

PORTFÓLIÓ

Marosszéky Soma

2024



Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szent István Campus

Iskolai tanítási gyakorlat a Gourmand Vendéglátóipari,
Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és
Gimnázium középfokú szakképző intézményben

TANÁRI PORTFÓLIÓ

Készítette: Marosszéky Soma
(ADLSAM)

Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
Humántudományi és Szakképzési Tanszék
2 féléves agrármérnök-tanár szak

Levelező tagozat

Konzulens: Dr. Khademi-Vidra Anikó
egyetemi docens

Gödöllő

2024

Tartalomjegyzék:

1	Szakmai önéletrajz.....	4
2	Az iskola rövid bemutatása	6
3	Iskolai tanítási gyakorlat – az első félév anyagai (2023/2024/1. félév)	7
3.1	Hospitálási naplók	7
3.1.1	Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (1.)	7
3.1.2	Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (2.)	8
3.1.3	Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (3.)	9
3.1.4	Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (4.)	10
3.1.5	Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (5-6.)	11
3.1.6	Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (7-8.)	12
3.2	Tematikus tervek és óravázlatok	13
3.2.1	Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – elméleti óra (1.).....	13
3.2.2	Óravázlat (1.).....	14
3.2.3	Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – gyakorlati óra (2.).....	17
3.2.4	Óravázlat (2.).....	18
3.3	Oktatási anyagok, segédletek.....	20
3.4	Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól.....	23
4	Négyhetes összefüggő tanítási gyakorlat – a második félév anyagai (2023/2024/2. félév)	24
4.1	Tematikus tervek, óravázlatok	24
4.1.1	Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – elméleti óra (1.).....	24
4.1.2	Óravázlat (1.).....	27
4.1.3	Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – elméleti óra (2.).....	31
4.1.4	Óravázlat (2.).....	34
4.1.5	Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – gyakorlati óra (1.).....	38
4.1.6	Óravázlat (1.).....	42
4.1.7	Óravázlat (2.).....	45
4.2	Oktatási anyagok/segédletek	50
4.3	Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól.....	56
5	A hospitált és tanított órák pedagógiai értékelési kérdőíve.....	57
5.1	2023/2024/1. félév	57
5.2	2023/2024/2. félév	60
6	Dokumentumok.....	63
6.1	Az első félév dokumentumai	63
6.2	A második félév dokumentumai	71
7	Irodalomjegyzék.....	81

1 Szakmai önéletrajz

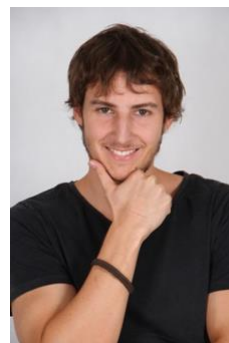
MAROSSZÉKY SOMA

SZEMÉLYES ADATOK

Születési hely, dátum: Salgótarján, 1994.09.24.

Telefon: +36 20 5241341

E-mail: soma.marosszely04@gmail.com



SZAKMAI TAPASZTALAT

Munkahely

- | | |
|-------------------------|---|
| 2022/06/06 - | Siemens Zrt., Műszaki támogató mérnök, ipari műszerezés - főállás |
| 2021/10/01 – 2022/02/07 | Nébih-ÁTI, Inspektor - főállás |
| 2019/07/01 – 2021/09/30 | Konstec Kft., Ügyviteli gyakornok - gyakornok |
| 2018/09/09 – 2019/05/06 | RTL, Casting munkatárs – diákmunka |

Tanulmányok

- | | |
|------------|---|
| 2023- | Agrármérnök tanár MA
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Szent István Campus |
| 2018-2020. | Process Control Food Engineer MSc / Folyamattervező
élelmiszer mérnök MSc
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campus |
| 2013-2017. | Élelmiszer mérnök BSc
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Budai Campus |
| 2007-2013. | Gimnáziumi érettségi
Bolyai János Gimnázium, Salgótarján |

Egyéb készségek

2021. Angol C1 szóbeli felsőfokú nyelvvizsga
Budapesti Műszaki Egyetem Nyelvvizsgaközpont
2020. Angol C1 komplex felsőfokú nyelvvizsga
Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem angol nyelvű MSc képzés
2012. Angol B2 komplex középfokú nyelvvizsga
TELC
2012. „B” kategóriás jogosítvány

SZÖVEGES BEMUTATKOZÁS

Marosszéky Soma, 29 éves, okleveles élelmiszermérnök vagyok. Középiskolai tanulmányaim befejezése után a budapesti Corvinus Egyetem Élelmiszertudományi Karán folytattam felsőfokú tanulmányaimat. Az alapképzésen (BSc) kaptam meg első diplomámat, élelmiszermérnökként, élelmiszerkereskedelem szakiránnyal. Az akkor már Szent István Egyetemhez tartozó Budai Campuson maradtam és sikeresen felvételiztem a mesterképzésre. Ezt a képzést angol nyelven végeztem, így angol nyelven is diplomáztam (MSc). 2020 júniusában, okleveles folyamattervező élelmiszermérnök lettem. Mivel a Covid-időszakra esett a tanulmányaim befejezése, igen nehéz volt megfelelő állás találni. Végül, jelenlegi munkahelyemen, a Siemens Zrt. vállalati telephelyén kaptam állást, ahol bár nem élelmiszer területen, de a folyamattervező diplomámat használni tudom.

Már a mesterképzésen folytatott tanulmányaim során - talán családi indítatásból is - felvetődött bennem, hogy szeretném mindazt az elméleti tudást, amit az egyetemen megszereztem átadni a fiataloknak, mivel a környezetemben számos pedagógus élt és él ma is (szüleim, nagymamám, nagynénik, nagybácsik, unokatestvérek...). Születésem óta egy pedagógus dinasztia él körülöttem, akik mellett természetes volt számomra a közeli kapcsolat a diákokkal, szülőkkel, illetve az iskolai élet beszivárgott a mindennapjainkba is.

Így született meg a döntésem, hogy jelentkezem a Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem (MATE) agrármérnök-tanár képzésére és megszerzem a szükséges végzettséget ahhoz, hogy magam is tanárrá, pedagógussá váljak.

Szakmai célom, hogy mindazt az elméleti tudást, amit eddigi tanulmányaim és munkám során megszereztem, át tudjam adni érdeklődő fiataloknak, s valahogy hozzá tudjak járulni ehhez a méltatlanul nem megfelelően értékelt gyönyörű hivatás megítélésének javításához: együtt a jövőbeli tanítványaimmal.

„Lehet, hogy elfelejtik, mit mondtál nekik, de soha nem fogják elfelejteni,

hogyan érezték magukat a szavaidtól.”

