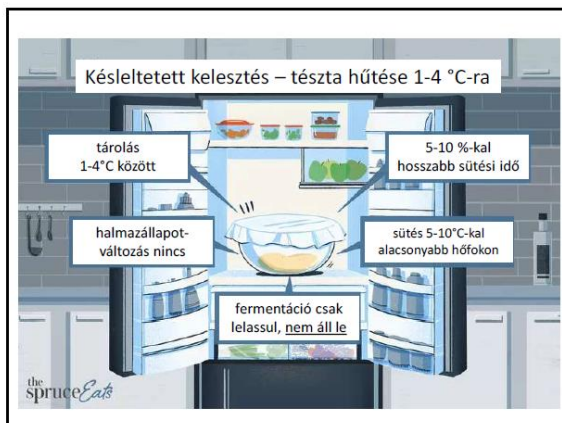
2



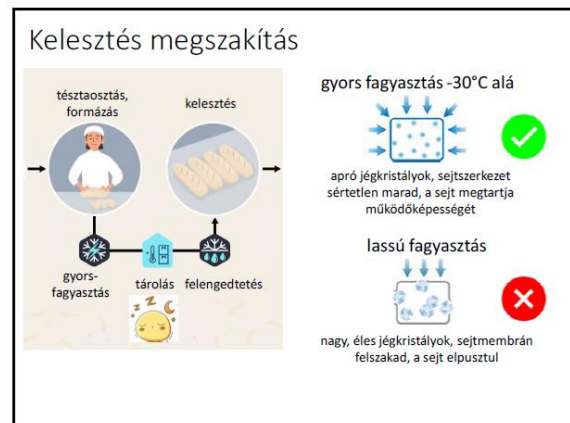
3



4



5



6



Dátum, tantárgy: 2023.11.09., Édesipari ismeretek

Az óra témája: Keménycukorkák gyártása



1



2



3



4



5



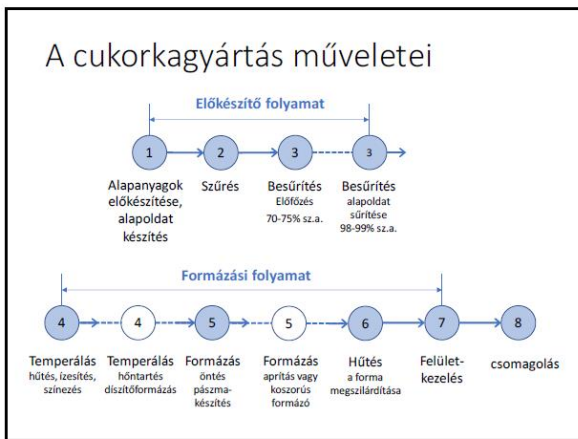
6



7



8



9

### 3.4. Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól

Az első féléves tanítási gyakorlatomat 2023.10.25.-11.09. időszakban a Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola Almádi utcai telephelyén töltöttem.

A gyakorlat döcögősen indult ugyan, sokat vártam az iskola válaszára, de sokadik megkeresésemre végül sikerült megegyeznünk. Az első két óra hospitálás után kiderült, hogy az eredetileg mellém kirendelt tanárnőnél nem tarthatom az óráimat. Ezután Martonné tanárnő új kollégát keresett mellém, de nem nagyon akadt jelentkező. Legtöbbször még az órájukon sem láttak volna szívesen, legalábbis a mindenféle kifogások nekem ezt sugallták. Ekkor bukkan fel Békefiné Nagy Éva tanárnő, aki az első pillanattól kezdve szívesen látott. Nemcsak az óráira vitt magával, hanem a lyukasóráján az iskolát is megmutatta nekem. Ő lett végül a vezető tanárom, aminek nagyon örülök.

Az ő felügyelete alatt tartottam az óráimat is. Az egyik témám a Kelesztés inkább gyakorlati, a Keménycukorkák gyártása pedig elméleti óra volt. A téma kidolgozása nem okozott nehézséget, mivel jelenlegi munkámban hasonló területen dolgozom. A diákokkal való munka, az időbeosztás aggasztott inkább. Az egyetemen 90 perces órákat tartunk fiatal felnőtteknek. Feltételezzük, hogy önállóan tudnak már jegyzetelni, tanulni, ezért elegendő a magyarázatokra, összefüggésekre koncentrálni, szakmai beszélgetéseket kezdeményezni.

Az első órám a már ismert 11. F pék-cukrász csoportja volt. Velük egyszer találkoztam, eléggé passzívnak tűntek. Az óra elején nehéz is volt kapcsolatot teremtenem velük, vonakodva válaszoltak csak a kérdéseimre, de aztán egy-két játékosabb kifejezés, köznapi nyelven megfogalmazott definíció után felengedtek. Az egyszavas válaszokat, odavetett gondolatfoslányokat is megdicsértem, ha az jó volt. A hibás válaszokat néhány rávezető kérdés segítségével újra átgondoltuk, javítottuk. A hospitáláson erősen ellenálló C. tanuló több mint 10 perces késéssel érkezett órára. Dorgálás helyett vidáman köszöntöttem, röviden összefoglaltam hol tartunk, és megkértem, hogy miután elhelyezkedett, próbáljon ő is kapcsolódni a lassan kialakuló beszélgetéshez. És működött. Pár perc múlva ő is aktívan részt vett az órán. Az időbeosztással viszont valóban gondom akadt. A kezdeti passzivitás miatt sokkal előbb el tudtam mondani mindent, így 25 perc után tulajdonképpen készen is voltunk az általam tervezett anyaggal. A hátralévő időt úgy kellett kitöltenem, hogy senki ne vegy észre, hogy innentől nem teljesen a tervezettek szerint alakul az óra. Áttértem tehát a tárgyalt kelesztés gyakorlati megvalósítására, végignéztük, megbeszéltük a lehetséges hibákat, megvizsgáltuk a kelő tészta tulajdonságait. Egy termelés-szervezési probléma felvetésével pedig a kelesztéskésleltetést, kelesztésmegszakítást is beépítettük a gyártási folyamatba. Az óra végén kérdésekkel átvizsgáltuk az órán tanultakat.

A másik órát a 11.F édességkészítő csoportjának tartottam, téma a keménycukorka gyártása volt. Itt kevésbé féltem az aktivizálástól, több órán is voltam már a csoportnál, így kevésbé voltam nekik idegen. A Potfólió órán kicsit meg is nyíltak felém, így itt könnyebb volt a dolgom. Segítségemre volt itt a négy különböző cukorkából álló kóstoló csomag, ami a hallgatóim körében is mindig nagy sikert arat. A cukorkákat az óra elején szemrevételezés után el is lehetett fogyasztani. A tanulók így maguktól sorolták kategóriákba a termékeket és gyűjtötték össze a tulajdonságaikat. Észrevették a szerkezetbeli különbségeket, így könnyen bevezethető volt az amorf és a kristályos szerkezet fogalma. Pármunkában a gyűjtőzacskó jelölései segítségével hamar összeszedtük a nyersanyagokat, összegyűjtöttük, mi van minden termékben, mi az, ami, termékspecifikus. A műveleti lépéseket előzetes tudásukra építve, rávezető kérdésekkel állítottuk össze. Itt is az idő volt az, ami ellenem dolgozott, éppen az elkészült cukorkaszemek felületkezelésénél tartottunk, amikor kicsengettek. Annyira belemerültünk a beszélgetésbe, hogy megfeledkeztem az időről. Nagyon rosszul éreztem magam, amiért nem sikerült a teljesen végigérnem az anyagon. Óra után aztán kiderült, hogy ez nem is lett volna feladat, ezt a témakört három óra alatt szokták átvenni. A felkészüléskor én csak a témák sorrendjét kérdeztem meg a tanárnőtől, hogy mit vettek már és mi következik. Ezt az adott csoportba tartozó technológiákkal együtt meg is beszéljük. Az amorf szerkezetű és a pehelycukorkák gyártástechnológiája az egyetemen is egy óra anyaga, ezért bennem fel sem merült, hogy csak bevezető órát kellett volna tartanom.

Összességében tehát elmondható, hogy az órátartás sikeres volt. A jövőben viszont több dologra is oda kell figyelnem. Meg kell tanulnom minden tanulóra odafigyelni, itt nem elég csak az amúgy is aktívakkal dolgozni. Most a tanár nő háttéranyagára támaszkodva azon folyamatosan követtük, hogy hol tartunk, de ki kell majd alakítanom egy saját rendszert a jegyzeteltetésre. Az időbeosztást pedig még igencsak gyakorolnom kell.

Ezekon kívül gyakorló tanárként az összes pedagógusi kompetenciaterületen sok tanulnivalóm lesz majd. Az értékelési kérdőívből kiderült, hogy most még több területen is jelentős hiányosságaim vannak.

## 4. Négyhetes összefüggő tanítási gyakorlat – a második félév anyagai

Négy hetes összefüggő tanítási gyakorlatomat az előző félévhez hasonlóan a Középmagyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola Almádi utcai telephelyén végeztem. Vezető tanárom Békefiné Nagy Éva most is örömmel vállalta mentorálásomat. A gyakorlati órák megtartására Fazekasné Szirmai Katalin adott lehetőséget, az édesipari tanműhelyben tölthettem a diákokkal kétszer hat órát.

Ebben a félévben a tanítási gyakorlatra koncentráltunk, tíz elméleti és tíz gyakorlati órát kellett megtartanunk a rendelkezésünkre álló négy hét alatt. Munkám ezen részében az ez alatt az időszak alatt szerzett tapasztalataimat szeretném ismertetni. Először a tematikus terveket és óravázlatokat, majd az általam használt oktatási segédleteket, szemléltető anyagokat mutatom be, a fejezet végén pedig az önreflexió következik.

### 4.1. Tematikus tervek, óravázlatok

Elméleti óráimat a 10 ÉPC osztályban tartottam. Örültem a lehetőségnek, mivel így egy hosszabb egybefüggő anyagot taníthattam, ezáltal lehetőségem nyílt többféle órátípust is megtervezni és megtartani. A gyerekeket is jobban megismerhettem, így a második témakör feladatait jobban az ő igényeikhez tudtam igazítani.

Témám a kakaó alapú édességek gyártástechnológiája volt a kakaóbabtól a csokoládémassza előállításáig. A tematikus terv mind a tíz elméleti órát felöleli, részletesebben egy dupla tanóra anyagát ismertetem, erről készültek óravázlataim is.

Gyakorlati óráimat az előző félévben már megismert 11. F osztály édességkészítő tanulóival töltöttem. Mivel végzős osztályról van szó, akik vizsga előtt állnak, **gyakorlati oktatásuk nem tematikus terv alapján zajlik, emiatt itt nem készítettem ilyet én sem.** Ehelyett a két, hatórás foglalkozás tervezetét mutatom be. A foglalkozások célja a vizsgára való felkészítés, valamint a az iskolához tartozó szakbolt napi rendeléseinek kiszolgálása volt. A tanulók tehát nemcsak vizsgára készülnek, hanem egy működő üzem életébe is bepillantást nyerhetnek.

Nézzük tehát először A kakaóbabtól a csokoládémasszáig című elméleti témakör anyagait.

### Tematikus terv a Kakaó alapú édességek gyártástechnológiája című témakörhöz

<b>Tantárgy</b>	<b>Édesipari ismeretek.</b>	<b>Készítette:</b>	<b>Lambertné Meretei Anikó</b>
<b>Évfolyam:</b>	<b>2/10. évfolyam</b>	<b>Szakjai:</b>	<b>Édesipari és sütőipari technológia</b>
<b>A csoport megnevezése</b>	<b>10. ÉPC</b>	<b>Témakör:</b>	<b>Kakaó alapú édességek gyártása</b>
<b>A tanév megjelölése:</b>	<b>2023/2024.</b>	<b>Szűkebb témakör:</b>	<b>A kakaóbabtól a csokoládémasszáig</b>
A szűkebb témakör feladata: A kakaó betakarításától a csokoládémassza elkészítéséig terjedő műveleti lépések áttekintése			
A témakör legfontosabb nevelési feladatai: A kakaóbab elsődleges és másodlagos feldolgozásának, és a csokoládémassza gyártástechnológiájának megismertetése a tanulókkal			
Alkalmazott könyvek, feladatgyűjtemények: Dr. Mohos Ferenc – Édesipari technológia I. (É-705/I.)			

<b>Óra</b>	<b>A tanítási óra</b>	<b>Didaktikai feladatok</b>	<b>Fejlesztési területek</b>	<b>Ismeretanyag</b>	<b>Munkaformák</b>	<b>Szempléltetés</b>
<b>1.</b>	A kakaó alapú termékek bevezetése	Motiválás, figyelemfelkeltés	Figyelem, kreatív gondolkodás,	Kakaó alapú termékek csoportosítása, kakaó eredete	páros munka egyéni munka	Mentimeter szófelhő PPT képekkel
	Hf.: Órán elkészített mappa címlapjának elkészítése, díszítése					
<b>2.</b>	A kakaóbab jellemzői és termesztésének körülményei	Új ismeretek átadása, olvas-tatás	Tankönyvhasználat, értő olvasás, rendszerezés	A kakaó termőterülete, fajtái, környezeti igénye, megjelenése.	páros munka differenciálás	tankönyv PPT képekkel
	Hf.: mappához képanyag gyűjtése, kakaóbab termőhelyének, jellemzőinek feljegyzése					
<b>3.</b>	A kakaóbab elsődleges feldolgozásának műveletei	ismeretbővítés, rendszerezés,	Figyelem, szakmai szövegértés, összefüggések felismerése.	A kakaó elsődleges feldolgozásának műveleti lépései	Szempléltetés megbeszélés nyílt frontális munka	<a href="https://www.youtube.com/watch?v=EwRI6yaYdPc">https://www.youtube.com/watch?v=EwRI6yaYdPc</a> (magyar fordítás alámondásával) PPT
	Hf.: Órán megbeszéltek műveletek beírása a mappába, Tk. 88. oldal: összefoglalás olvasása					

Óra	A tanítási óra	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek	Ismeretanyag	Munkaformák	Szemléltetés
4.	A kakaóbab másodlagos feldolgozásának műveletei	Előzetes tudás felelevenítése, új ismeret közlése, olvastatás	Szövegértés, összefüggések felismerése, következtetés	A tárolás, pörkölés, hántolás és durva aprítás művelete	Pármunka Megbeszélés,	Tankönyv, PPT
	Hf.: Órán megbeszélte műveletek beírása a mappába					
5.	Kakaómassza készítése és minőségi tulajdonságai összefoglalás	Előzetes tudás felelevenítése, új ismeret átadása, rendszerezés	figyelem, képzelet, kommunikáció, kreatív gondolkodás	Késztermékek kezelésének célja, műveletei. A csomagolás szerepe.	Megbeszélés Nyílt frontális munka Összefoglalás, rendszerezés	PPT Képek, folyamatábra
	Hf.: mappa befejezése, felkészülés a dolgozatra					
6.	Rendszerezés számonkérés	Ellenőrzés, értékelés, visszacsatolás	Rendszerezés, önálló kreatív gondolkodás, megszerzett ismeretek alkalmazása	Szakmai készség és jártasság ellenőrzése	ismétlés számonkérés	PPT Dolgozat feladatlap
	Hf.: nincs					
7.	Csokoládémassza gyártásának műveletei	Motiválás, figyelemfelkeltés, tények elemzése, következtetés, új ismeretek nyújtása,	kreatív gondolkodás, figyelem, kommunikáció	A csokoládé fajtái, nyersanyagai, A csokoládémaszsa gyúrása, finomaprítása	Csoportmunka, tanári kérdések, megbeszélés	Kakaómassza és csokoládémassza minták, a félkésztermékek csomagolásai PPT
	Hf.: kiadott összefoglaló lap átolvasása, kijelölt részek rögzítése a mappába					