/Carl William Buchner/

2 Az iskola rövid bemutatása

Név: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium (továbbiakban Gourmand középiskola)

Cím: 1165 Budapest, Veres Péter út 102. és 132.

A Gourmand középiskola a XVI. kerületben található. Azzal a céllal jött létre, hogy elsősorban: szakács, cukrász és pincér képzésre vállalkozzon, de igény szerint a gimnáziumi képzést is felvették szolgáltatásaik közé.

A főépület négyszintes, több tantermes, korszerű tanműhellyel és kiszolgálóhelyiségekkel felszerelt. Az emeleten informatika szaktanterem található, ahol digitális eszközök, nyelvoktató programok, audiovizuális segédanyagok szolgálják a tudás elmélyítését. Mivel az iskola „kinőtte” az eredeti helyszínt, így az idők során további 3 épülettel bővült a tantermek kínálata.

Az iskola különlegessége, hogy alapítvány működteti, a Gourmand Szakképzési Alapítvány, amelynek célja, hogy biztosítsa a XXI. századi elméleti és gyakorlati oktatás feltételeit az intézménybe járó diákok számára.

Az iskolában folytatott képzések:

1. Nyelvi előkészítő képzés
2. Érettségire felkészítő képzés
3. Gimnázium
4. Technikum: **szakács, cukrász**, pincér - érettségivel
5. Szakképző iskola: szakács, cukrász, pincér-érettségi nélkül
6. Felnőttoktatás: **szakács, cukrász**, pincér
7. Esti gimnázium-szakképzés nélkül

Napjainkban körülbelül 850 diák tanul az intézményben, ahol tapasztalatom szerint egy elhivatott, fiatalos lendülettel rendelkező, megalapozott szakmai tudással felvértezett tanári gárda készíti fel a tanulókat a fenti képzések valamelyikére, illetve a munkahelyi környezet megismerésére.

Az igazgató: Szabó Attila, maga is szakmai környezetből indult, fiatalos attitűddel vette át az iskola vezetését 2 évvel ezelőtt. Két helyettes segíti a munkáját, Peszleg Petra a szakmai helyettes, akitől rengeteg segítséget, szakmai támogatást kaptam-kapok, ő a gyakorlatvezetőm. A másik helyettes: Nemcsok Andrea, ő az általános képzésekért felel.

Szakmai gyakorlatom során lehetőségem van elméleti és gyakorlati órák hospitálására és órák megtartására is. Az iskola szemléletére jellemző nyitottságot tapasztalom irányomban is, befogadó, empátikus tanár egyéniségektől tanulhatok mind elméleti és gyakorlati területen. Kiemelném a jó hangulatot, a közvetlen kapcsolatot tanár-oktató - és diákok között, amit nemes egyszerűséggel egy végzős így fogalmazott meg nekem:

„Jó gourmandosnak lenni!”

3 Iskolai tanítási gyakorlat – az első félév anyagai (2023/2024/1. félév)

3.1 Hospitálási naplók

3.1.1 Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (1.)

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Technológia

Tantárgy: Ágazati alapozó óra

Az óra/foglalkozás témája: Ételtípusok, alapanyagok

Az osztály megnevezése: 11.A, 10:45-11:30

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A látogatás dátuma: 2023. november 28.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
10:45-10:50	Köszönés, hiányzók rögzítése a Kréta rendszerben	A tanár közvetlen, humorral indít.
10:50-10:54	A tanóra tartalmi felépítésének ismertetése: a) ismétlés b) új anyag átadása	A szaktanár a felvezetés alatt fegyelmez, a nem figyelőket bevonja a felvezetésbe egy-egy kérdéssel.
10:54-11:05	Az előző óra anyagának ismételése: - fogalmak kérdezése, majd pármunkában azok megmagyarázása következik - a tanult fogalmak gyakorlati alkalmazása	Szaktanár körbejár, ellenőriz, értékkel, dicsérettel motivál, ahol kevésbé jó a megoldás, rávezető kérdésekkel segít. Frontális megbeszélés.
11:05-11:25	Az új ismeretek átadása. Oktatási cél: az ételtípusok megismerése, azok gyakorlati felhasználásai. Fejlesztési cél: az általános műveltség és intelligens viselkedés egy étteremben, illetve az ételtípusok alapos megismerése. Alapfogalmak: desszert, előétel, főétel, köret, saláta	Rövid videó az éttermi ételtípusokról, majd személyes tapasztalatok megbeszélése pl: ki járt étteremben, milyen ételtípusokkal találkozott...stb. Képpel színesíti az órát, különböző ételek fotóit kell 3 fős csoportokban rendezni. Kissé nagy a hangzavar, a tanár határozottan rászól a rendetlenkedőkre.
11:25-11:30	Összefoglalás, kérdések megválaszolása, házi feladat: készítsenek egy komplett menüsört. Elköszönés.	Frontálisan zajlik, tanulók jelentkezés útján válaszolnak a tanár kérdéseire. Óra végén a tanár értékkel.

3.1.2 Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (2.)

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Technológia

Tantárgy: Ágazati alapismeretek

Az óra/foglalkozás témája: Cukrászati alapanyagok

Az osztály megnevezése: 11.A, 11:40-12:25

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A látogatás dátuma: 2023. november 28.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
11:40-11:45	Köszönés, hiányzók rögzítése, füzetek meglétének ellenőrzése.	A tanár fegyelmezi a hangoskodókat, elteteti a mobiltelefonokat.
11:45-11:48	Az óra tartalmi felépítésének ismertetése: -ismétlés -új ismeretek átadása	Frontális munka
11:48-12:10	1.Az előző órán tanult fogalmak ismételése 2. Oktatási cél: a cukrászati ismeretek elmélyítése, tanult fogalmak rendszerezése, újakkal bővítése (aromák, cukormázak, marcipán masszák, ostyák, fűszerek, keverékek). Fejlesztési cél: ismeretek bővítése, kommunikációs készség asszociációs készség fejlesztése. Technikai, digitális ismeretek gyakoroltatása.	Kártyát húznak a párok, a kifejezéseket meg kell magyarázni és értelmezni. Pármunka. Tanár körbejár, értékeli. Motiváció: képek kivetítésével. Ki mit ismer fel és mit használt ezekből? Milyen cukrászati termékekben találhatóak ezek? Csoportmunka, adott időre melyik csoport tud több terméket gyűjteni. Tanár körbejár, ha kell fegyelmez.
12:10-12:15	Vázlat készítése a füzetbe a megtanult új fogalmakról, folyamatokról.	Kahoot feladatlap. mely alapanyag mely termékhez tartozik. Tanulók élvezik! Frontális munka-egyéni munka. Tanár kérdez- tanuló válaszol.
12:15-12:20	Összefoglalás	PPT megtekintése a tanult fogalmakról. A tanár ismétlő kérdésekkel foglalja össze.
12:20-12:25	Hf: Milyen alapanyagok kellenek a kedvenc süteményed elkészítéséhez? Elköszönés.	Füzetbe, képpel, amit rajzolhat a tanuló, vagy kivágja és beragasztja.