Óra	A tanítási óra	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek	Ismeretanyag	Munkaformák	Szemléltetés
8.	Konsolás szakaszai, játszódó folyamatok	Előzetes tudás felelevenítése, ismeretbővítés	figyelem, szakmai szövegértés, összefüggések felismerése	A konsolás során játszódó folyamatok, a konsolás technológiai paramétereit, a csokoládémassza tárolása	Megbeszélés, páros és egyéni munka tanári kérdések	PPT képek, folyamatábra
	Hf.: összefoglaló lap kijelölt részeinek feljegyzése a mappába					
9	Összefoglalás	Ismétlés, rendszerezés, olvastatás	Olvasott szöveg értelmezése, kommunikáció	A kakaómasszától a csokoládémaszsaig terjedő gyártási műveletek áttekintése	Páros munka játék: tudományos konferencia megbeszélés	PPT üres folyamatábra és táblázat tankönyv, Magyar Élelmiszerkönyv kivonata
	Hf.: felkészülés a számonkérésre a mappa és az összefoglaló lap segítségével					
10.	Számonkérés	Ellenőrzés, értékelés, visszacsatolás	Önálló kreatív gondolkodás, megszerzett ismeretek alkalmazása	Szakmai készség és jártasság ellenőrzése	dolgozatírás	Dolgozat feladatlap
	Hf.: nincs					



## Óratervek a csokoládemassza készítés témakör bevezetéséhez és a gyártástechnológia ismertetéséhez (DUPLA ÓRA)

<b>Pedagógusjelölt neve:</b> Lambertné Meretei Anikó	<b>Műveltségi terület:</b> élelmiszertudomány
<b>Tantárgy:</b> Édesipari ismeretek	<b>Osztály:</b> 10. ÉPC
<b>Az óra témája:</b> A csokoládemassza készítésének bevezetése, a gyártástechnológiája	
<b>Az óra cél-és feladatrendszere:</b> Az óra célja a kakaómassza egyik lehetséges feldolgozási módjának a csokoládemasszakészítésnek a megismertetése a tanulókkal. A csokoládemassza fogalmának ismertetése. A csokoládemassza, fajtái, jellemzése, a nyersanyagok áttekintése. A tanulók megismerkednek a félkésztermék gyártástechnológiájával, további felhasználási lehetőségeivel, valamint a csomagoláson található jelölésekkel.	
<b>Az óra didaktikai feladatai:</b> Motiváció, előzetes tudás felidézése, fogalomalkotás, rendszerezés	
<b>Tantárgyi kapcsolatok:</b> Élelmiszertudomány, Szakmai gépek, Édességkészítés gyakorlat	<b>Felhasznált források:</b> Dr. Mohos Ferenc: Édesipari technológia I. (É-705/I.)

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
2	tanulók köszöntése, hiányzók beírása	Tanári kérdés: Van-e hiányzó?	aktív részvétel eszközök előkészítése	tanári PC, projektor, vetítövászon, névsor	hiányzók rögzítése a névsorba
1	téma felvezetése összefoglaló lap kiadása	tanári közlés	aktív figyelem jegyzetelés	fűzet	Óra címének felírása, cél az érdeklődés felkeltése
4	ismétlés játékosan: Mr. McFigyelt tudni szeretné, mi tanultak az elmúlt órákon	játékosítás	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítövászon	minden tanuló mondjon egy mondatot arról, hogyan lesz a kakaóbabból kakaómassza
1	kakaómassza és csokoládeminták kiosztása	tanári kérdés: Mi készülhet vajon kakaómasszából?	aktív figyelem	előre összeállított mintacsomagok	kibonthatják, de még ne egyék meg

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
5	csokitotó a kiadott minták megfigyelése	játékosítás szemléltetés megbeszélés	pármunka, jegyzetelés	kakaómassza és csokoládé (ét, tej és fehér) pasztillák füzet	próbálják párban kitalálni, hogy a kiadott pasztillák közül melyik a kakaómassza és melyik milyen csokoládé
3	a csokoládémassza jellemzőinek megfigyelése	tanári kérdések: Milyen a pasztillák, színe, felülete? Milyen az állaga? Eltér-e a jó csokoládétól? Milyen az íze a kakaómasszának?	Egyéni munka jegyzetelés	kakaómassza és csokoládé (ét, tej és fehér) pasztillák füzet	A kiadott minták felületének megfigyelése, majd kóstolása
5	A csokoládémassza összetevői	tanári kérdés: Mit adjunk a kakaómasszához, hogy csokoládé legyen belőle? szemléltetés megbeszélés	csoporthmunka, jegyzetelés	a bemutatott csokoládé pasztillák csomagolásainak képe,  tanári PC, projektor, vetítővászon	az összetevők megkeresése és áttekintése a csomagoláson, hasonlóságok különbségek összetevők táblázatba foglalása
2	A csokoládémassza fogalmának bevezetése	tanári közlés	jegyzetelés	füzet	Csokoládémassza fogalmának leírása a füzetbe
2	A csokoládémassza felhasználási területei	tanári kérdés: Mire használható a csokoládémassza? megbeszélés	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítővászon	csomagolás jelöléseink kivetítése, értelmezése
19	A csokoládémassza gyártástechnológiája: nyersanyagok előkészítése, összekeverése, finomaprítása a konsolás bevezetése	Tanári kérdés: Hogyan lesz a kakaómasszából és a többi alapanyagból csokoládémassza? nyílt frontális, megbeszélés	aktív részvétel jegyzetelés,	tanári PC, projektor, vetítővászon, füzet	Érintendő témák: nyersanyagok jellemzői, előkészítésük, gyúrás hatása, célja, finomaprítás célja, jellemző szemcseméret, konzisztenciaváltozások
1	átvezetés a következő órára	tanári közlés	aktív figyelem	nem jellemző	szünet következik

<b>Pedagógusjelölt neve:</b> Lambertné Meretei Anikó	<b>Műveltségi terület:</b> élelmiszertudomány
<b>Tantárgy:</b> Édesipari ismeretek	<b>Osztály:</b> 10. ÉPC
<b>Az óra témája:</b> A csokoládémassza készítésének gyártástechnológiája: konsolás, csokoládémassza tárolása	
<b>Az óra cél-és feladatrendszere:</b> A csokoládémassza-gyártás két befekjzö műveletének (konsolás, tárolás) bemutatása. A konsolás célja, szakaszai, a konsolás során lejátszódó folyamatok, valamint a technológiai paraméterek megismerése. A tanulók értsék meg és vegyék észre az ok-okozati összefüggéseket. A tanulók megismerkednek a termék eltarthatóságát befolyásoló tényezőkkel, a tárolás módjaival, valamint minőségi követelményekkel.	
<b>Az óra didaktikai feladatai:</b> Ismeretbövítés, fogalomalkotás, rendszerezés	
<b>Tantárgyi kapcsolatok:</b> Élelmiszerismeret, Szakmai gépek, Édességkészítés gyakorlat	<b>Felhasznált források:</b> Dr. Mohos Ferenc: Édesipari technológia I. (É-705/I.)

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
5	a szünet előtti óra anyagának átbeszélése Mr. McFigyelt elméletei	játékosítás igaz-hamis játék	aktív részvétel	tanári PC, projektor, vetítövászón névsor	cél a részösszefoglalás a második óra új ismeretanyaga előtt
2	a konsolás története	tanári közlés	aktív figyelem	tanári PC, projektor, vetítövászón	cél az érdeklődés felkeltése
20	a konsolás szakaszai a konsolás során lejátszódó folyamatok a konsolás paraméterei a konsolás gépei  a csokoládémassza tárolása	tanári kérdés: Miért fontos az illóanyagok eltávolítása és a szemcsék lekerekítése? Mi a különbség az egyes csokoládék konsolási paraméterei között? nyílt frontális	aktív részvétel aktív figyelem jegyzetelés	tanári PC, projektor, vetítövászón összefoglaló lap füzet	érintendő témák: konsolás célja, szakaszai, lejátszódó folyamatok, a konsolás paraméterei, berendezéseinek felidézése minőségi követelmények a csokoládémassza tárolása: formái, paraméterei

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
5	Mit tanultunk ezen az órán?  a dupla óra anyagának rövid összefoglalása	megbeszélés	Egyéni munka, aktív részvétel	összefoglaló lap	Az összefoglaló lap mentén haladva a műveletek sorrendjében mindenki mondjon egy-egy mondatot a csokoládémassza készítésének technológiájáról
10	mappák átnézése,  új elemek megbeszélése	megbeszélés	Páros munka aktív részvétel jegyzetelés	tanulói mappák füzet	haladás ellenőrzése, hibák javíttatása, műveletek megnevezése, célja, paraméterei
3	házi feladat kiadása  óra lezárása	tanári közlés	aktív figyelem jegyzetelés	füzet	a csokoládémassza gyártástechnológiájának feljegyzése a mappába következő órán összefoglalás lesz

## A gyakorlati órák sajátosságai

Ahogy korábban említettem, a végzős osztályok gyakorlati oktatása nem tematikus terv szerint zajlik emiatt én sem készítettem ilyet, szükségesnek érzem azonban néhány mondatban ismertetni a gyakorlati foglalkozások sajátosságait.

Az iskola tanműhelyei egyben működő élelmiszeripari üzemek is, így a tanulók duális képzésüket is itt töltik. A gyakorlatok szerves része tehát a bejövő rendelések napi szintű kiszolgálása is.

A foglalkozások minden esetben a munkaruházat ellenőrzésével és alapos kézmosással, valamint a munkavédelmi szabályok felidézésével kezdődik. Ezután következik a munka felosztása, a kapcsolódó elméleti anyag rövid átbeszélése. A munka kivitelezése során végig ügyelnünk kell a jó gyártási gyakorlat és a higiénia betartására. Folyamatosan figyeljük a tanulók munkáját, felhívjuk a figyelmet az éppen végzett művelet során elkövethető hibákra, azok elkerülésére, javításának lehetőségeire. Nem feledkezünk meg a gyártásközi ellenőrzésekről (alapanyagok minőségének ellenőrzése, pontos bemérés, technológiai paraméterek betartása, átsültség ellenőrzése) sem. Együtt értékeljük a készterméket, külön kiemeljük az egyes termékek minőségi követelményeit. Ezután a termékeket előkészítjük a tárolásra vagy a kiszállításra. A foglalkozás a műhely takarításával, mosogatással, a felületek fertőtlenítésével zárul. Mivel ezek a lépések minden órán rutinszerűen történnek, a foglalkozásterveimben ezekre nem térek ki külön.

Az első foglalkozáson táblás csokoládé és kézi készítésű konyakmeggy készítése volt a feladat, a másodikon édesipari lisztesárukat állítottunk elő.

## Foglalkozástervek az Édességkészítés gyakorlati tantárgyhoz – táblás csokoládé és kézi konyakmeggy (6óra)

<b>Pedagógusjelölt neve:</b> Lambertné Meretei Anikó	<b>Műveltségi terület:</b> élelmiszertudomány
<b>Tantárgy:</b> Édességkészítés gyakorlat	<b>Osztály:</b> 11.F
<b>Az óra témája:</b> Táblás csokoládé gyártásának műveletei, kézi konyakmeggy készítése	
<b>Az óra cél-és feladatrendszere:</b> Az óra célja a tanulók vizsgára való felkészülésének biztosítása: a csokoládé kézi temperálásának, dúsított táblás csokoládé gyártásának és kézi konyakmeggy előállításának gyakoroltatása. Fontos a megfelelő eszközök használata, anyagok pontos kimérése, műveleti sorrend betartása. Gyakorlat közben az elméleti ismereteket is felelevenítjük.	
<b>Az óra didaktikai feladatai:</b> Motiváció, előzetes tudás felidézése, műveletek gyakoroltatása	
<b>Tantárgyi kapcsolatok:</b> Élelmiszerismeret, Szakmai gépek, Édesipari ismeretek elmélet	<b>Felhasznált források:</b> Dr. Mohos Ferenc: Édesipari technológia I. (É-705/I.)

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
5	tanulók köszöntése, hiányzók beírása, ruházat, higiénia ellenőrzése	Tanári kérdés: Van-e hiányzó?	aktív részvétel	névsor	hiányzók rögzítése a névsorba
5	óra témájának felvezetése	tanári közlés	aktív figyelem	nem jellemző	óra témája, csokoládétemperálás, táblás csokoládé és kézi konyakmeggy készítése
(Σ 90)	csokoládé kézi temperálása	tanári közlés, megbeszélés	aktív részvétel	fémmedény, mérleg, hőmérő, gránit asztal, spatulák főzőlap	Az egyes műveleti szakaszok időbeli lebontását az alábbi sorokban ismertettem

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
10	A csokoládé temperálásának elvi alapjai  biztonsági szabályok ismeretése	Tanári kérdés: Mit kell tudni az egyes csokoádéfajták temperálási hőmérsékletprofiljáról? megbeszélés	aktív figyelem aktív részvétel páros munka	nincs	Az elméleti anyag felidézése, párok kialakítása (egy jobb és egy gyengébb képességű tanuló) a csokoládémassza csomagolásán található jelölések értelmezése.
10	Eszközök, anyagok előkészítése  csokoládémassza kimérése	megbeszélés	páros munka	fémmedény, spatulák, hőmérő, mérleg	Mindenki elvégzi a temperálást, de párokban dolgoznak együtt: egy jobb és egy gyengébb képességű tanuló
5	Kézi temperálás bemutatása	Megbeszélés Szemléltetés	aktív figyelem	gránit asztal, spatulák, fémmedény	A kézi temperálás mozdulatainak bemutatása.
60	csokoládémassza olvasztása  temperálás gránitasztalon  pasztillák kialakítása	munkáltatás	páros munka	fémmedény, főzőlap, spatula spatulák, gránitasztal, hőmérő  szilikon lap	A párok megbeszélik, milyen sorrendben végzik a csokoládék temperálását.  A temperálás, formázás befejezése után kezdik a következő massa melegítését.
5	eszközök elpakolása, felületek tisztítása	munkáltatás	aktív részvétel	amit eddig használtak	A felületeket tisztítják, eszközöket a mosogatóba teszik
20	szünet	tanári közlés	aktív figyelem	falióra (nem jellemző)	20 perc szünet következik, megbeszéljük, mikorra érjenek vissza

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
(Σ 90)	táblás és dúsított táblás csokoládé készítése	Tanári közlés, megbeszélés	aktív részvétel	fémmedény, mérleg, formák, spatulák, tálkák	Az egyes műveleti szakaszok időbeli lebontását az alábbi sorokban ismertettem
10	eszközök előkészítése formába öntés szabályainak megbeszélése	megbeszélés	aktív részvétel	formák	A tanulók előre temperált csokoládémasszát használnak
25	dúsító anyagok előkészítése (liofilizált gyümölcsök, magvak, ehető virágok) esztétikus díszítés szabályai tervezés	Megbeszélés munkáltatás	páros munka	fűzet tálkák formák	minden pár két csokoládét tervez, különféle csokoládémasszák és dúsító anyagok felhasználásával kiválasztják a formát és a használni kívánt anyagokat
50	csokoládék összeállítása: formázás  dúsító anyagok ízléses elrendezése	megbeszélés, munkáltatás,	páros munka	fémmedény, mérleg, formák, spatula  tálkák, tálca	temperált massa formákba töltése levegőbuborékok eltávolítása díszítés a kiválasztott dúsító anyagokkal csokoládé dermedtése hűtőkamrában
5	eszközök elpakolása, felületek tisztítása	munkáltatás	aktív részvétel	amit eddig használtak	A felületeket tisztítják, eszközöket a mosogatóba teszik.
20	szünet	tanári közlés	aktív figyelem	falióra (nem jellemző)	20 perc szünet következik, megbeszéljük, mikorra érjenek vissza



Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
(Σ 105)	Kézi konyakmeggy készítése	Tanári közlés, megbeszélés	aktív részvétel	fémmedény, szűrő, mártóvilla, sütőpapír,	Az egyes műveleti szakaszok időbeli lebontását az alábbi sorokban ismertettem
10	a konyakmeggykészítés lépéseinek felelevenítése balesetvédelmi szabályok megbeszélése	megbeszélés	aktív részvétel	nem jellemző	Mire figyeljenek: csepegtetés, fondantba mártás után szárítás, talpazás: után következhet a mártás
5	eszközök és anyagok előkészítése	munkáltatás	aktív részvétel	tálka, szűrő, mártóvilla, fémmedények, hőmérő	Alkoholos meggy, fondantmassza előkészítése, sütőpapír kiterítése
90	A konyakmeggy elkészítése: Alkoholos meggy válogatása, csepegtetése fondant olvasztása mártás fondantba talpazás csokoládémasza bekeverése alkohollal mártás dermesztés, pihentetés hűtőkamrában	Megbeszélés munkáltatás	aktív részvétel	tálka, szűrő  főzőlap, fémmedény kanál, mártóvilla  fémmedény, kanál, mérőpohár mártóvilla sütőpapír, tálca	Minden tanuló 10-10 szem konyakmeggyet készít. Párokban, de párhuzamosan dolgoznak, mindenkinek el kell készíteni a megadott mennyiségű terméket. A lépéseket, tudni valókat megbeszélhetik, segíthetik egymást tanácsokkal, kérdezhetnek egymástól.
10	eszközök elpakolása rendrakás, mosogatás	munkáltatás	aktív részvétel	mosogatószivacs csepegtető ruhák	Munkaterület mindig rendezett, tiszta legyen.
20	termékek értékelése esetleges hibák feltárása foglalkozás lezárása	munkáltatás megbeszélés	jegyzetelés,	tálcák	A tanulók munkájának értékelése, pozitív dolgok kiemelése.

## Foglalkozástervek az Édességkészítés gyakorlati tantárgyhoz (2x6 óra)

<b>Pedagógusjelölt neve:</b> Lambertné Meretei Anikó	<b>Műveltségi terület:</b> élelmiszertudomány
<b>Tantárgy:</b> Édességkészítés gyakorlat	<b>Osztály:</b> 11.F
<b>Az óra témája:</b> Linzertésztából készített termékek gyártása	
<b>Az óra cél-és feladatrendszere:</b> Az óra célja egyrészt a tanműhelyi szakbolt napi rendelésének kiszolgálása másrészt a tanulók vizsgára való felkészülésének biztosítása. A szakboltban gyümölcskockát és mini linzert, külön rendelésre lakodalmas süteményeket (barackmag, formában sült linzer) készítünk. Az új nyújtógép használatának gyakoroltatása a vizsgára történő felkészülést szolgálja. Fontos a megfelelő eszközök használata, anyagok pontos kimérése, a tésztakészítés, formázás, sütés, töltés paramétereinek betartása. Gyakorlat közben az elméleti ismereteket is felelevenítjük.	
<b>Az óra didaktikai feladatai:</b> Motiváció, előzetes tudás felidézése, műveletek gyakoroltatása	
<b>Tantárgyi kapcsolatok:</b> Élelmiszertudomány, Szakmai gépek, Édesipari ismeretek elmélet	<b>Felhasznált források:</b> Dr. Mohos Ferenc: Édesipari technológia I. (É-705/I.)

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munkaformák	eszköz	
5	tanulók köszöntése, hiányzók beírása, munkaruházat ellenőrzése	Tanári kérdés: Van-e hiányzó?	aktív részvétel	névsor	hiányzók rögzítése a névsorba
5	óra témájának felvezetése	tanári közlés	aktív figyelem	nem jellemző	megrendelések teljesítése, linzertésztából készült termékek ismételése, új nyújtógép használata
15	linzertésztából készült termékek jellemzői, a technológia sajátosságai	megbeszélés	aktív részvétel	füzet	alapanyagok arányának, tésztakészítés, nyújtás, formázás sajátosságainak megbeszélése

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
15	Párok kialakítása, munka leosztása receptek kiadása instrukciók az elkészítéshez	tanári közlés	aktív figyelem	receptek	Eltérő képességű tanulók alkotják a párokat. Minden pár külön feladaton dolgozik. Amelyik pár végzett a saját munkájával, az besegít a többieknek.
5	balesetmegelőzés: veszélyforrások ismertetése	tanári közlés	aktív figyelem	nem jellemző	Érintendő témák: sütők használatának ismertetése, munkaterület szabadon tartása, forró sütőkocsik, sütőlapok jelölése.
20	anyagnorma számítások számítások ellenőrzése  sütési veszteség számításának előkészítése	megbeszélés	páros munka  aktív figyelem	recept, füzet számológép	A párok kiszámolják a rendelésben szereplő termékmennyiség elkészítéséhez szükséges anyagmennyiséget. A linzertésztásból készült termékek esetén sütési veszteséget kell majd számolni. Számítás előkészítése, menete: mit, mikor, hogyan mérjük, számoljunk?.
10	szükséges anyagok, eszközök előkészítése	tanári közlés, munkáltatás	páros munka	Tálak, sziták, kiszűrők, formák, spatula-sütőlap, sütőkeret, sütőpapír	Elmondjuk mit hol találhatnak a tanulók. Mindig a már bontott anyagokat használják!

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
15	szünet	tanári közlés	aktív figyelem	falióra (nem jellemző)	Megbeszéljük, mikorra kell visszajönni. Ne felejtessenek el reggelizni!
15	az új nyújtógép használatának bemutatása	szemléltetés	aktív figyelem	nyújtógép	A működés bemutatása közben felhívjuk a figyelmet
(Σ 220)	A megrendelésen szereplő termékek előállítására  A tanulók munkájának figyelemmel kísérése, szükség esetén megfelelő instrukciók kiadása	tanári közlés, megbeszélés munkáltatás	aktív részvétel	az adott termék elkészítéséhez szükséges, már előkészített eszközök	Az egyes termékek elkészítési ideje változó, ezeket nem részletezem, külön. Aki végzett a feladatával, az segít a többieknek. A munka során, sütés, hűtés alatt igény szerint tartanak szünetet a diákok
változó	<b>Gyümölcskocka készítése</b>  alapanyagok kimérése, meggy kimérése, csepegtetés tészta összeállítása és kidolgozása a receptúra alapján tészta keretbe töltése  meggy felrakása sütés hűtés szeletelés szórás porcukorral	munkáltatás	aktív figyelem aktív részvétel páros munka	mérleg, tálak kanál, szűrő, tálka  keverőgép, keverőtál  sütőlap, sütőpapír, sütőkerete  sütőkocsi, sütő sütőkocsi éles kés szita, tálca	Ezt a legkönnyebb elkészíteni, így ez a páros a sütés és a hűlés ideje alatt segít a többieknek. Az egyik tag az őszibarack készítésében, a másik a formában sült kakaós linzer készítésébe kapcsolódik be.  Mielőtt más munkába kezdenek, a használt eszközöket elmosogatják, a munkafelületet letisztítják.

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
változó	<p><b>Mini linzer készítése</b></p> <p>alapanyagok kimérése,</p> <p>tészta összeállítása és kidolgozása a receptúra alapján</p> <p>tészta nyújtása</p> <p>tészta kiszúrása</p> <p>tészta sütőlapra helyezése (mérések elvégzése a sütési veszteség számításához)</p> <p>sütés</p> <p>hűtés</p> <p>töltés</p>	munkáltatás	aktív figyelem aktív részvétel páros munka	<p>tálak, mérleg, sütőpapír</p> <p>dagasztócsésze, dagasztógép</p> <p>tésztanyújtó gép</p> <p>sütőpapír, tésztakiszűrők</p> <p>sütőlap. Sütőpapír (mérleg, füzet)</p> <p>sütőkocsi, sütő sütőkocsi</p> <p>kanál, habzsák</p>	<p>Az tészta nagy mennyisége miatt a sütőüzem dagasztógépét használjuk a begyúráshoz.</p> <p>Kisebb adagokban nyújtás 4 mm-re. Kiszúráskor figyeljünk, hogy a korongok párban legyenek:, minden második közepét szűrjük ki a kis kiszúróval! Mérjük meg a sütőlap tömegét, majd a nyers tészta, végül a kiszült tészta tömegét a számításokhoz! Ügyeljünk a sütési hőmérsékletre és időre!</p>
változó	<p><b>Formában sült linzer:</b></p> <p>Az alapanyagok kimérésétől a tészta kiszúráásáig ld. a mini linzernél.</p> <p>Sütőformák előkészítése</p> <p>Kiszúrt korongok formába nyomkodása (mérések elvégzése a sütési veszteség számításához)</p> <p>sütés,</p> <p>hűtés</p>	munkáltatás	aktív figyelem aktív részvétel páros munka	<p>ld. mini linzernél</p> <p>sütőlap, sütőformák</p> <p>sütőformák</p> <p>(mérleg, füzet)</p> <p>sütő, sütőkocsi</p> <p>sütőkocsi</p>	<p>Tészta begyúrása a sütőüzemben. Nyújtás kisebb adagokban 5 mm-re.</p> <p>Forma kezelése formaleválasztó spray-vel. Kiszúrt korongokat óvatosan igazítsuk a forma közepére, enyhén nyomjuk meg! Ne feledkezzünk meg a veszteségszámítás méréseiről!</p> <p>Ügyeljünk a sütési hőmérsékletre és időre!</p>

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
változó	<p><b>Pisztáciatöltelék készítése:</b></p> <p>alapanyagok kimérése</p> <p>kremikó oldása meleg vízben margarin, porcukor, pisztáciapasztá bekeverése felhasználásig hűtés</p> <p>formában sült kakaós linzer töltése dermesztés</p>	munkáltatás	aktív figyelem aktív részvétel páros munka	<p>edények, mérleg, mérőpohár üst, keverőgép</p> <p>keverőgép</p> <p>hűtőszekrény</p> <p>habzsák</p> <p>tálca</p>	<p>Amíg a kosárcák hűlnek, a tanulók elkészítik a pisztáciás töltelékét.</p> <p>Teljes kihűlése után a töltelékét habzsákba töltve minden kosárcát megtöltenek, majd kettőt-kettőt krémes felükkel összefordítanak. Ügyeljünk arra, hogy a kosárcák felülete ne legyen maszatos! Hűtőben dermesztjük, míg a krém megszilárdul.</p>
változó	<p><b>Őszibarack készítése:</b></p> <p>kisült golyók kikaparása rumos-csokis töltelék készítése – menete megegyezik a pisztáciás krém készítésével, de at ízesítők mások</p> <p>töltés, ragasztás dermesztés színezés, forgatás kristálycukorba</p> <p>csomagolás dobozba</p>	munkáltatás	aktív figyelem, aktív részvétel, páros munka	<p>éles kiskés, tál, tálca- edények, mérleg, mérőpohár, keverő- gép habzsák, tálca tálca, hűtőszekrény tálkák tányérok</p>	<p>Ez a legidőigényesebb termék. A tésztát előző nap már megsütötte a sütőüzem. A golyók kikaparása monoton, odafigyelést igénylő munka. Ne lyukadjon ki! Töltelék rumos-csokis ízű, a morzsa egy részét is belekeverjük. Kettesével összeragasztjuk. Színezésnél az egyik oldalt piros, a másikat zöld festékbe mártjuk. Festés után rögtön kristálycukorba forgatjuk.</p>

Időkeret (perc)	az óra menete	nevelési-oktatási stratégiák			megjegyzés
		módszer	tanulói munka- formák	eszköz	
10	mosogatás rendrakás felületek tisztítása, eszközök elpakolása berendezések áramtalanítása (hűtőt nem!)	munkáltatás	aktív részvétel	mosogatószivacs csepegtető ruhák törlőrongy, fertőtle- nítőszer	Munkaterület mindig ren- dezett, tiszta legyen!  A sütőket, keverőgépeket, nyújtógépet áramtalanít- suk!
20	termékek értékelése  a termékcsoporthoz minőségi követelményeinek ismertetése  esetleges hibák feltárása	munkáltatás megbeszélés	jegyzetelés,	Tálcák füzet	A tanulók munkájának ér- tékelése. A termékek mi- nőségi követelményeinek áttekintését követően együtt értékeljük az elké- szült termékeket. Pozitív dolgok kiemelése, felmerült hibák és azok ja- vításának megbeszélése.
5	foglalkozás lezárása	tanári közlés	aktív figyelem	nem jellemző	elköszönés

## 4.2. Oktatási anyagok, segédletek

Az elméleti órák gerincét mindig egy Power Point-ban készült bemutató adta. Ezek közül az óravázlatokhoz kapcsolódóból válogattam a teljesség igénye nélkül.

Válogatott diák a Csokoládémassza készítése óra anyagából:



1



3



4



5



7



8



10



11



Még néhány dia...