3.1.3 Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (3.)

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Vendéglátás

Tantárgy: Cukrászati alapismeretek

Az óra/foglalkozás témája: A máglyarakás elkészítése 1.

Az osztály megnevezése: 11.A, 12:40-13:25

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A látogatás dátuma: 2023. november 28.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
12: 40-12:45	Köszönés, hiányzók ellenőrzése.	Kréta rendszer
12:45-12:50	Az óra tartalmi felépítése: -röpdolgozat írása -ismétlés -új anyag megismertetése	Frontális-tanári közlés, papírok kiosztása a röpdolgozathoz.
12:50-13:05	Röpdolgozat az előző órán tanult anyagból (A linzer tészta és a linzer termékek...).	Feladatlap, mely rövid esszé jellegű kérdéseket tartalmaz. Egyéni munka. Tanár körbejár, ellenőriz, ha kérdés van, segít.
13:05-13:10	A teszt kérdések megbeszélésével egyben ismétli az előző óra anyagát. Kéri a tanulók véleményét a feladatlap nehézségéről.	Közvetlen, humoros beszélgetés-frontálisan a tanár és a tanulók között
13:10-13:24	Az új ismeret átadása Oktatási cél: az általános műveltség elmélyítése, a máglyarakás történetének vázolásával. Fejlesztési terület: kommunikáció és cukrászati ismeretek. (Miért nevezik takarékos kamradesszertnek?, Kitalálás: Egy leleményes cukrász találmánya, miért? Honnan ered a neve? Mely évszak sütije?)	Frontális Pármunka-meg kell válaszolni a kérdéseket. Ellenőrzés: frontálisan, sok vicces megoldás megbeszélése. Tanár értékel-dicséri a legügyesebb párost.
13:24-13:25	Részleges elköszönés, mert szünet után folytatódik a dupla óra.	Terem szellőztetés, óra folytatása előtt.

3.1.4 Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (4.)

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Vendéglátás

Tantárgy: Cukrászati alapismeretek

Az óra/foglalkozás témája: A máglyarakás elkészítése 2

Az osztály megnevezése: 11.A, 13:30-14:15

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A látogatás dátuma: 2023. november 28.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
13:30-13:35	Köszönés, hiányzók gyors ellenőrzése: Kréta rendszer	Kötetlen hangulat, a tanár fegyelmez.
13:35-13:40	Az előző órán elhangzottak felidézése-önkéntes alapon.	Egy tanuló jelentkezik és összefoglalja, amit megtanult az előző órán. Tanár dicsér: ötössel jutalmaz.
13:40-14:05	Az óra tartalmi felépítése: Az új ismeret bevezetése-videó alapján. Hogyan készül a máglyarakás? Oktatási cél: a fent nevezett sütemény elkészítésének elméleti megtanítása. Fejlesztési terület: alapfogalmak, technológiai folyamatok megismerése, ismétlése.	Előzetes feladat: Milyen látott lépések lehetnek helyettesíthetők mással? Egyéni munka, füzetben a lejátszás alatt... Csoportmunka:4 csoport 1. hozzávalók 2. edények 3. munkafolyamat 4. tálalás megtervezése
14:05-14:10	Csoportok bemutatják mit csináltak. Értékelés: először egymást, majd a tanár. A legügyesebbek órai munka 5-öst kapnak.	Frontális. A tanár elismer, dicsér, fejleszt, motivál.
14:10-14:15	Óra értékelése, érdemjegyek Krétába történő beírása. Tanár megköszöni a figyelmet, utal a „maratoni” napra. Elkészítés.	Tanulók élvezik, kérésükre nincs házi feladat. „Megdolgoztak érte” az órán.

3.1.5 Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (5-6.)

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Tantárgy: Szakács ismeretek

Az óra/foglalkozás témája: A krémlevesek elkészítésének gyakorlata a tankonyhában

Az osztály megnevezése: 11.B, 13:30-15:00

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A látogatás dátuma: 2023. november 30.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
13:30- 13:40	Tanulók köszöntése, hiányzók feltüntetése, munkaruha ellenőrzése A dupla óra menetének ismertetése	A tanár mindenkit ellenőriz. fegyelmez.
13:40-13:55	Munkacsoportok kialakítása, figyelem felhívása a konyhai veszélyekre. Higiéniai folyamatok.	Kézmosás, fertőtlenítés.
13:55-14:05	A tanult elméleti ismeretek ismételése, rövid összefoglalása a brokkoli - és fokhagymakrémleves elkészítésének.	Frontális munka, tanár kérdez.
14:05-14:40	Oktatási cél: az elméletben megtanultak gyakorlati megvalósítása: a szakács oktató segítségével. Fejlesztési terület: együttműködés, kooperáció, kommunikációs készségek,	A tanulói csoportok a feladatukat végzik: 1. csoport: előkészítés, darabolás, majd mosogatás 2. csoport: megfelelő edények, mérők, tűzhely használat, mosogatás 3. csoport:főzés, turmixolás, ízesítés 4. csoport: tálalás
14:40-14:50	Ellenőrzés, kóstolás, javítások. Tálalás értékelése.	Frontális, együtt a tanulókkal. Oldott légkör. Az oktató minden munkacsoportot ellenőriz, részfeladatokat ad.
14:50-15:00	Tankonyha takarítás.	Oktató fegyelmez, munkára ösztönöz.

3.1.6 Hospitálási/óra-/foglalkozáslátogatási napló (7-8.)

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Vendéglátás

Tantárgy: Szakács ismeretek

Az óra/foglalkozás témája: A krémlevesek elkészítése, tálalása

Az osztály megnevezése: 11.B, 15:15-16:45

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A látogatás dátuma: 2023. november 30.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
15:15-15:18	Tanulók köszöntése, hiányzók nevének feljegyzése, munkaruhák kiosztása.	
15:18-15:28	A gyakorlati óra feladatának ismertetése, munkacsoportok kialakítása. Higiéniai alapfeladatok.	Kézmosás, fertőtlenítés, beöltözés. Oktató ellenőrzi a folyamatokat.
15:28-15:35	Tanult elmélet ismételése, fogalmak tisztázása.	Frontális munka
15:35-15:45	Az új ismeret elméleti összefoglalása, a tankonyha rendezése.	Közösen, frontálisan, egyénileg
15:45-16:35	Az oktatási cél: a krémleves (brokkoli, fokhagyma) elkészítésének megtanítása gyakorlatban Fejlesztési terület: mérés-technika, számítási alapismeret, arányok, százalékok ismerete. Manuális technika.	Csoportok: 1.csoport: Összetevők kimérése 2.csoport: konyhai eszközök összeállítása 3.összeállítás, manuális, gépi, főzés 4.tálalás, tankonyha takarítás
16:35-16:45	Értékelés, tankonyha rendben hagyása	Kóstolás