### Alapanyagok előkészítése

**Kakaó előkészítése**

- Kakaómassza gyártása
- Kakaóvaj gyártása

**Cukor előkészítése**

- Kristálycukor aprítása 100 mikronra (optimális esetben 20-25 mikro max.)
- tárolás: ne csomósodjon

**Tej előkészítése**

- mindig sűriteni kell, nedvességtartalma <4%
- sovány vagy zsíros tejpor
- cukrozott sűritett tej



15

### Csokoládépaszta kialakítása

- felhasznált nyersanyagok mérése
- kimért nyersanyagok szuszpendálása

Berendezésel:

- melanzsőr
- Z-karú begyűró



16

### A csokoládépaszta finomapritása

Cél: a szilárd alkotók végleges aprítottsági fokának elérése → **20 mikron**

apritódók:

- kakaómassza
- porcukor
- tejkészítmény

Konzisztencia: porszerű



17

### Mr. McFigyelt megfigyelte...

A felolvasott állítások közül melyik igaz és melyik hamis?

Mennyire jó megfigyelő Mr. McFigyelt?



18

### Finomítás

**Konsolás**

3-4% kakaóvaj adagolása a folyékony konzisztencia eléréséhez

csokoládémassza intenzív mozgatása, levegőztetése

- étcsokoládénál 70-80°C, 20-72 óra
- tejszokoládénál 50-60°C 10-15 óra



19

### Változások konsolás alatt

- részecskék élei **lekerekítődnek**
- csokoládémassza **vízirtartalma 1% alá csökken**
- vízgőzzel együtt **eltávoznak az illó savak és egyéb illó komponensek** (ecetsav, propionsav és kis szénatomszámú aldehidek, alkoholok)
- **kialakul a csokoládé jellegzetesen keserű aromája** (oxidációs folyamat, levegő oxigénjének hatására)
- Kakaóvaj finom réteggel vonja be a szilárd szemcséket

20

### A konsolás szakaszai

**Száraz konsolás:**

- sokszor elmarad
- viszkózus csokoládémassza alakul ki
- anyagátadási viszonyok kedveznek az izlakulásnak

**Folyékony konsolás:**

- viszkózus csokoládémassza → kakaóvaj (3-4%) adagolása szükséges
- sok berendezésben ezzel kezdődik a konsolás

**Harmadik szakasz:**

- még hiányzó anyagok hozzáadása, homogenizálása
- vanília: vanillinoldat formájában
- lecitin adagolása: konsolás vége előtt fél órával

21

### Mit tudunk már?



22

A bemutatott témakör után egy összefoglaló óra, majd számonkérés következett. A következő oldalon ennek a dolgozatnak a feladatait gyűjtöttem össze. Az összefoglaló órán ezeket a témaköröket ugyanilyen sorrendben vettük végig. A feladatok között természetesen elég hely állt rendelkezésre a megoldás leírásához, de ezeket itt töröltem.

**1.) Magyarázza meg a következő fogalmakat! (3p)**

- a.) kakaómassza:
- b.) lecitin:
- c.) csokoládémassza:

**2.) Írja le, mit tud a kakaóvajról! (2p)**

**3.) Mit tartalmaznak a különféle csokoládék? Jelölje + jellel a táblázatban! (3p)**

	Étcsokoládé	Tejcsokoládé	Fehércsokoládé
kakaómassza			
kakaóvaj			
tejszármarék			
cukor			
vanília			
lecitin			

**4.) Válaszoljon 1-2 szóval a következő kérdésekre! (5p)**

Maximum hány százalékban használható kakaóvaj helyett más növényi zsiradék a csokoládékban?

\_\_\_\_\_

Mekkora a jó minőségű csokoládéban a szemcseméret? \_\_\_\_\_

Szójában és tojásban nagy mennyiségben megtalálható vegyület: \_\_\_\_\_

Melyik művelet berendezése a hengerszék? \_\_\_\_\_

Mikor adagoljuk a lecitint a csokoládémasszához? \_\_\_\_\_

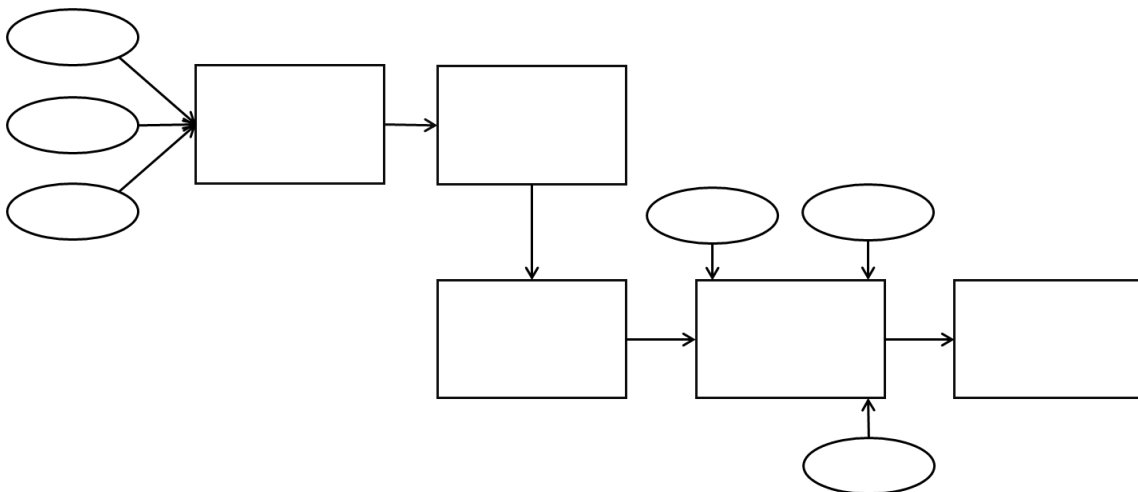
**5.) Ismertesse a csokoládémassza minőségi követelményeit! (5p)**

**6.) Ismertesse részletesen a finomítás műveletét! (5p)**

**7.) Írja le a csokoládémassza gyártástechnológiáját!**

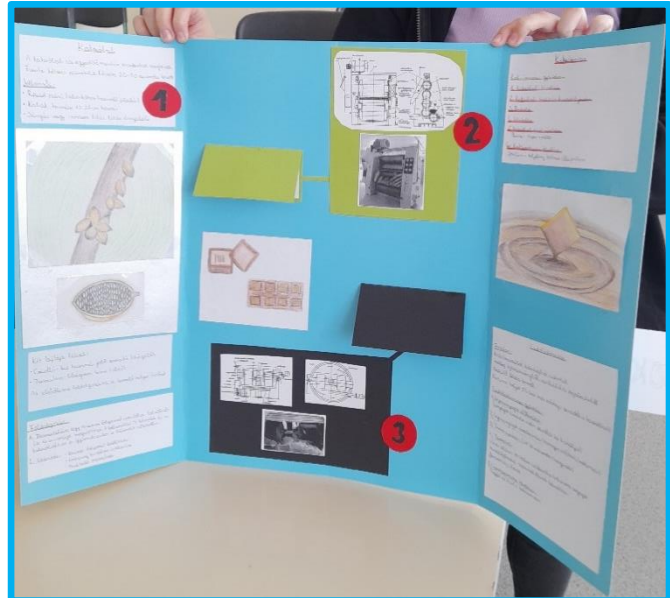
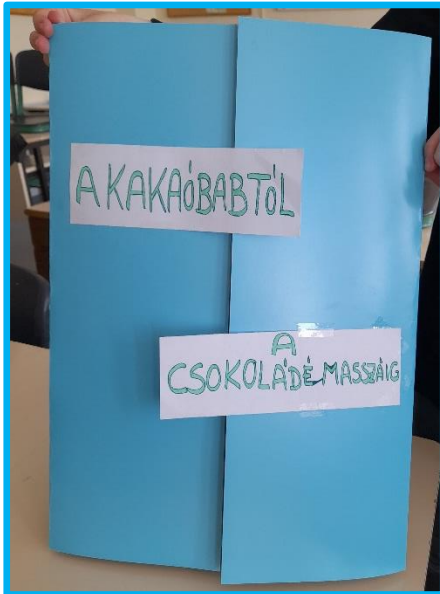
Minden műveletnél emelje ki annak célját! (5p)

**8.) Készítsen folyamatábrát az étcsokoládé massa gyártásáról! (2p)**

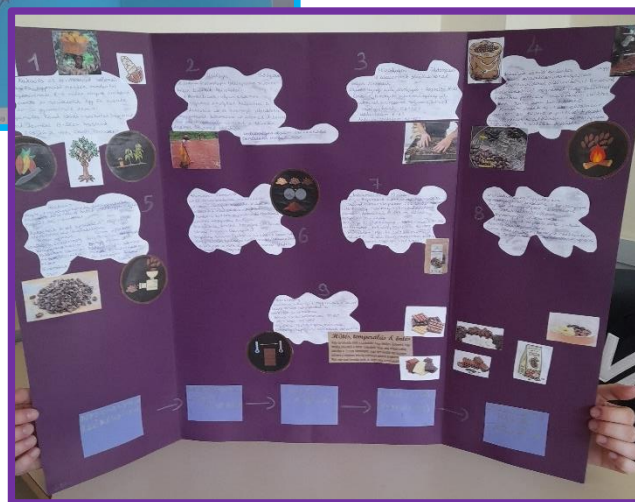
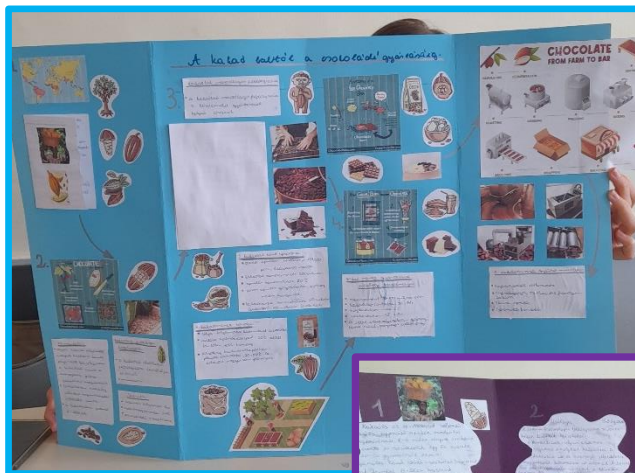


Az elméleti órákkal párhuzamosan egy projektmappán is dolgoztunk, ebből mutatnék be néhányat. A gyerekek meglepően nagy érdeklődést mutattak a feladat iránt, sok szép munka született.

A mappa kívülről és belülről:



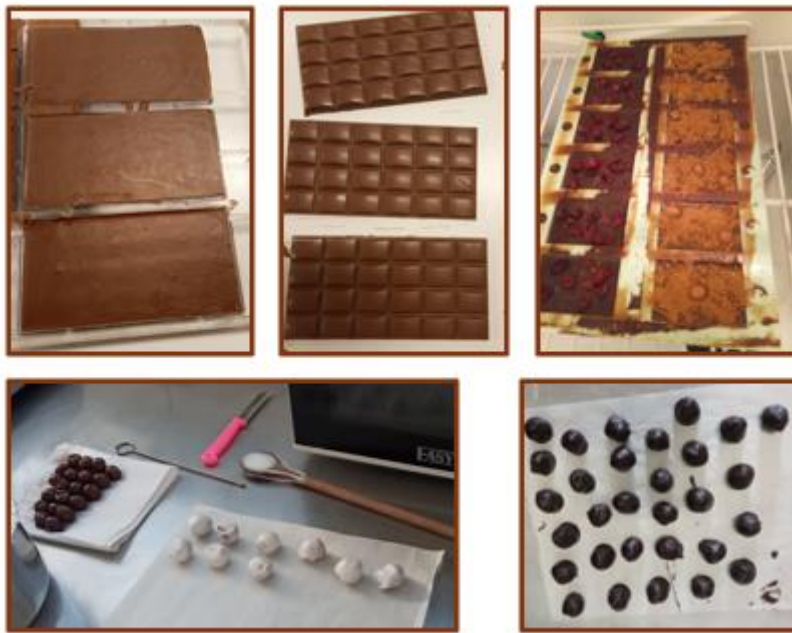
Többféle kreatív megoldást találtak ki a tanulók, formákat, kihajtható elemeket is alkalmaztak



A gyakorlati órák bemutatása némiképp nehezebb, hiszen itt oktatási segédanyagot nem használunk. A receptúrák természetesen a tanulók rendelkezésére állnak, de ezek bemutatását a portfólióm szempontjából nem tartom relevánsnak, így inkább néhány képpel dokumentálnám a munkát.

Az első hat órán a csokoládé temperálást gyakoroltuk, valamint táblás, dúsított táblás csokoládét valamint kézi konyakmeggyet készítettünk. A lenti képeken ezek a termékek láthatók, a dúsított csokoládé egy része áfonyás- málnaporos, a másik őrölt kávé és kávébabos. A konyakmeggy készítése nagy odafigyelést és türelmet igényel.

Készül a csokoládé és a konyakmeggy:



A második 6 órában édesipari lisztesárukkal foglalkoztunk. A képen a gyümölcskocka látható sütés előtt és után:



A formában sült kakaós linzer a nagy mennyiség miatt volt hosszabb lélegzetű munka:



A mini linzer igazi klasszikus, a háztartásokban is gyakran készül:



Az őszibarack nem véletlenül lakodalmos sütemény. A sült tésztagolyók nagyon törékenyek, kivásuk odafigyelést igényel, hosszadalmas, monoton munka. Főleg ekkora mennyiségben:



A kész termékről sajnos nem készült fotó.

### **4.3. Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól**

A második félév gyakorlatait sokkal magabiztosabban kezdtem meg. Tudtam, mire számíthatok, már nem félttem ettől a korosztálytól. Módszertani tudásom is sokat bővült az előző félévben, így sokkal bátrabban alkalmaztam új dolgokat.

#### **Az elméleti órák tapasztalatai**

Az elméleti órákat nagyon élveztem, jó volt, hogy a 10. ÉPC édességkészítő tanulóival dolgozhattam végig. Ahogy lassanként megismertem a gyerekeket, egyre könnyebb volt a párok kialakítása, a megfelelő feladatok összeállítása, tudtam, kire bízhatok hosszabb szövegrészt, ki az, aki inkább csak böngészni szeret.

Mivel egy teljes témakört dolgoztunk fel, lehetőségem volt projektmunkát is kiadni. Ennek keretében, egy rendszerező-összefoglaló projektmappát állítottunk össze a kisiskolás körben népszerű lapbook-ok mintájára. Az elején voltak ugyan fenntartásaim, hogy nem „nagyok”-e már ők az ilyen jellegű tevékenységhez és ők is szkeptikusan fogadták, de a végén nagyon szép munkák születtek. A projektmappán otthon, önállóan dolgoztak, de minden órán megbeszéltük, mi kerüljön bele. Az összefoglaló órán aztán átnéztük, megbeszéltük, értékeltük, a dolgozatra való felkészüléshez pedig használták is ezeket a gyerekek..

Az időgazdálkodás területén is jóval kevesebb problémám adódott, csak egyszer merültünk el úgy a beszélgetésben, hogy közben kicsengettek. Szerencsére dupla óra volt, így könnyen pótolhattam a kis elmaradást.

Sikerült kilépnem az egyetemen megszokott frontális munkából is, változatos feladatokat adtam a tanulóknak, Ráadásul azon kaptam magam, hogy az egyetemi előadásaimban is már-már ösztönösen elkezdtem alkalmazni a pármunkát, csoportmunkát, rövid vitákat. Ennek nagyon örülök, mert éppen ezt szerettem volna elérni, emiatt kezdtem el a képzést.

Különösen jó érzés volt, hogy az utolsó dolgozat megírása után a búcsúzásakor kedves dolgokat mondtak a gyerekek, és az, hogy az eredményeik is egészen jók lettek, a 12 főből csupán egy ember írt elégtelent és négy jeles munka született.

#### **A gyakorlati órák tapasztalatai**

A gyakorlati órát sokkal nehezebb volt kézben tartanom, pedig ettől kevésbé tartottam. Be kellett látnom azonban, hogy egy működő kisüzemben több tanuló munkáját összehangolni sokkal nehezebb, mint az egyetemi labormunkát megszervezni. Különösen sok figyelmet igényelt a lisztesárak előállítás, ahol minden pár más terméken dolgozott párhuzamosan. Mindig tudnom kellett, ki hol tart, ki tart szünetet, kinek milyen információra van szüksége. Be kellett tartatni a balestvédelmi és higiéniai előírásokat is. Szerencsére a 11. F osztállyal már találkoztam az első félévben, így jól együtt tudtunk dolgozni.

Összességében sikeresnek tartom a tanítási gyakorlatot. Sok új dolgot tanultam meg ismét, sok élménnyel lettem gazdagabb. Minden kompetenciaterületen sikerült fejlődőm egy kicsit, aminek nagyon örülök. Elmondhatom, hogy a képzéssel elértem a célokat, biztos vagyok benne, hogy változatos előadásokat tartok ezentúl a hallgatóimnak. Ugyanakkor – ami engem is meglep és eddig elképzelhetetlennek tartottam – nagyon szívesen dolgoznék a jövőben a szakképzésben is.

## 5. A hospitált és tanított órák értékelési kérdőívei

2023/2024 I. félév

### Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)

Az eljárás típusa	Önértékelés
Az értékelt neve	Lambertné Meretei Anikó
Az adatgyűjtés módszere	Óratartás
Az adatgyűjtés dátuma	2023.11.09

### Óralátogatási szempontok és tapasztalatok

#### Óra-/foglalkozástartás

#### 1. kompetencia: Szakmai feladatok, szaktudományos, szaktárgyi, tantervi tudás

1. Pedagógiai tevékenysége biztos szaktudományos tudást tükröz.	1	2	3	4
2. Ismeri és tudatosan felhasználja szakterülete, tantárgya kapcsolatait más műveltségterületekkel, tantárgyakkal.	1	2	3	4
3. Ismeri és tudatosan alkalmazza a tantárgya sajátosságaihoz igazodó megismerési folyamatokat, nevelési, tanítási módszereket, eszközöket.	1	2	3	4
4. Fogalomhasználata szakszerű, az adott pedagógiai helyzethez igazodó.	1	2	3	4

#### 2. kompetencia: Pedagógiai folyamatok, tevékenységek tervezése és a megvalósításukhoz kapcsolódó önreflexiók

1. Tervei készítése során figyelembe veszi az intézménye vonatkozásában alkalmazott tatervi és az intézményi belső elvárásokat, valamint az általa oktatott egyének és csoportok fejlesztési céljait.	1	2	3	4
2. Tervező tevékenységében épít a szociális tanulásban rejlő lehetőségekre.	1	2	3	4
3. A gyermekek, tanulók optimális fejlődését elősegítő, az egyéni fejlődési sajátosságokhoz igazodó, differenciált tanítási-tanulási folyamatot tervez.	1	2	3	4

#### 3. kompetencia: A tanulás támogatása

1. A tanulás támogatása során épít a tanulók egyéni céljaira és szükségleteire, a tanulócsoporthoz sajátosságaira.	1	2	3	4
2. Felkelti és fenntartja a tanulók érdeklődését.	1	2	3	4
3. Feltárja és szakszerűen kezeli a tanulási folyamat során tapasztalt megértési nehézségeket.	1	2	3	4
4. Fejleszti a tanulók tanulási képességeit.	1	2	3	4
5. A tanulók hibázásait, tévesztéseit a tanulási folyamat szerves részeinek tekinti, és a megértést elősegítő módon reagál rájuk.	1	2	3	4
6. Támogatja a tanulók önálló gondolkodását.	1	2	3	4

#### 4. kompetencia: A tanuló személyiségének fejlesztése, az egyéni bánásmód érvényesülése, a hátrányos helyzetű, sajátos nevelési igényű vagy beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló többi gyermekkel, tanulóval együtt történő sikeres neveléséhez, oktatásához szükséges megfelelő módszertani felkészültség

1. Tudatosan alkalmazza a tanulók sokoldalú megismerését szolgáló pedagógiai-pszichológiai módszereket.	1	2	3	4
2. Felismeri a tanulók személyiségfejlődési – és az esetleg jelentkező tanulási nehézségeit - s képes számukra hatékony segítséget nyújtani, vagy szükség esetén más szakembertől segítséget kérni.	1	2	3	4
3. Felismeri a tanulóknál a tehetség ígéretét, és tudatosan segíti annak kibontakozását.	1	2	3	4
4. Az együttnevelés keretei között is módot talál a tanulók esetében az egyéni fejlődés lehetőségeinek megteremtésére.	1	2	3	4

**5. kompetencia: A tanulói csoportok, közösségek alakulásának segítése, fejlesztése, esélyteremtés, nyitottság a különböző társadalmi-kulturális sokféleségre, integrációs tevékenység, osztályfőnöki tevékenység**

1. Megteremti az általa irányított nevelési, oktatási folyamat során az együttműködési képességek fejlődéséhez szükséges feltételeket.	1	2	3	4
2. Szakszerűen és eredményesen alkalmazza a konfliktusok megelőzésének és kezelésének módszereit.	1	2	3	4
3. A tanulókat egymás elfogadására, tiszteletére, kölcsönös támogatására, előítéletmentességre neveli.	1	2	3	4

**6. kompetencia: Pedagógiai folyamatok és a tanulók személyiségfejlődésének folyamatos értékelése, elemzése**

1. Változatos, a tantárgya sajátosságainak és az adott nevelési helyzetnek megfelelő ellenőrzési-értékelési módszereket használ.	1	2	3	4
2. A tanulóknak személyre szabott értékelést ad.	1	2	3	4
3. A tanulók számára adott visszajelzései rendszeresek, egyértelműek, tárgyilagosak.	1	2	3	4
4. Elősegíti a tanulók önértékelési képességének kialakulását, fejlődését.	1	2	3	4

**7. A környezeti nevelésben mutatott jártasság, a fenntarthatóság értékrendjének hiteles képviselője és a környezettudatossághoz kapcsolódó attitűdök átadásának módja.**

1. Segíti a gyermekeket, tanulókat, hogy megértsék a nem fenntartható és fenntartható fejlődés különbségeit.	1	2	3	4
2. Kihatalja saját szakterületén, illetve intézményében a fenntarthatóságra nevelés pedagógiai lehetőségeit.	1	2	3	4

**8. Kommunikáció és szakmai együttműködés, problémamegoldás**

1. Tevékenysége során az intézményi pedagógiai programhoz igazodóan és a pedagógiai céljainak megfelelően érthetően és hitelesen kommunikál.	1	2	3	4
2. Igényli a pedagógiai munkájával kapcsolatos rendszeres visszajelzéseket, nyitott azok befogadására.	1	2	3	4
3. Szakmai megbeszéléseken kifejti, képviseli az álláspontját, képes másokat meggyőzni, és ő maga is meggyőzhető.	1	2	3	4

**9. kompetencia: Elkötelezettség és szakmai felelősségvállalás a szakmai fejlődésért**

1. Tisztában van személyiségének sajátosságaival, és alkalmazkodik a szerepelvárásokhoz.	1	2	3	4
2. A pedagógiai feladatok megoldásában együttműködik pedagógustársaival, munkaközösségeivel, a nevelő-oktató munkát segítő munkatársaival, a tanuló fejlődését támogató más szakemberekkel.	1	2	3	4
3. Részt vesz szakmai kooperációkban, problémafelvetéseivel, javaslataival kezdeményező szerepet is vállal.	1	2	3	4
4. Pedagógiai munkáját reflektivitás jellemzi.	1	2	3	4
5. Fontos számára szakmai tudásának folyamatos megújítása, a megszerzett tudását a pedagógiai gyakorlatában eredményesen alkalmazza.	1	2	3	4



2023/2024 II. félév

## Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)

Az eljárás típusa	Önértékelés
Az értékelt neve	Lambertné Meretei Anikó
Az adatgyűjtés módszere	Óratartás
Az adatgyűjtés dátuma	2024.03.05-03.28.

### Óralátogatási szempontok és tapasztalatok

#### Óra-/foglalkozástartás

#### 1. kompetencia: Szakmai feladatok, szaktudományos, szaktárgyi, tantervi tudás

1. Pedagógiai tevékenysége biztos szaktudományos tudást tükröz.	1	2	3	4
2. Ismeri és tudatosan felhasználja szakterülete, tantárgya kapcsolatait más műveltségterületekkel, tantárgyakkal.	1	2	3	4
3. Ismeri és tudatosan alkalmazza a tantárgya sajátosságaihoz igazodó megismerési folyamatokat, nevelési, tanítási módszereket, eszközöket.	1	2	3	4
4. Fogalomhasználata szakszerű, az adott pedagógiai helyzethez igazodó.	1	2	3	4

#### 2. kompetencia: Pedagógiai folyamatok, tevékenységek tervezése és a megvalósításukhoz kapcsolódó önreflexiók

1. Tervei készítése során figyelembe veszi az intézménye vonatkozásában alkalmazott tantervi és az intézményi belső elvárásokat, valamint az általa oktatott egyének és csoportok fejlesztési céljait.	1	2	3	4
2. Tervező tevékenységében épít a szociális tanulásban rejlő lehetőségekre.	1	2	3	4
3. A gyermekek, tanulók optimális fejlődését elősegítő, az egyéni fejlődési sajátosságokhoz igazodó, differenciált tanítási-tanulási folyamatot tervez.	1	2	3	4

#### 3. kompetencia: A tanulás támogatása

1. A tanulás támogatása során épít a tanulók egyéni céljaira és szükségleteire, a tanulócsoport sajátosságaira.	1	2	3	4
2. Felkelti és fenntartja a tanulók érdeklődését.	1	2	3	4
3. Feltárja és szakszerűen kezeli a tanulási folyamat során tapasztalt megértési nehézségeket.	1	2	3	4
4. Fejleszti a tanulók tanulási képességeit.	1	2	3	4
5. A tanulók hibázásait, tévesztéseit a tanulási folyamat szerves részeinek tekinti, és a megértést elősegítő módon reagál rájuk.	1	2	3	4
6. Támogatja a tanulók önálló gondolkodását.	1	2	3	4

#### 4. kompetencia: A tanuló személyiségének fejlesztése, az egyéni bánásmód érvényesülése, a hátrányos helyzetű, sajátos nevelési igényű vagy beilleszkedési, tanulási, magatartási nehézséggel küzdő gyermek, tanuló többi gyermekkel, tanulóval együtt történő sikeres neveléséhez, oktatásához szükséges megfelelő módszertani felkészültség

1. Tudatosan alkalmazza a tanulók sokoldalú megismerését szolgáló pedagógiai-pszichológiai módszereket.	1	2	3	4
2. Felismeri a tanulók személyiségfejlődési – és az esetleg jelentkező tanulási nehézségeit - s képes számukra hatékony segítséget nyújtani, vagy szükség esetén más szakembertől segítséget kérni.	1	2	3	4
3. Felismeri a tanulóknál a tehetség ígéretét, és tudatosan segíti annak kibontakozását.	1	2	3	4
4. Az együttnevelés keretei között is módot talál a tanulók esetében az egyéni fejlődés lehetőségeinek megteremtésére.	1	2	3	4

**5. kompetencia: A tanulói csoportok, közösségek alakulásának segítése, fejlesztése, esélyteremtés, nyitottság a különböző társadalmi-kulturális sokféleségre, integrációs tevékenység, osztályfőnöki tevékenység**

1. Megteremti az általa irányított nevelési, oktatási folyamat során az együttműködési képességek fejlődéséhez szükséges feltételeket.	1	2	3	4
2. Szakszerűen és eredményesen alkalmazza a konfliktusok megelőzésének és kezelésének módszereit.	1	2	3	4
3. A tanulókat egymás elfogadására, tiszteletére, kölcsönös támogatására, előítéletmentességre neveli.	1	2	3	4

**6. kompetencia: Pedagógiai folyamatok és a tanulók személyiségfejlődésének folyamatos értékelése, elemzése**

1. Változatos, a tantárgya sajátosságainak és az adott nevelési helyzetnek megfelelő ellenőrzési-értékelési módszereket használ.	1	2	3	4
2. A tanulóknak személyre szabott értékelést ad.	1	2	3	4
3. A tanulók számára adott visszajelzései rendszeresek, egyértelműek, tárgyilagosak.	1	2	3	4
4. Elősegíti a tanulók önértékelési képességének kialakulását, fejlődését.	1	2	3	4

**7. A környezeti nevelésben mutatott jártasság, a fenntarthatóság értékrendjének hiteles képviselője és a környezettudatossághoz kapcsolódó attitűdök átadásának módja.**

1. Segíti a gyermekeket, tanulókat, hogy megértsék a nem fenntartható és fenntartható fejlődés különbségeit.	1	2	3	4
2. Kihatalmazza saját szakterületén, illetve intézményében a fenntarthatóságra nevelés pedagógiai lehetőségeit.	1	2	3	4

**8. Kommunikáció és szakmai együttműködés, problémamegoldás**

1. Tevékenysége során az intézményi pedagógiai programhoz igazodóan és a pedagógiai céljainak megfelelően érthetően és hitelesen kommunikál.	1	2	3	4
2. Igényli a pedagógiai munkájával kapcsolatos rendszeres visszajelzéseket, nyitott azok befogadására.	1	2	3	4
3. Szakmai megbeszéléseken kifejti, képviseli az álláspontját, képes másokat meggyőzni, és ő maga is meggyőzhető.	1	2	3	4

**9. kompetencia: Elkötelezettség és szakmai felelősségvállalás a szakmai fejlődésért**

1. Tisztában van személyiségének sajátosságaival, és alkalmazkodik a szerepelvárásokhoz.	1	2	3	4
2. A pedagógiai feladatok megoldásában együttműködik pedagógustársaival, munkaközösségeivel, a nevelő-oktató munkát segítő munkatársaival, a tanuló fejlődését támogató más szakemberekkel.	1	2	3	4
3. Részt vesz szakmai kooperációkban, problémafelvetéseivel, javaslataival kezdeményező szerepet is vállal.	1	2	3	4
4. Pedagógiai munkáját reflektivitás jellemzi.	1	2	3	4
5. Fontos számára szakmai tudásának folyamatos megújítása, a megszerzett tudását a pedagógiai gyakorlatában eredményesen alkalmazza.	1	2	3	4

## 6. Dokumentumok

### 6.1 Az első félév dokumentumai

*Az iskolai tanítási gyakorlat dokumentumai*

#### ISKOLAI TANÍTÁSI GYAKORLAT

#### BEFOGADÓ NYILATKOZAT

Alulírott hozzájárulok ahhoz, hogy **Lambertné Meretei Anikó**, a MATE Szent István Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet hallgatója a 2023/24-es tanévben az iskolai tanítási gyakorlatát intézményünkönél teljesítse.