3.2 Tematikus tervek és óravázlatok

3.2.1 Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – elméleti óra (1.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár

Az iskola neve: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Ágazati alapismeretek

A tanulási-tanítási egység témája: Minőségbiztonsági ismeretek

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: Új ismereteket átadó óra, gyakorlatok segítségével. Az óra célja, hogy a tanulók az új ismeretek birtokában képesek legyenek a tanultakat a gyakorlatokon és az életben is alkalmazni.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Munkavédelmi szabályozás

Tantárgyi kapcsolatok: NAT BIOLÓGIA 4 (7. 8. osztály)

Osztály: 11.A

Felhasznált források: Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai

Dátum: 2023. december 05., 11:40-12:25

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1.	A baleset fogalma, dokumentálása	Új ismeret átadása	Kommunikáció, logikus következtetés, helyzetfelismerés	A baleset fajtái: munkahelyi baleset	Frontális-, pármunka	Tankönyv, füzet	Keress egy képet egy balesetről és készítsd el a dokumentációját a tanult módon.	Kutatómunka
2.	Az elsősegélynyújtás alapvető feladatai	Új ismeret átadása Munkavédelmi alapismeretek	Fogékony az új ismeret befogadására, módszeres munkavégzés, precizitás	Égési sebek, vágási sebek ellátása	Frontális- és csoportmunka	Videó megtekintése	Új anyag megtanulása	Jegyzetfüzetben leírtak otthoni elsajátítása

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
3.	Munkavédelmi alapismeretek	Új ismeret átadása gyakorlás	Alapfogalmak elsajátítása helyzetfelismerés, cselekvőképesség	- veszélyforrások - munkaeszköz - védőberendezés - munkabiztonság	Frontális-, csoport- és pármunka	Szituációs játék	Gyűjts össze minél több konyhai veszélyforrást!	PPT
4.	Összefoglalás	Gyakorló óra	Tanult fogalmak ismételése, kommunikáció, asszociációs készség	Definíció: munkavédelem, baleset, elsősegély.	Csoport- és pármunka	Kártya, füzet	Felkészülés a témazáró dolgozatra	Önálló otthoni munka

3.2.2 Óravázlat (1.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

Műveltségi terület: Életvitel és gyakorlati ismeretek

Tantárgy: Ágazati alapismeretek

Osztály: 11.A

Az óra témája: Munkavédelmi alapismeretek

Az óra cél- és feladatrendszere: a fejlesztendő attitűd, készségek, képességek, a tanítandó ismeretek (fogalmak, szabályok stb.) és az elérendő fejlesztési szint, tudásszint megnevezése:

Új ismeretek átadása, a tanulók legyenek képesek felismerni és kezelni a veszélyes helyzeteket, valamint tanulják meg elkerülni azokat.

Az óra didaktikai feladatai: bevezetés, új ismeretek, fogalmak értelmezése, gyakorlás, ismételés, összegzés

Tantárgyi kapcsolatok: NAT Fizika

NAT kémia (7-8.osztály)

Felhasznált források: Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Digitális tananyag, saját PPT

Dátum: 2023. december 05. 11:40-12:25

Időkeret/perc	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
3	Köszönés, hiányzások rögzítése a Krétában.	Frontális	Közös beszélgetés	PC	Fegyelmezés
5	Bevezetés, az óra anyagának felvezetése, ismétlő kérdések: Ki milyen munkahelyi balesetről hallott már? Milyen veszélyes baleseti helyzetek lehetnek egy iskolában? Gyűjtse nek veszélyes helyzeteket párban!	Frontális tanári közlés, kérdések feltevése	Pármunka	Képek, fotók füzet	A képek célja: színeesebbé tenni az óra menetét
15	Mi a munkavédelem? Célkitűzés: Tájékoztató az új témáról, alapfogalmak megértése munkavédelmi alapfogalmak: -veszélyforrás -munkaeszköz -védőberendezés -munkabiztoság	Kérdés feltevése Cél: a kommunikációs eszközök felhasználásával a definíciók megértése, logikus értelmezése	Egyéni, frontális	PPT, képek Kártya a baleseti szituációkkal	Játékos tanulás Szituációs feladat
8	Az új ismeret gyakoroltatása	Csoportmunkában feladat: eljátszani egy-egy a kártyán lévő baleseti helyzet megoldását.	Csoportmunka, 3 fős		Tanár dícsér

Időkeret/perc	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
3	Értékelés	Frontális	Egyéni-ki hogyan érezte magát a szerepben.	Tábla: felírjuk a mondott technikákat	Tanár dícsér, értékel, verbálisan
7	Rendszerezés. Hogyan kerülhetők el a balesetek, elkerülési technikák: - Szabályok követése - Higiénia betartása Védőeszközök használata	Frontális, pármunka	A tanulók válaszolnak a kérdésekre	Tábla	
3	Összefoglalás: -fogalmak -elkerülési technikák	Frontális	Tanulók válaszolnak		
1	Óra értékelése, elköszönés	Frontális			A tanár értékeli

Önreflexió: (Mit tanultam az órán?)

A tanítási óra témájával - munkavédelem - a tanulók új információkhoz juttatásával a **szaktárgyi tudás átadására törekedtem**, mely kibővült a kérdéseik megválaszolásával. Felkészülésem során a szükséges tudás megszerzése motivált, hiszen a munkavédelem mindig új elemekkel bővül, folyamatos ismeret-átadást igényel. A **tanulók személyiségének fejlesztéséhez járult** hozzá a: 'Mit?', a 'Mit tennél, ha...?'kérdéssel kezdődő feladat, amikor a tanulóknak kellett ötleteket mondani, hogyan segítenék bajba jutott társukat. A **tanulói felelősségvállalást** mélyítette el szintén ez a feladat. Ez egyben **közösségfejlesztő hatással** is bírt, mivel kisebb csoportoknak kellett együtt értékelni a válaszokat. A **tanulás irányítása, támogatása az órán** megvalósult a példák bemutatása során, ami kiindulópont volt a diákok számára az önálló feladat megoldásához. A csoportmunka összekovácsolja a csoport tagjait, de tanári figyelmet igényel, hogy ne térjenek el a feladattól a csoportmunka során. **Szaktanári fejlődésemhez** járult hozzá, hogy megtanultam a gyakorlati alkalmazását a PPT slide-ok alkalmazásának és a diavetítésnek. Igyekeztem szóban **folyamatosan értékelni** az egyéni és a csoportmunkát is, láttam, az elismerés, biztatás nagyon fontos a számukra. A **kommunikációs fajták** közül a verbális jelentette az óra alapját, tapasztaltam, hogy a tanulók bátran kérdeznek és nyilvánítanak véleményt, ami igen imponáló és maximális tanári „együttműködést” kíván.