Az intézmény vezetőjének neve: Klock Erzsébet

Az intézmény adatai:

Név: Közép-magyarországi ASZC

Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 1062 Budapest, Andrásy út 63-65.

Tel: 1 413-37-10

A kijelölt Vezetőtanár adatai:

Név: **Békefiné Nagy Éva**

Beosztása: Elméleti oktató

Végzettsége: Mérnök tanár

Munkahelyi cím: 1148 Budapest, Almádi u. 3-5.

Tel: 1 252-22-60

Dátum: 2023.10.25.



Klock Erzsébet  
igazgató

# Hallgatói szerződés/megállapodás



Szent István Campus, Gödöllő  
Cím: 2100 Gödöllő, Péter Károly utca 1.  
Tel.: +36-28/522-000  
Honlap: <https://godollo.uni-mate.hu>

## HALLGATÓI EGYÜTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁS szakmai gyakorlatra

### **Szakmai gyakorlóléhely adatai:**

Neve: Közép-magyarországi ASZC  
Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola  
Székhelye: 1062 Budapest, Andrássy út 63-65.  
Adószáma: 15823175-2-42  
OM-azonosító: 035269/001  
Képviselő neve, beosztása: Klock Erzsébet igazgató  
Szakmai gyakorlóléhely szakmai felelőisének neve: Klock Erzsébet igazgató

### **Hallgató adatai:**

Neve: Lambertné Meretei Anikó  
Születési neve: Meretei Anikó  
Születési hely, idő: Mór, 1976. szeptember 9.  
Anyja születési neve: Renkó Katalin  
Lakcíme: 2330 Dunaharaszti, Rákóczi Ferenc u. 54.  
Hallgató Neptun kódja: BLGTM1  
Hallgató szakja, képzési ideje: 2 féléves agrármérnök-tanár mesterképzés (M-GOD-L-HU-TAN2F)  
Adóazonosító jele: 8400635523  
TAJ száma: 083 158 443  
Állampolgársága, tartózkodási címe (külföldi hallgató esetén)  
Elérhetősége: [lambertmeretei@gmail.com](mailto:lambertmeretei@gmail.com), +36 30 540 3836

A továbbiakban: Felek

### **Felsőoktatási intézmény adatai, amely a Hallgatóval hallgatói jogviszonyt létesített:**

Neve: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Székhelye: 2100 Gödöllő, Péter Károly u. 1.  
Intézményi azonosító száma: FI51129  
Képviselője: Prof. Dr. Gyuricza Csaba, rektor  
Szakfelelős neve: Dr. habil. Khademi-Vidra Anikó

1. A Szakmai gyakorlólhely jelen hallgatói együttműködési megállapodás keretében a Hallgatót gyakornokként fogadja.
2. Jelen megállapodás határozott időre szól, 2023. október 25-től 2023.11.10-ig
3. A Hallgató munkavégzésének helye:
4. A Hallgatónak a Szakmai gyakorlólhely lehetőséget biztosít, 8 óra hospitáláson és 2 óra tanítási gyakorlaton történő részvételre a fogadó intézmény órarendi lehetőségeinek figyelembe vétele mellett.
5. A hallgató foglalkoztatására díjazás, egyéb juttatás nélkül kerül sor
6. A Szakmai gyakorlólhely kötelezettséget vállal arra, hogy a Hallgató számára – egészségvédelmi és munkavédelmi szempontokból biztonságos munkahelyen – a szakképzési programnak, illetve a tantervnek megfelelő szakmai gyakorlatról gondoskodik.
7. A Hallgató kötelezettséget vállal arra, hogy
  - a) a szakmai gyakorlólhely képzési rendjét megtartja, a szakmai gyakorlatot a követelmények alapján elvégzi;
  - b) a szakmai gyakorlati ismereteket a képességeinek megfelelően elsajátítja;
  - c) a biztonsági, az egészségügyi és a munkavédelmi előírásokat megtartja;
  - d) nem tanúsít olyan magatartást, amellyel a szakmai gyakorlólhely jogos gazdasági érdekeit veszélyeztetné.
8. A hallgatói együttműködési megállapodás alapján munkát végző hallgató foglalkoztatása során
  - a) a Munka törvénykönyve 105. § (2) bekezdésében és 106. § (3) bekezdésében foglaltak nem alkalmazhatóak;
  - b) a hallgató kártérítési felelősségére a szakmai gyakorlat időtartama alatt is a felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvény 56. § az irányadóak.
9. Feleknek a megállapodásból eredő, jelen szerződésben nem szabályozott jogaira és kötelezettségeire a nemzeti felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvényt, a felsőoktatási szakképzésről és a felsőoktatási képzéshez kapcsolódó szakmai gyakorlat egyes kérdéseiről szóló 230/2012. (VIII. 28.) Korm. rendeletet, és a munka törvénykönyvéről szóló 2012. évi I. törvényt kell alkalmazni.
10. A Felek a szerződést, mint akaratukkal mindenben megegyezőt, elolvasás és értelmezés után jóváhagyólag írták alá.

Dátum: Budapest, 2023 év október hó 25 nap

Lambertné Meretei Anikó



Szakmai gyakorlólhely képviselője, beosztása  
Szakmai gyakorlólhely neve

# Hospitálások és tanított órák táblázata

## Hospitálások Iskolai tanítási gyakorlat

A tanárjelölt neve: **Lambertné Meretei Anikó**

A vezetőtanár neve: Békefiné Nagy Éva

Hospitálások::

Sorszám	Dátum/Időpont	Osztály	Tantárgy	Tanár
1.	2023.10.25. 7:45-8:25	14. CA.	Cukrászati termékkészítés	Martonné Volf Ibolya
2.	2023.10.25 8:35-9:15	14. CA.	Cukrászati termékkészítés	Martonné Volf Ibolya
3.	2023.10.25 9:25-10:05	11. F	Sütőipari gyártástechnológia	Békefiné Nagy Éva
4.	2023.10.25 10:15-10:55	11. F	Édesipari ismeretek	Békefiné Nagy Éva
5.	2023.10.26 8:35-9:15	11. F	Portfóliókészítés	Békefiné Nagy Éva
6.	2023.10.25 9:25-10:05	9.CA	Vendéglátó alapozás- cukrászati alapismeretek gyakorlat	Hidasi Lajos
7.	2023.10.25 10:15-10:55	11. F	Édesipari ismeretek	Békefiné Nagy Éva
8.	2023.10.25 11:05-11:45	11. F	Édesipari ismeretek	Békefiné Nagy Éva

Budapest, 2023.11.09.



Klock Erzsébet

igazgató

Az iskola hosszú bélyegzője

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ASZC  
PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI  
TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA  
1062 Budapest, Andrássy út 63-65.  
4.

### Az iskolai tanítási gyakorlat időpontjai

A tanárjelölt neve: Lambertné Meretei Anikó

A vezetőtanár neve: Békefiné Nagy Éva

Tanított tárgyak:

A tanítás ideje: 2023. november 9.

Osztály(ok): 11. F

#### Szakmai elméleti órán:

Tanítási óra: pl.:

1. 2023.11.09.

Tanítási egység:

Keménycukorka gyártása

#### Szakmai gyakorlati órán:

Tanítási óra: pl.:

1. 2023.11.09.

Tanítási egység:

Kelesztés

Budapest, 2023. november 9.

KÖZÉP-MAGYARORSZÁGI ÁSZC  
PESTI BARNABÁS ÉLELMISZERIPARI  
TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA  
1062 Budapest, Andrássy út 63-65.  
4.



Klock Erzsébet

igazgató

Az iskola hosszú bélyegzője

## Az iskolai tanítási gyakorlat értékelése

### Iskolai tanítási gyakorlat értékelése

Név: **Lambertné Meretei Anikó**

Szak: 2 féléves agrármérnök-tanár mesterképzési szak (M-GOD-L-HU-TAN2F)

A vezetett foglalkozás: Sütőipari ismeretek, 11. F osztály

A gyakorlat ideje: 2023.november 9. 7:45 – 8:30

#### ÉRTÉKELŐLAP

NEGATÍV	ÉRTÉKELŐLAP							POZITÍV
	-3	-2	-1	0	1	2	3	
1. Feszült, görcsös bizonytalan fellépés							x	Feszültségmentes, könnyed, biztos fellépés
2. A foglalkozás indítása nem aktivizált							x	A foglalkozás indítása aktivizált
3. Nem tartott megfelelő folyamatos kapcsolatot							x	Folyamatos kapcsolatot tartott a hallgatókkal
4. Zavaros, gondolkodást nem segítő kérdések, nem idéztek fel korábbi ismereteket							x	Tárgyszerű, világos gondolkodtató kérdések, ezek felidéztek a korábbi ismereteket
5. A hallgató érdeklődése, a megértés nem biztosított							x	A hallgató érdeklődése, a megértés biztosított (értelmi azonosulás)
6. Nem segítette elő az érzelmi azonosulást							x	Elősegítette az érzelmi azonosulást, meggyőző a közlésmód
7. A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó						x		A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó
8. Megjelenése, magatartása nem segítette elő az aktív részvételt							x	Megjelenése, magatartása elősegítette az aktív részvételt
9. Barátságtalan, hűvös magatartás							x	Barátságos, közvetlen magatartás
10. Zavaros, magyartalan beszéd							x	Világosan, magyartalan beszél



	Pedagógiai felkészültség	Szakmai felkészültség
Kiemelkedő	x	x
Alapos, gondos	x	x
Kielégítő		
Hiányos		
Gyenge		

Felkészülés a pedagógiai gyakorlatra		Nevelői magatartás az órán (foglalkozáson)	
Igényes	x	Követelményben következetes	x
Alapos	x	Változó	
Körütekintő	x	Túl szigorú	
Felületes		Túl engedékeny	
Nehézkes			
Segítséget igénylő			
Segítséget elutasító			

Érzelmi kontaktus a tanulókkal		Jártasság a tanításban	
Bizalom a gyermekek iránt	x	Gyakorlott, logikus magatartás	x
Nem mutat érzelmeket		Kevésbé gyakorlott	
Bizalmatlan, ellenséges		Nehézkes, nem jó anyagbemutató	

Ismeretátadási beállítottság		Értékelési mód	
Türelmesen, szívesen magyaráz	x	Megfelelően értékkel	x
Türelmetlen, szemrehányó		Főként dicsér	x
Kötelességszerűen elmondja		Főként bírál	
		Nem értékkel	

Kapcsolatteremtő képesség		Szervező képesség	
Könnyen teremt kapcsolatot	x	Jó szervező	x
Barátságos, nyílt	x	Nehézkes	
Zárkózott, nehezen találja meg a tanulókkal a hangot		Szervező képessége hiányzik	
Közömbös			

Metakommunikációs képesség		A pedagógiai gyakorlat írásbeli munkájának értékelése	
Tudatos	x	Logikus, alapos jól áttekinthető	x
Ösztönös		Közepes szintű	
Gyenge		Elnagyolt, felületes, zavaros	

Szöveges értékelés (A hallgató tanári munkájának értékelése az előzőekben felsorolt szempontok figyelembevételével):

Tananyagtartalom: Kelesztés

A tanóra elején a tanár bemutatkozik, köszönti a tanulókat és a névsor alapján ellenőrzi a létszámot. Viselkedése határozott, magabiztos szakmai tudást sugároz, kiegyensúlyozott és közvetlen személyisége nyugodt légkört eredményez.

Bevezetéskor, az óra témájának ismertetésével felkelti a tanulók figyelmét és kiosztja a tanulók számára előre elkészített tananyagvázlatot. Az előző tananyag felidézésével, ismétléssel, kérdés-felelet formájában logikai kapcsolódási pontokat teremt a tanulók számára, a technológiai folyamat eddig megismert műveletei és az új tananyag között. Előtérbe helyezi a gyakorlati tapasztalatok felidézését, hogy jól köthetőek legyenek az elméleti információkhoz.

A késve érkező tanulót röviden tájékoztatja az eddig elhangzottakról, hogy be tudjon kapcsolódni a tanórába.

Az új ismeretek feldolgozása során, a tananyagvázlat kiegészítéséhez képeket, igényes ábrákat vetít, ezzel fenntartja a tanulók érdeklődését és elősegíti az enzimes, mikrobiológiai és kolloid folyamatok megértését. A magyarázata jól érthető, gyakorlat centrikus és a tanulók tudásszintjéhez igazodik. A tanár-diák interakció keretein belül problémafelvetést alkalmaz, hogy gondolkodásra, a megoldás megtalálására ösztönözze a csoportot. A megértés és megoldás elősegítése érdekében a táblára szemléltető ábrát rajzol. Használja a tankönyvet a tanulókkal és felhívja a figyelmet, hol találnak bővebb információkat az adott témakör megismeréséhez.

A tanóra végén kérdés-felelet formájában rendszerező összefoglalást tart, ami elősegíti a tananyag átfogó megértését és bevésődését. Rendkívül nyitott és inspiráló fellépésével elérte, hogy a kevésbé aktív tanulók az óra végére bátrabban nyilvánuljanak meg.

Javasolt érdemjegy: jeles

Budapest, 2023. november 9.

  
.....  
igazgató

  
.....  
vezető tanár

### Iskolai tanítási gyakorlat értékelése

Név: **Lambertné Meretei Anikó**

Szak: 2 féléves agrármérnök-tanár mesterképzési szak (M-GOD-L-HU-TAN2F)

A vezetett foglalkozás: Édesipari ismeretek, 11. F osztály

A gyakorlat ideje: 2023.november 9. 8:40 – 9:25

#### ÉRTÉKELŐLAP

NEGATÍV	-3	-2	-1	0	1	2	3	POZITÍV
1. Feszült, görcsös bizonytalan fellépés							x	Feszültségmentes, könnyed, biztos fellépés
2. A foglalkozás indítása nem aktivizált							x	A foglalkozás indítása aktivizált
3. Nem tartott megfelelő folyamatos kapcsolatot							x	Folyamatos kapcsolatot tartott a hallgatókkal
4. Zavaros, gondolkodást nem segítő kérdések, nem idéztek fel korábbi ismereteket							x	Tárgyszerű, világos gondolkodtató kérdések, ezek felidéztek a korábbi ismereteket
5. A hallgató érdeklődése, a megértés nem biztosított							x	A hallgató érdeklődése, a megértés biztosított (értelmi azonosulás)
6. Nem segítette elő az érzelmi azonosulást							x	Elősegítette az érzelmi azonosulást, meggyőző a közlésmód
7. A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó							x	A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó
8. Megjelenése, magatartása nem segítette elő az aktív részvételt							x	Megjelenése, magatartása elősegítette az aktív részvételt
9. Barátságtalan, hűvös magatartás							x	Barátságos, közvetlen magatartás
10. Zavaros, magyartalan beszéd							x	Világosan, magyartalan beszél

	Pedagógiai felkészültség	Szakmai felkészültség
Kiemelkedő	x	x
Alapos, gondos	x	x
Kielégítő		
Hiányos		
Gyenge		

Felkészülés a pedagógiai gyakorlatra		Nevelői magatartás az órán (foglalkozáson)	
Igényes	x	Követelményben következetes	x
Alapos	x	Változó	
Körütekintő	x	Túl szigorú	
Felületes		Túl engedékeny	
Nehézkes			
Segítséget igénylő			
Segítséget elutasító			

Érzelmi kontaktus a tanulókkal		Jártasság a tanításban	
Bizalom a gyermekek iránt	x	Gyakorlott, logikus magatartás	x
Nem mutat érzelmeket		Kevésbé gyakorlott	
Bizalmatlan, ellenséges		Nehézkes, nem jó anyagbemutató	

Ismeretátadási beállítottság		Értékelési mód	
Türelmesen, szívesen magyaráz	x	Megfelelően értékkel	x
Türelmetlen, szemrehányó		Főként dicsér	x
Kötelességszerűen elmondja		Főként bírál	
		Nem értékkel	

Kapcsolatteremtő képesség		Szervező képesség	
Könnyen teremt kapcsolatot	x	Jó szervező	x
Barátságos, nyílt	x	Nehézkes	
Zárkózott, nehezen találja meg a tanulókkal a hangot		Szervező képessége hiányzik	
Közömbös			

Metakommunikációs képesség		A pedagógiai gyakorlat írásbeli munkájának értékelése	
Tudatos	x	Logikus, alapos jól áttekinthető	x
Ösztönös		Közepes szintű	
Gyenge		Elnagyolt, felületes, zavaros	

Szöveges értékelés (A hallgató tanári munkájának értékelése az előzőekben felsorolt szempontok figyelembevételével):

Tananyagtartalom: Keménycukorka gyártása

A tanóra elején a bemutatkozást követően, a tanár névsor segítségével megismerkedik a tanulókkal és beírja a hiányzókat.

Az új tananyag bevezetéséhez előre elkészített szemléltető anyagot, különböző cukorkákat tartalmazó kis zacskókat bocsájtott minden tanuló rendelkezésére. Ezzel azonnal felkeltette a tanulók érdeklődését és kötetlen beszélgetéssel indult meg a tanóra. A tanulók bátran megosztották tanárukkal a különböző érzékszervi tulajdonságokkal kapcsolatos tapasztalataikat.

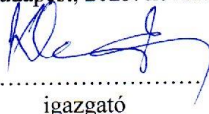
A termékek tapintása, ízlelése, a hasonlóságok és különbségek megismerése után került sor az elméleti tananyag kapcsolására. Az eddig összegyűjtött vizuális tapasztalatokat jól illesztette az elméleti információkhoz, ami segítette a tanulókat a terméksoporton belüli rendszerezésben. A felhasznált nyersanyagok bemutatásához a csomagolóanyagon feltüntetett összetevőket használta fel játékosan. Az amorf illetve kristályos szerkezetű cukorkák szerkezeti különbségét vetítette, színes ábrákkal szemléltette és kiegészítette rajzos táblavázlattal is. A színezés és ízesítés műveletét gyakorlati szemszögéből közelítette meg, majd rögtön visszacsatolt a kiadott termékmintákhoz, segítve ezzel az új információk azonnali beépítését. A technológiai folyamat minden műveletéhez vizuális segédanyagot biztosított, így folyamatosan fenntartotta a tanulók érdeklődését.

A témakör összefoglalásánál, következetesen visszautalt a közösen kibontott információkra, gépekre berendezésekre, segítve ezzel is a rögzítést.

A tanóra alatt folyamatos kapcsolatot tartott fenn a tanulókkal, ezáltal cselekvő részeseivé váltak a tanulási folyamatnak. A szakmailag logikusan felépített tematika, jó dinamikájú, barátságos légkörű tanórát eredményezett.

Javasolt érdemjegy: jeles

Budapest, 2023. november 9.

  
.....  
igazgató

  
.....  
vezető tanár

## 6.2. A második félév dokumentumai

*Az iskolai tanítási gyakorlat dokumentumai*

### ÖSSZEFÜGGŐ 4 HETES GYAKORLAT

#### BEFOGADÓ NYILATKOZAT

Alulírott hozzájárulok ahhoz, hogy **Lambertné Meretei Anikó**, a MATE Szent István Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet hallgatója a 2023/24-es tanévben az összefüggő iskolai tanítási gyakorlatát intézményünkönél teljesítse.

Az intézmény vezetőjének neve: Klock Erzsébet

Az intézmény adatai:

Név: Közép-magyarországi ASZC

Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola

Cím: 1062 Budapest, Andrásy út 63-65

Tel.: 06 1 413 3710

A kijelölt Vezetőtanár adatai:

Név: **Békefiné Nagy Éva**

Beosztása: Elméleti oktató

Végzettsége: Mérnök tanár

Munkahelyi cím: 1148 Budapest, Almádi u. 3-5

Tel: 06 1 205 2260

Dátum: 2024. március 5.



Klock Erzsébet  
igazgató

# Hallgatói együttműködési megállapodás



Szent István Campus, Gödöllő  
Cím: 2100 Gödöllő, Péter Károly utca 1.  
Tel.: +36-28/522-000  
Honlap: <https://godollo.uni-mate.hu>

## HALLGATÓI EGYÜTMŰKÖDÉSI MEGÁLLAPODÁS szakmai gyakorlatra

### **Szakmai gyakorlóhely adatai:**

Neve: Közép-magyarországi ASZC  
Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola  
Székhelye: 1062 Budapest, Andrásy út 63-65.  
Adószáma: 15823175-2-42  
OM-azonosító: 035269/001  
Képviselő neve, beosztása: Klock Erzsébet igazgató  
Szakmai gyakorlóhely szakmai felelőisének neve: Klock Erzsébet igazgató

### **Hallgató adatai:**

Neve: Lambertné Meretei Anikó  
Születési neve: Meretei Anikó  
Születési hely, idő: Mór, 1976. szeptember 9.  
Anyja születési neve: Renkó Katalin  
Lakcíme: 2330 Dunaharaszti, Rákóczi Ferenc u. 54.  
Hallgató Neptun kódja: BLGTM1  
Hallgató szakja, képzési ideje: 2. féléves agrármérnök-tanár mesterképzés (M-GOD-L-HU-TAN2F)  
Adóazonosító jele: 8400635523  
TAJ száma: 083 158 443  
Állampolgársága, tartózkodási címe (külföldi hallgató esetén)  
Elérhetősége: [lambertmeretei@gmail.com](mailto:lambertmeretei@gmail.com), +36 30 540 3836


A továbbiakban: Felek

### **Felsőoktatási intézmény adatai, amely a Hallgatóval hallgatói jogviszonyt létesített:**

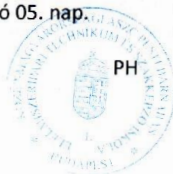
Neve: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem  
Székhelye: 2100 Gödöllő, Péter Károly u. 1.  
Intézményi azonosító száma: FI51129  
Képviselője: Prof. Dr. Gyuricza Csaba, rektor  
Szakfelelős neve: Dr. habil. Khademi-Vidra Anikó

1. A Szakmai gyakorlóhely jelen hallgatói együttműködési megállapodás keretében a Hallgatót gyakorlónaként fogadja.
2. Jelen megállapodás határozott időre szól, **2024. március 5-től 2024. március 28-ig**
3. A Hallgató munkavégzésének helye:
4. A Hallgatónak a Szakmai gyakorlóhely lehetőséget biztosít 10 óra elméleti és 10 óra gyakorlati tanítási gyakorlaton történő részvételre a fogadó intézmény órarendi lehetőségeinek figyelembe vétele mellett.
5. A hallgató foglalkoztatására díjazás, egyéb juttatás nélkül kerül sor
6. A Szakmai gyakorlóhely kötelezettséget vállal arra, hogy a Hallgató számára – egészségvédelmi és munkavédelmi szempontokból biztonságos munkahelyen – a szakképzési programnak, illetve a tantervnek megfelelő szakmai gyakorlóról gondoskodik.
7. A Hallgató kötelezettséget vállal arra, hogy
  - a) a szakmai gyakorlóhely képzési rendjét megtartja, a szakmai gyakorlatot a követelmények alapján elvégzi;
  - b) a szakmai gyakorlati ismereteket a képességeinek megfelelően elsajátítja;
  - c) a biztonsági, az egészségügyi és a munkavédelmi előírásokat megtartja;
  - d) nem tanúsít olyan magatartást, amellyel a szakmai gyakorlóhely jogos gazdasági érdekeit veszélyeztetné.
8. A hallgatói együttműködési megállapodás alapján munkát végző hallgató foglalkoztatása során
  - a) a Munka törvénykönyve 105. § (2) bekezdésében és 106. § (3) bekezdésében foglaltak nem alkalmazhatóak;
  - b) a hallgató kártérítési felelősségére a szakmai gyakorlat időtartama alatt is a felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvény 56. § az irányadóak.
9. Feleknek a megállapodásból eredő, jelen szerződésben nem szabályozott jogaira és kötelezettségeire a nemzeti felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvényt, a felsőoktatási szakképzésről és a felsőoktatási képzéshez kapcsolódó szakmai gyakorlat egyes kérdéseiről szóló 230/2012. (VIII. 28.) Korm. rendeletet, és a munka törvénykönyvéről szóló 2012. évi I. törvényt kell alkalmazni.
10. A Felek a szerződést, mint akaratukkal mindenben megegyezőt, elolvasás és értelmezés után jóváhagyólag írták alá.

Dátum: Budapest, 2024 év március hó 05. nap



Lambertné Meretei Anikó





Szakmai gyakorlóhely képviselője, beosztása  
Szakmai gyakorlóhely neve



# Tanított órák táblázata

## Az összefüggő iskolai tanítási gyakorlat időpontjai

A tanárjelölt neve: Lambertné Meretei Anikó

A vezetőtanár neve: Békefiné Nagy Éva

Tanított tárgyak: Édesipari ismeretek elmélet  
Édesség készítés gyakorlat

A tanítás ideje: 2024.03.05-03.28

Osztályok: 10.ÉPC  
11.F

### Szakmai elméleti órán:

#### Tanítási óra:

1. 2024.03.05. 8:40-9:25
2. 2024.03.05. 9:35-10:20
3. 2024.03.06. 10:30-11:15
4. 2024.03.12. 8:40-9:25
5. 2024.03.12. 9:35-10:20
6. 2024.03.13. 10:30-11:15
7. 2024.03.19. 8:40-9:25
8. 2024.03.19. 9:35-10:20
9. 2024.03.20. 10:30-11:15
10. 2024.03.26. 8:40-9:25

#### Tanítási egység:

- Kakaó alapú termékek bevezetése  
A kakaóbab jellemzői és termesztésének körülményei  
A kakaóbab elsődleges feldolgozásának műveletei  
A kakaóbab másodlagos feldolgozásának műveletei  
Kakaómassza készítése és minőségi tulajdonságai  
Rendszerezés, számonkérés  
Csokoládémassza gyártásának műveletei  
Konsolás szakaszai, lejátszódó folyamatok  
Összefoglalás  
Ismétlés, számonkérés

### Szakmai gyakorlati órán:

#### Tanítási óra:

1. 2024.03.11. 6:00-12:10
2. 2025.03.25. 6:00-12:10

#### Tanítási egység:

- Táblás csokoládé gyártásának műveletei  
Kézi konyakmeggy gyártásának műveletei  
Linzerkészítéssel készült különböző termékek előállítása,

Budapest, 2024. március 28.



Igazgató v. helyettes

# Az elméleti órák értékelése

## Összefüggő iskolai tanítási gyakorlat értékelése

### Elmélet

Név: **Lambertné Meretei Anikó**

Szak: 2 féléves agrármérnök-tanár mesterképzési szak (M-GOD-L-HU-TAN2F)

A vezetett foglalkozás:

A gyakorlat ideje: 2024.03.05-03.28.

### ÉRTÉKELŐLAP

	NEGATÍV							POZITÍV	
	-3	-2	-1	0	1	2	3		
1. Feszült, görcsös bizonytalan fellépés							x	Feszültségmentes, könnyed, biztos fellépés	
2. A foglalkozás indítása nem aktivizált							x	A foglalkozás indítása aktivizált	
3. Nem tartott megfelelő folyamatos kapcsolatot							x	Folyamatos kapcsolatot tartott a hallgatókkal	
4. Zavaros, gondolkodást nem segítő kérdések, nem idéztek fel korábbi ismereteket							x	Tárgyszerű, világos gondolkodtató kérdések, ezek felidéztek a korábbi ismereteket	
5. A hallgató érdeklődése, a megértés nem biztosított							x	A hallgató érdeklődése, a megértés biztosított (értelmi azonosulás)	
6. Nem segítette elő az érzelmi azonosulást							x	Elősegítette az érzelmi azonosulást, meggyőző a közlésmód	
7. A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó							x	A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó	
8. Megjelenése, magatartása nem segítette elő az aktív részvételt							x	Megjelenése, magatartása elősegítette az aktív részvételt	
9. Barátságtalan, hűvös magatartás							x	Barátságos, közvetlen magatartás	
10. Zavaros, magyartalan beszéd							x	Világosan, magyartalan beszél	

	Pedagógiai felkészültség	Szakmai felkészültség
Kiemelkedő	x	x
Alapos, gondos		
Kielégítő		
Hiányos		
Gyenge		

Felkészülés a pedagógiai gyakorlatra		Nevelői magatartás az órán (foglalkozáson)	
Igényes	x	Követelményben következetes	x
Alapos		Változó	
Körütekintő		Túl szigorú	
Felületes		Túl engedékeny	
Nehézkes			
Segítséget igénylő			
Segítséget elutasító			

Érzelmi kontaktus a tanulókkal		Jártasság a tanításban	
Bizalom a gyermekek iránt	x	Gyakorlott, logikus magatartás	x
Nem mutat érzelmeket		Kevésbé gyakorlott	
Bizalmatlan, ellenséges		Nehézkes, nem jó anyagbemutató	

Ismeretátadási beállítottság		Értékelési mód	
Türelmesen, szívesen magyaráz	x	Megfelelően értékel	x
Türelmetlen, szemrehányó		Főként dicsér	
Kötelességszerűen elmondja		Főként bírál	
		Nem értékel	

Kapcsolatteremtő képesség		Szervező képesség	
Könnyen teremt kapcsolatot	x	Jó szervező	x
Barátságos, nyílt		Nehézkes	
Zárkózott, nehezen találja meg a tanulókkal a hangot		Szervező képessége hiányzik	
Közömbös			

Metakommunikációs képesség		A pedagógiai gyakorlat írásbeli munkájának értékelése	
Tudatos	x	Logikus, alapos jól áttekinthető	x
Ösztönös		Közepes szintű	
Gyenge		Elnagyolt, felületes, zavaros	

### **Szöveges értékelés:**

A kakaó alapú termékek gyártásának bevezetése különleges helyet foglal el az Édesipari ismeretek tantárgy tanításában. Páros munka szervezésével, oldott hangulatban kezdődött meg az azonos alapanyagú, de eltérő tulajdonságokkal rendelkező félkésztermékek feltérképezése. Vetített ábrák segítségével, segítette a tanulókat a logikai összefüggések megtalálásában, majd a megszerzett információk birtokában vezette őket tovább az összetételi különbségek felismeréséhez. A közös alapanyag, a kakaó behatóbb megismeréséhez egy projektfeladat elkészítését tűzte ki célul a tanulók számára, ami jó eszköz a témában való sajátos egyéni elmélyülésre. A javasolt formai követelményeket és szempontrendszert részletesen ismertette, megadva a kereteket az önálló munka megkezdéséhez. Az elkészítendő projektmappa lehetőséget ad a tanulók számára, hogy gyakorlatot szerezzenek a begyűjtött információk rendszerezésében és egyedi, készségükhöz legjobban illő, kreatív megoldásokat alkalmazzanak annak elkészítése során. Házi feladatként a projekthez kapcsolódó gyűjtőmunka került kiadásra.