3.2.3 Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – gyakorlati óra (2.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár.

Az iskola neve: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Szakács ismeretek

A tanulási-tanítási egység témája: A süttőtökrémleves elkészítése

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: Új ismeret gyakorlati megvalósítása, az elméleti órán tanultak alapján

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Szakács ismeretek, a krémlevesek elkészítésének fortélyai

Tantárgyi kapcsolatok: Élelmiszer higiénia, szakmai számítás

Osztály: 11.B

Felhasznált források: Dr. Dunszt Károly-Gyenge Csaba-Kiss Rita: Cukrászati Alapismeretek

Dátum: 2023. december 05., 13:30-14:15

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1.	A tankonyha megismerése	Gyakorló óra	Közös munka, együttműködés	Biztonság, higiénia, rend betartása, munkaruha	Gyakorlati, empirikus módszer	Tárgyak megtekintése	Othon milyen eszközökkel dolgoztok a konyhában?	Gyakorló füzet
2.	A krémlevesek: fogalmak, összetevők	Célkitűzés: új ismeretek átadása	Közös munka, együttműködés, empátia, segítőkészség	Tejföl, tejszín, habarás	Csoportmunka, megfigyelés, együttműködés	Tankonyhai ismeretek, személyes jelenlét	A készítés fázisainak megtanulása	Elmélyítés
3.	A süttőtökrémleves elkészítése	Gyakorló óra	Az elméleti órán tanultak felidézése, közös munka, feladatok felosztása	A tankonyha rendjének betartása, tanult folyamatok felidézése és alkalmazása	Gyakorlati munka,	Tankonyhai eszközei, hozzávalók, terítékek, munkaruha, higiéniai eszközök	Találj ki találási módokat a süttőtökrémleveshez!	Kreatív feladat

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
4.	Tankonyha takarítás, spajz rendezése	Gyakorlati óra	Az előző órákon használt konyhai eszközök rendezése, tisztítása	Tanult higiéniai fogalmak alkalmazása. tárolási szabályok felidézése, alkalmazása	Csoportmunka, egyéni munka	Tankonyhai eszközök, takarító eszközök	Otthoni konyha takarítás fátisai, Írd le a füzetbe!	Oktató irányításával

3.2.4 Óravázlat (2.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Szakács ismeretek

Osztály: 11.B

Az óra témája: A sütőtökrémleves elkészítése

Az óra cél- és feladatrendszere: A fejlesztendő attitűd, készségek, képességek, a tanítandó ismeretek (fogalmak, szabályok stb.) és az elérendő fejlesztési szint, tudásszint megnevezése:

A tanuló legyen képes gyakorlatban alkalmazni az elméletben tanultakat. Tartsa be a higiéniai követelményeket, a balesetvédelmi előírásokat, legyen képes az egyéni és a csapatmunkára egyaránt

Az óra didaktikai feladatai: bevezetés, ismételtes, gyakorlás, értékelés

Tantárgyi kapcsolatok: Cukrászati ismeretek, szakmai számítások, élelmiszerhigiénia

Felhasznált források: az elméleti órán tanultak, receptgyűjtemény (helyi készítés)

Dátum: 2023. december 05., 13:30-14:15

Időkeret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
3	Köszönés, hiányzók feljegyzése, munkaruhák ellenőrzése.	Kérdés	Egyéni, bemutatja a munkaruhát	Munkaruha	Tanári fegyelmezés
5	Ismételtes – a tanult elmélet megbeszélése.	Frontális	Frontális	Konyha helyszín	Kérdések-válaszok az elmélettel kapcsolatban

Időkeret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
2	Munkacsoportok kialakítása	Frontális	Csoportok		
15	Hozzávalók, eszközök előkészítése, aprítások, főzés megkezdése	Tanári ellenőrzése a folyamatoknak, ellenőrzés	Csoportmunka, egyéni	Hozzávalók, konyhai eszközök	1.konyhai eszközök előkészítői 2.hozzávalók előkészítői, majd takarítók 3.főzést végzők, majd mosogatók 4.tálalók
10	Előszűrt tök megfőzése, turmixolása	Oktatói felügyelet, fegyelmezés,	Munkacsoport	Élelmiszer alapanyagok	Értékelés
6	Tálalás	Elméletben tanultak alkalmazása	Csoportmunka	Éttermi tálalás	
4	Értékelés (az óra második részében folytatódik a takarítás...)	Csoportok teljesítményének megbeszélése	Frontális		

Önreflexió: (Mit tanultam az órán?)

A gyakorlati órára készülés **a szaktárgyi tudásom elmélyítését** tette lehetővé, hiszen az egyetemen elméletben tanultakat most volt alkalmam a gyakorlatba átültetni. **A tanulók személyiségének fejlesztését** segítette, amikor a reformkonyha fogalmára tértünk ki és az egészséges táplálkozásra hívtam fel a figyelmüket. **A tanulói felelősségvállalás** megvalósult, amikor a konyhában egymást segítve, a másakra figyelve végezték el a kiadott feladatokat. A sütőtökrémleves készítése **a kommunikációt és a szakmai együttműködést** is segítette, hiszen a tanulók megosztották előzetes tanulmányaikat, emlékezve a brokkoli krémleves és a fokhagyma krémleves készítéséről tanultakra.

A tanulók támogatása során a veszélyre felhívás a legfontosabb talán egy gyakorlati órán, ahol sok váratlan tényező akadhat. **Szaktudásom** mélyítette el a vezető tanár sok „szakmai trükkje”, ami egyéni, ötletes megoldásokat jelentett. A gyakorlat órán

igyekeztem minden csoporthoz bátorító szavakat intézni, ahol kellett, segítettem is. Az órán a **szóbeli tanár értékelés folyamatos** volt, de a csoportok egymást is értékelték. Ez a közösség fejlesztéséhez is hozzá járult.

Összességében elmondható: mindkét órám megvalósítottam a kitűzött célt, a tananyag megtanítását. A 11. B osztályosok együttműködőek voltak, nagyon értékelték a csoportmunkát és az aktív tanári jelentetet, amit a folyamatos kérdésekkel-válaszokkal és értékeléssel sikerült megvalósítani. Sikerként éltem meg, hogy megkérdezték, mikor tartok nekik még órát, mert élvezték és hasznosnak találták. Úgy gondolom, ez az értelme mindannak, amit a tanár csinál...

3.3 Oktatási anyagok, segédletek

Dátum, tantárgy: 2023. december 05., 11:40-12:25 –Munkavédelem



MAGYAR AGRÁR- ÉS
ÉLETTUDOMÁNYI EGYETEM

Ki milyen munkahelyi/iskolai balesetről hallott már?

Munkavédelem

A balesetek megelőzéséről

Készítette: Marosszéky Soma
Szak: Agrármérnök-tanár MA
2023

1



2

Tartalomjegyzék:

1. Mit jelent a munkavédelem?
2. Munkavédelmi alapfogalmak:
3. Mit nevezünk munkabalesetnek?
4. Munkavédelmi jogi szabályozás:
5. Összefoglalás

Mi jut eszetekbe a munkavédelemről?



3

4

1. Mit jelent a munkavédelem?

- A szervezett munkavégzésre vonatkozó egészségügyi és biztonsági követelmények komplex rendszere és ezek végrehajtása.
- Célja:
 - a szervezeten munkát végzők egészségét megőrizze
 - a munkavégző képességüket megóvjva
 - munkakörülményeiket ennek megfelelően javítsa
- A tárgyi és személyi feltételeket úgy kell megteremteni, hogy megelőzhetőek, elkerülhetőek legyenek a munkabalesetek és a foglalkozási megbetegedések.
- Összhangban kell lenniük a személyi és tárgyi feltételeknek.

5

2. Munkavédelmi alapfogalmak:

- Baleset:

Az emberi szervezetet ért olyan egyszeri külső hatás, amely a sérült akaratától függetlenül, hirtelen vagy aránylag rövid idő alatt következik be és sérülést, mérgezést vagy más egészségkárosodást, ill. halált okoz.

Tudtunkon kívül és figyelmetlenségünkől kifolyólag történnek.

6

2. Munkavédelmi alapfogalmak:

- Balesetek típusai:

Fizikai és nem fizikai

Fizikai pl. egy esés, vágás

Nem fizikai pl. egy titok akaratán kívüli felfedése, találkozói elfelejtése

Tevékenység szerint

Munkahelyi baleset

Szabadidő eltöltése közbeni vagy sportbaleset

Járművel elszenvetett pl: közúti, vasúti balesetek

7

Munkahelyi baleset:



8

2. Munkavédelmi alapfogalmak:

- **Veszélyforrás:** A munkavégzés során vagy azzal összefüggésben jelentkező minden olyan tényező, amely a munkát végző vagy a munkavégzés hatókörében tartózkodó személyre veszélyt vagy ártalmat jelenthet.
- **Védőberendezés:** A gépről nem levezhető biztonsági berendezés, amely a veszélyt önmagában, vagy egy védőburkolattal együtt hárítja el, vagy legalább csökkenti.

9

2. Munkavédelmi alapfogalmak:

- **Munkabiztonság:** Az egészséget nem veszélyeztető és biztonságos munkavégzésre vonatkozó szabályokat határozza meg, ill. ellenőrzi azok betartását. A munkabiztonság olyan követelményeket támaszt mind a munkáltatókkal, mind a munkavállalókkal szemben, amelyekkel a balesetmentes munkavégzés feltételei megvalósíthatók. A szabályok betartásával csökken a veszélyforrások száma.
- **Munkaeszköz:** Minden gép, készülék, szerszám vagy berendezés, amelyet a munkavégzés során alkalmaznak vagy azzal összefüggésben használnak (kivéve: az egyéni védőeszköz). (1993. évi XCIII Törvény 87. § 4. pont)

10

Különböző iparágak munkavédelmi eszközei:



3. Mit nevezünk munkabalesetnek?

- A szervezett munkavégzés során vagy azzal összefüggésben bekövetkező baleset, amely a munkavállalót akaratától függetlenül érinti, hirtelen vagy aránylag rövid idő alatt következik be és sérülést, mérgezést vagy más egészségkárosodást, illetőleg halált okoz.
 - Munkabalesetek súlyossági szempontja:
 1. Legfeljebb 3 nap munkaképtelenséggel jár
 2. Három napot meghaladó munkaképtelenség
 3. Súlyos munkabaleset
- 



Hogyan kerülhetők el a munkahelyi balesetek?



4. Munkavédelmi jogi szabályozás:

- Alkotmány
- Munkavédelemről szóló törvény
- Kereskedelmi - és Vendéglátóipari Biztonsági Szabályzat
- Munkáltatói szabályok

5. Összefoglalás:

- **Prevenció (megelőzés):** rendszeres balesetvédelmi oktatás
- **Szakmai felkészültség**
- **Jogi szabályok ismerete**
- **Mentális egészség** (min. 8 óra alvás)
- **Higiéniai szabályok betartása (GHP)**
- **Védőeszközök megfelelő alkalmazása**

Forrás:

[illegible]

Köszönöm a figyelmet!



3.4 Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól

1. Elméleti óra:

A tanítási óra témájával – munkavédelmi alapismeretek - a tanulók új információkhoz juttatásával a szaktárgyi tudás átadására törekedtem, mely kibővült a kérdéseik megválaszolásával. Felkészülésem során a szükséges tudás megszerzése motivált, hiszen a munkavédelem mindig új elemekkel bővül, folyamatos ismeret-átadást igényel. A tanulók személyiségének fejlesztéséhez járult hozzá a: 'Mit?', 'a 'Mit tennél, ha...?' kérdéssel kezdődő feladat, amikor a tanulóknak kellett ötleteket mondani, hogyan segítenék bajba jutott társukat. A tanulói felelősségvállalást mélyítette el szintén ez a feladat. Ez egyben közösségfejlesztő hatással is bírt, mivel kisebb csoportoknak kellett együtt értékelni a válaszokat. A tanulás irányítása, támogatása az órán megvalósult a példák bemutatása során, ami kiindulópont volt a diákok számára az önálló feladat megoldásához. A csoportmunka összekovácsolja a csoport tagjait, de tanári figyelmet igényel, hogy ne térjenek el a feladattól a csoportmunka során. Szakmódszertani fejlődésemhez járult hozzá, hogy megtanultam a gyakorlati alkalmazását a PPT slide-ok alkalmazásának és a diavetítésnek. Igyekeztem szóban folyamatosan értékelni az egyéni és a csoportmunkát is, láttam, az elismerés, biztatás nagyon fontos a számukra. A kommunikációs fajták közül a verbális jelentette az óra alapját, tapasztaltam, hogy a tanulók bátran kérdeznek és nyilvánítanak véleményt, ami igen imponáló és maximális tanári „együttműködést” kíván.