A következő alkalmon a tananyagban előre haladva a tankönyvi ismeretanyagot hívta segítségül, felhasználva a szakmai szöveg értelmezését, amit először páros munkában, majd azt követően közös megbeszéléssel kérdés-felelet formájában valósított meg. Lépésről lépésre segítette összefűzni a fontos információkat és következetesen utalt a projektmappában is jól megjeleníthető gépek, berendezések felhasználásának lehetőségére. A tanórák végén mindig tartálékolt időt az új ismeretanyag rendszerezésére, ismétlésére. A következő tanórára minden alkalommal az előző tananyag áttekintésével kezdte meg. A kakaóbab elsődleges feldolgozásának termőhelyen történő műveleti lépéseit videofilm vetítésével tette szemléletessé. A feldolgozás során lejátszódó fermentációs folyamatok bemutatására jól áttekinthető ppt-t készített. Legközelebb folyamatára segítségével tette érthetővé a kakaómassza készítésének műveleteit, kiemelve a fontosabb paramétereket, gépeket és berendezéseket. Gondosan ügyelt arra, hogy felhívja a figyelmet az ok-okozati összefüggésekre, amelyek a félkésztermék minőségének szempontjából elengedhetetlenek. A projektmappa készítésének szempontjait minden órán átbeszélte a tanulókkal, így sikerült folyamatosan fenntartani az érdeklődést a feladat megvalósítása iránt. A felmerülő kérdésekre részletes, a tanulók szakmai szintjének megfelelő, jól érthető válaszokat adott.

Az témakört összefoglaló órát arra használta, hogy a kezdetektől kiindulva, folyamatában lássák a tanulók, a szorosan egymásra épülő technológiai szempontból fontos műveleteket. Ismét alkalmazta a folyamatábrát, melyet a tanulóknak önállóan, az eddig megszerzett ismeretanyagokra támaszkodva kellett elkészíteni.

A kész kivetített folyamatára alapján, az egész osztályt bevonva valósította meg a rendszerezést oly módon, hogy minden tanulót önálló gondolkodásra ösztönzött. Mindenkinek egy kiválasztott, a technológiai folyamathoz kapcsolódó műveletrészt kellett röviden ismertetnie addig, amíg az összes művelet el nem fogyott. A tanulók így segíthették és egyben ki is egészíthették egymást, ha erre szükség volt. Bejelentette a dolgozat írásának időpontját és motiválta a tanulókat arra, hogy a felkészülés során használják a közben elkészült projektmappát. Az órán aktív, jól teljesítő tanulókat megdicsérte és jutalmazásukra javaslatot tett a vezető tanárnak.

A számonkérés napján rövid áttekintéssel, ismétléssel kezdte a tanórát, majd kiosztotta a feladatlapokat.

A tanulókkal töltött tanórákon mindvégig, nyugodt befogadó légkört biztosított a tanuláshoz és szakmai felkészültségének köszönhetően a tananyagot sikeresen adta át a diákoknak.

Javasolt érdemjegy: JELES

Budapest, 2024.03.28.



igazgató

vezető tanár

# A gyakorlati órák értékelése

## Összefüggő iskolai tanítási gyakorlat értékelése

### Gyakorlat

Név: **Lambertné Meretei Anikó**

Szak: 2 féléves agrármérnök-tanár mesterképzési szak (M-GOD-L-HU-TAN2F)

A vezetett foglalkozás:

A gyakorlat ideje: 2024.03.05- 03.28.

### ÉRTÉKELŐLAP

	ÉRTÉKELŐLAP							POZITÍV	
	NEGATÍV	-3	-2	-1	0	1	2		3
1. Feszült, göresős bizonytalan fellépés								x	Feszültségmentes, könnyed, biztos fellépés
2. A foglalkozás indítása nem aktivizált								x	A foglalkozás indítása aktivizált
3. Nem tartott megfelelő folyamatos kapcsolatot								x	Folyamatos kapcsolatot tartott a hallgatókkal
4. Zavaros, gondolkodást nem segítő kérdések, nem idéztek fel korábbi ismereteket								x	Tárgyszerű, világos gondolkodtató kérdések, ezek felidéztek a korábbi ismereteket
5. A hallgató érdeklődése, a megértés nem biztosított								x	A hallgató érdeklődése, a megértés biztosított (értelmi azonosulás)
6. Nem segítette elő az érzelmi azonosulást								x	Elősegítette az érzelmi azonosulást, meggyőző a közlésmód
7. A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó								x	A foglalkozásvezető és a hallgatók szereplési aránya jó
8. Megjelenése, magatartása nem segítette elő az aktív részvételt								x	Megjelenése, magatartása elősegítette az aktív részvételt
9. Barátságtalan, hűvös magatartás								x	Barátságos, közvetlen magatartás
10. Zavaros, magyartalan beszéd								x	Világosan, magyartalan beszéd

	Pedagógiai felkészültség	Szakmai felkészültség
Kiemelkedő	x	x
Alapos, gondos	x	x
Kielégítő		
Hiányos		
Gyenge		

Felkészülés a pedagógiai gyakorlatra		Nevelői magatartás az órán (foglalkozáson)	
Igényes	x	Követelményben következetes	x
Alapos		Változó	
Körültretekintő		Túl szigorú	
Felületes		Túl engedékeny	
Nehézkes			
Segítséget igénylő			
Segítséget elutasító			

Érzelmi kontaktus a tanulókkal		Jártasság a tanításban	
Bizalom a gyermekek iránt	x	Gyakorlott, logikus magatartás	x
Nem mutat érzelmeket		Kevésbé gyakorlott	
Bizalmatlan, ellenséges		Nehézkes, nem jó anyagbemutató	

Ismeretátadási beállítottság		Értékelési mód	
Türelemesen, szívesen magyaráz	x	Megfelelően értékel	x
Türelmetlen, szemrehányó		Főként dicsér	
Kötelességszerűen elmondja		Főként bírál	
		Nem értékel	

Kapcsolatteremtő képesség		Szervező képesség	
Könnyen teremt kapcsolatot	x	Jó szervező	x
Barátságos, nyílt		Nehézkes	
Zárkózott, nehezen találja meg a tanulókkal a hangot		Szervező képessége hiányzik	
Közömbös			

Metakommunikációs képesség		A pedagógiai gyakorlat írásbeli munkájának értékelése	
Tudatos	x	Logikus, alapos jól áttekinthető	x
Ösztönös		Közepes szintű	
Gyenge		Elnagyolt, felületes, zavaros	

### **Szöveges értékelés:**

A gyakorlati foglalkozás a munkaruházat és a személyi higiéniai követelmények ellenőrzésével indult. Könnyen megtalálta a kapcsolódási pontokat a diákokhoz, mivel korábban már szakmai elmélet órán is találkozott velük.

A tanulóknak ismertette a napi feladatokat, így megtörtént a foglalkozás logikus, tárgyyszerű indítása. Röviden felvázolta a csokoládémassza temperálás célját, lényeges paramétereit, felidézve és összekötve az elméleti tananyagot a helyszínen elvégzendő gyakorlati feladatokkal. A szükséges eszközök és speciális mozdulatok szemléltetése után megkezdődött a tanulók önálló tevékenysége. Folyamatos kapcsolatot tartott fenn a tanulókkal, világosan, érthetően adott segítő instrukciókat a feladat végrehajtásához. A táblás csokoládé formázása előtt felhívta a tanulók figyelmét a lehetséges hibákra, így ráirányította a figyelmet a minőségi tulajdonságok fontosságára.

Az adott munkafolyamatok végeztével, illetve a következő termékre való átálláskor következetesen betartatta az élelmiszerbiztonsági szabályokat. A munkafolyamatok átláthatóak voltak, a tanműhelyi körülményeket szakmailag megalapozott határozottsággal úgy alakította, hogy segítve a tanulókat a szervezett munkavégzés elsajátításában.

A kézi konyakmeggy készítésének összetett munkafolyamatánál ismertette a hagyományos termékre vonatkozó minőségi elvárásokat. Felügyelte az önálló munkát, végül szakszerűen értékelte a tanulók teljesítményét.

A következő foglalkozáson linzertésztából készült termékek gyártását végezték a tanulók, eleget téve a tanműhelyi szakbolt napi rendelésének. A diákok párokat alkotva végezték a kiadott termék elkészítését önállóan a megadott nyersanyagösszetétel alapján. Szakmai szempontokat hangsúlyozva kiemelten felhívta figyelmüket a nyersanyagok pontos kimérésére és a technológiai paraméterek betartására. Segítette a tanulókat a gépek, berendezések balesetmentes kezelésében, bízott, dicsért és iránymutatást adott.

A munkafolyamatok végén a késztermékek minőségi ellenőrzését a csoport közösen végezte el. A különböző termékeknél más-más jellemző szempontot helyezett előtérbe, hogy a tanulók átfogó képet kapjanak a minőségi tulajdonságok élelmiszertechnológiai fontosságáról. A gyakorlatok szervezése és vezetése szakmai megalapozottságról tanúskodott.

Javasolt érdemjegy: JELES

Budapest, 2024.03.25.



igazgató



vezető tanár



## **Felhasznált irodalom**

http1: Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola honlapja. Letöltés:2024.03.05. forrás: <https://www.pestibarnabas.hu/iskolatortenet/>

## **Köszönetnyilvánítás**

Ezúton szeretném megköszönni vezető tanáromnak, Békefiné Nagy Évának, valamint Fazekasné Szirmai Katalinnak, hogy tanítási gyakorlatom alatt készségesen rendelkezésemre álltak, tapasztalataikkal, szakmai tudássukkal segítettek a munkámat.

Köszönöm továbbá Martonné Volf Ibolya tanárnőnek, és Hidas Lajos tanár úrnak, hogy lehetővé tették számomra óráik látogatását. Sok tapasztalattal lettem gazdagabb.

Köszönet illeti továbbá kedves oktatómat, dr. Bakos Izabellát, aki mindig rendelkezésünkre állt, segített kiigazodni a rengeteg dokumentum között és hasznos tanácsaival megkönnyítette a portfólió elkészítését.

Köszönöm munkatársaimnak, hogy helyettesítéseikkel biztosították számomra, hogy a pénteki órákon részt vehessek.

Végül köszönöm családomnak, hogy ebben az igencsak hektikus időszakban, kissé kiegyensúlyozatlan állapotomban is elviselt. Csendes jelenlétük, támogatásuk, szeretetük biztosította a feltöltődést, az erőt a továbbhaladáshoz.

# NYILATKOZAT

## a portfólió<sup>1</sup> nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve:	Lambertné Meretei Anikó
A Hallgató Neptun kódja:	BLGTM1
A dolgozat címe:	Iskolai tanítási gyakorlat a Közép-magyarországi ASZC Pesti Barnabás Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola középfokú szakképző intézményben
A megjelenés éve:	2024
A konzulens intézetének neve:	Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
A konzulens tanszékének a neve:	Humántudományi és Szakképzési Tanszék

Kijelentem, hogy az általam benyújtott portfólió<sup>2</sup> egyéni, eredeti jellegű, saját szellemi alkotásom. Azon részeket, melyeket más szerzők munkájából vettem át, egyértelműen megjelöltem, és az irodalomjegyzékben szerepeltettem.

Ha a fenti nyilatkozattal valótlan állítottam, tudomásul veszem, hogy a záróvizsga-bizottság a záróvizsgából kizár és a záróvizsgát csak új dolgozat készítése után tehetek.

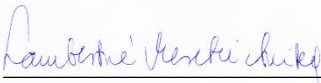
A leadott dolgozat, mely PDF dokumentum, szerkesztését nem, megtekintését és nyomtatását engedélyezem.

Tudomásul veszem, hogy az általam készített dolgozatra, mint szellemi alkotás felhasználására, hasznosítására a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem mindenkori szellemitulajdon-kezelési szabályzatában megfogalmazottak érvényesek.

Tudomásul veszem, hogy dolgozatom elektronikus változata feltöltésre kerül a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem könyvtári repozitori rendszerébe. Tudomásul veszem, hogy a megvédett és

- nem titkosított dolgozat a védést követően
- titkosításra engedélyezett dolgozat a benyújtásától számított 5 év eltelte után nyilvánosan elérhető és kereshető lesz az Egyetem könyvtári repozitori rendszerében.

Kelt: Dunaharaszti, 2024. év április hó 12. nap

  
Hallgató aláírása

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

<sup>2</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

## KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

Lambertné Meretei Anikó (hallgató Neptun azonosítója: BLGTM1) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a portfóliót<sup>1</sup> áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A portfóliót a záróvizsgán történő védésre javaslom / nem javaslom<sup>2</sup>.

A portfólió állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem<sup>3</sup>

Kelt: Gödöllő, 2024 április 17.



Dr. Khademi-Vidra Anikó

---

<sup>1</sup> A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törölendő.

<sup>2</sup> A megfelelő aláhúzendó.

<sup>3</sup> A megfelelő aláhúzendó.