2. Gyakorlati óra:

A gyakorlati órára készülés a szaktárgyi tudásom elmélyítését tette lehetővé, hiszen az egyetemen elméletben tanultakat most volt alkalmam gyakorlatba átültetni. A tanulók személyiségének fejlesztését segítette, amikor a reformkonyha fogalmára tértünk ki és az egészséges táplálkozásra hívtam fel a figyelmüket. A tanulói felelősségvállalás megvalósult, amikor a konyhában egymást segítve, a másakra figyelve végezték el a kiadott feladatokat. A sütőtökrémleves készítése a kommunikációt és a szakmai együttműködést is segítette, hiszen a tanulók megosztották előzetes tanulmányaikat, emlékezve a brokkoli krémleves és a fokhagyma krémleves készítéséről tanultakra.

A tanulók támogatása során a veszélyre felhívás a legfontosabb talán egy gyakorlati órán, ahol sok váratlan tényező akadhat. Szakmódszertani tudásomat mélyítette el a vezető tanár sok „szakmai trükkje”, ami egyéni, ötletes megoldásokat jelentett. A gyakorlat órán igyekeztem minden csoporthoz bátorító szavakat intézni, ahol kellett, segítettem is. Az órán a szóbeli tanár értékelés folyamatos volt, de a csoportok egymást is értékelték. Ez a közösség fejlesztéséhez is hozzá járult.

Összességében elmondható: mindkét órán megvalósítottam a kitűzött célt, a tananyag megtanítását. A 11.A osztályosok együttműködőek voltak, nagyon értékelték a csoportmunkát és az aktív tanári jelentetet, amit a folyamatos kérdésekkel-válaszokkal és értékeléssel sikerült megvalósítani. Sikerként élttem meg, hogy megkérdezték, mikor tartok nekik még órát, mert élvezték és hasznosnak találták. Úgy gondolom, ez ad értelmet mindannak, amit a tanár csinál...

4 Négyhetes összefüggő tanítási gyakorlat – a második félév anyagai (2023/2024/2. félév)

4.1 Tematikus tervek, óravázlatok

4.1.1 Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – elméleti óra (1.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár

Az iskola neve: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Szakmai alapozó elmélet

A tanulási-tanítási egység témája: Raktározás technika, a tankonyha jellemzői

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: Új ismereteket átadó óra, gyakorlatok segítségével. Az óra célja, hogy a tanulók az új ismeretek birtokában képesek legyenek a tanultakat a gyakorlatokon és az életben is alkalmazni.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Élelmiszeripari ismeretek, tárolás

Tantárgyi kapcsolatok: NAT BIOLÓGIA 4 (7. 8. osztály)

Osztály: 11. B.

Felhasznált források: Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Dr. Varga János, Dr. Órsi Ferenc: Élelmiszeripari technológia, Dr. Buzás Gizella: Élelmiszer-és vegyiáru ismeret

Dátum: 2024. március 21. 9:40-10:25

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1.	A tankönyh felépítése (eszközök) 1.	Új ismeret átadása	Kommunikáció, logikus következtetés, helyzetfelismerés	Fogalmak: főzőedények, tálalók, kések, konyhai edények	Frontális-, pármunka	Tankönyv, füzet, projektor	Az új fogalmak megtanulása	Fotók az iskolai tankönyh berendezésekről
2.	A tankönyh felépítése: gépek és munkaasztalok. 2.	Új ismeret átadása Munkavédelmi alapismeretek	Fogékony az új ismeret befogadására, módszeres munkavégzés, precizitás	Fogalmak: előkészítő asztal, tálaló asztal, kabinok, pultok. Daráló és-örlő gépek, sütők, mosogatók, mixerek.	Frontális- és csoportmunka	Videó megtekintése	Az új fogalmak megtanulása	Fotók az iskolai tankönyháról
3.	A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői	Új ismeret átadása, tapasztalatok meogszta rávezető kérdésekkel gyakorlás	Alapfogalmak elsajátítása helyzetfelismerés, cselekvőképesség	Raktár kialakítás tényezői, a raktárok fajtái	Frontális-, csoport- és pármunka	Projektor-kivetítés: élelmiszer alapanyagok válogatása képről	Egy raktár alaprajzá nak elkészítése, indoklással	PPT

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
4.	Gyakorlás	Gyakorló óra	Tanult fogalmak ismétlése, kommunikáció, asszociációs készség, probléma megoldó készség, kreativitás	Tanult szabályok, munkavédelmi szempontok és fogalmak gyakorlása.	Csoport- és pármunka	Füzet, Projektor	Ismétlés a füzet vázлата alapján	Egyéni otthoni munka
5.	Összefoglalás	Gyakorló óra	Tanult fogalmak ismétlése, kommunikáció, asszociációs készség,	Tanult szabályok, munkavédelmi szempontok és fogalmak összefoglalása és kontextusba helyezése.	Csoport- és pármunka	Füzet, Projektor	Felkészülés a dolgozat írásra	Egyéni otthoni munka

4.1.2 Óravázlat (1.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Szakmai alapozó elmélet

Osztály: 11. B

Az óra témája: A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői: raktározás technológia

Az óra cél- és feladatrendszer: a fejlesztendő attitűd, készségek, képességek, a tanítandó gyakorlati ismeretek (pl.: fogalmak) és az elérendő fejlesztési szint, tudásszint megnevezése:

Új ismeretek átadása, a tanulók legyenek képesek helyesen értelmezni a raktározás fogalmát, különböző raktározási technológiákat megismerjenek. a különböző élelmiszercsoportok tárolási szükségleteit ismerjék meg és sajátítsák el.

Az óra didaktikai feladatai: bevezetés, ismételtes a tapasztalataikra építve, tanult példákon az új ismeretek megbeszélése, értékelés, házi feladat megbeszélése

Tantárgyi kapcsolatok: NAT fizika

NAT kémia (7-8.osztály)

Felhasznált források: Dr. Buzás Gizella: Élelmiszer-és Vegyiáru ismeret, Dr. Varga János-Dr. Örsi Ferenc: Élelmiszeripari technológia, Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Digitális tananyag

Dátum: 2024. március 25. 9:40-10:25

20	Hagyományos palacsinta alaprecept megtanítása, egyéni tapasztalatokra építve.	Tanári monológ, kérdések és közlés	Frontális	Projektor	Tanár szemléltető képeket vetít
	- Ki járt már raktárban? - Ki járt élelmiszer raktárban? - Mit tapasztalt?		Csoportmunka	Projektor, jegyzetfüzet	Tanulók élelmiszer alapanyagokat helyezzenek el a kivetítőről a különböző raktártípusokba. Tanári folyamatos jelenlét, ellenőrzés, értékelés, segítségadás.
	Az új anyag megtanítása:	Tanári közlés Tanári kérdések	Projekt jellegű munka (4 fős csoportban)	Jegyzetfüzet	
	1. Raktárak kialakítása-befolyásoló tényezők: szakosított kialakítás hőmérséklet, páratartalom, szellőzés, rágszálóirtás, tűz-és balesetvédelem 2. Raktár fajták: alapanyag (nehézáru) raktár, gyümölcsraktár, tojáskészítési raktár, félkészáru raktár, készáru raktár, göngyöleg raktár, fogyóeszköz raktár, tisztítószer raktár	Megbeszélés	Frontális	Jegyzetfüzet	Tanár körbejár, ellenőriz, rávezet
6		Ismétlő kérdések		Tábla	Dícséret, elemzés, tanácsok
	Gyakorlás: feladatok megoldása	Tanári közlés	Csoportmunka	Projektor	Kérdések kivetítése
	- Mire figyelni, ha egy raktárat kellene létesítened? Milyen információkra lenne			Tábla	

	szükséged? Hogyan fognál hozzá? Ellenőrzés: csoportok bemutatják a munkát	Tanári közlés			
4	Az óra anyagának ismétlés útján történő összefoglalása: - Mi a raktár? - Melyek a főbb fajtái? - Milyen tényező játszanak szerepet a kialakításuknál?	Tanári kérdések	Csoportmunka	Jegyzetek	
2	Házi feladat megbeszélése	Tanári közlés	Egyéni munka	Füzet	Feladat: készítsd el egy általad választott élelmiszercsoport termékeinek raktár alaprajzát! Rajzod le, mit hová tennél, majd 5 mondatban indokold meg, hogy miért így tervezted meg. Készítsd külön lapra, szemléletesen!
2	Az óra értékelése, elköszönés	Tanári közlés	Frontális		Csoportok és egyének munkájának értékelése

Önreflexió: (Mit tanultam az órán?)

A tanítási óra témájával – raktározási ismeretek - a tanulók új információkhoz juttatásával a **szaktárgyi tudás átadására törekedtem**, mely kibővült a kérdéseik megválaszolásával. Felkészülésem során a szükséges tudás átadása motivált, hiszen az elméleti ismeretek mindig új elemekkel bővülnek, folyamatos ismeret-átadást és ellenőrzést igényelnek. A **tanulók személyiségének fejlesztéséhez járultak** hozzá a rávezető kérdések: „jártál már raktárban...”, amikor a tanulóknak kellett ötleteket elmondani, az életükből vett tapasztalataikból. A **tanulói felelősségvállalást** mélyítette el a feladat, ami a higiéniai és a balesetvédelmi kérdések megválaszolásával az egymásra figyelmet is hangsúlyozta. Ez egyben **közösségfejlesztő hatással** is bírt, mivel kisebb csoportoknak kellett együtt dolgozni. A **tanulás irányítása, támogatása az órán** megvalósult a példák bemutatása során, ami kiindulópont volt a diákok számára az önálló feladat megoldásához. A csoportmunka összekovácsolja a csoport tagjait, de tanári figyelmet igényel, hogy ne térjenek el a feladattól a csoportmunka során. **Szaktárgyszertani fejlődésemhez** járult hozzá, hogy megtanultam az elméleti kérdések gyakorlati feladatokkal összekapcsolását. Igyekeztem szóban **folyamatosan értékelni** az egyéni és a csoportmunkát is, láttam, az elismerés, biztatás nagyon fontos a számukra. A **kommunikációs fajták** közül a verbális jelentette az óra alapját, amire nagy szükség van, hiszen ezen a területen: pl. kifejező képesség, logikus gondolkodás, társas magatartás van fejlődni való.

4.1.3 Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – elméleti óra (2.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár

Az iskola neve: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Szakmai alapozó elmélet

A tanulási-tanítási egység témája: Alapanyagok beszerzésének módozatai, élelmiszerbiztonság

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: Új ismereteket átadó óra, gyakorlatok segítségével. Az óra célja, hogy a tanulók az új ismeretek birtokában képesek legyenek a tanultakat a gyakorlatokon és az életben is alkalmazni.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Élelmiszeripari ismeretek, tárolás

Tantárgyi kapcsolatok: NAT BIOLÓGIA 4 (7. 8. osztály)

Osztály: 10. B.

Felhasznált források: Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Dr. Varga János, Dr. Órsi Ferenc: Élelmiszeripari technológia, Dr. Buzás Gizella: Élelmiszer-és vegyiáru ismeret

Dátum: 2024. március 25. 10:35-11:20

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1.	Élelmiszer higiénia	Új ismeret átadása	Kommunikáció, logikus következtetés, helyzetfelismerés	Fogalmak: fertőtlenítés, tárolás	Frontális-, pármunka	Tankönyv, füzet, projektor	Az új fogalmak megtanulása	Eszközök bemutatása az órán
2.	Élelmiszerbiztonság	Új ismeret átadása Munkavédelmi alapismeretek	Fogékony az új ismeret befogadására, módszeres munkavégzés, precizitás	Fogalmak: lejáratási idő, tárolás 2, hűtés	Frontális- és csoportmunka	Videó megtekintése	Az új fogalmak megtanulása	Fotók az iskolai tankönyháról

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
3.	Alapanyagok beszerzésének módjai	Új ismeret átadása, tapasztalatok megosztása rávezető kérdésekkel gyakorlás	Alapfogalmak elsajátítása - alapanyag, nyersanyag. Helyzetfelismerés cselekvőképesség	Új fogalmak elsajátítása: HCCP, FELÍR szám	Frontális-, csoport- és pármunka	Projektor-kivetítés: szemléltető képek	Új fogalmak megtanulása	Képek a tanult fogalmakról
4.	Gyakorlás_alapanyagok beszerzése	Gyakorló óra	Tanult fogalmak ismételése, kommunikáció, asszociációs készség, rendszerező képesség	Tanult szabályok, higiéniai szempontok és fogalmak gyakorlása	Csoport- és pármunka	Füzet, Projektor	tanult fogalmak alkalmazása gyakorló feladatokkal	Szituációs feladatok: hogyan tisztítod meg a konyhát, miért fontos a fertőtlenítés, milyen veszélyek vannak a főzés során?
5.	Összefoglalás	Gyakorló óra	Rendszerezés, összehasonlítás, együttműködés, logikai gondolkodás	Fogalomismeret, analízis-szintézis	Csoport-és pármunka	Füzet, projektor	Az elmélet otthoni elmélyítése	Felkészülés a dolgozat írására

4.1.4 Óravázlat (2.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Szakmai alapozó elmélet

Osztály: 10. B

Az óra témája: Alapanyagok beszerzésének módozatai

Az óra cél- és feladatrendszere: a fejlesztendő attitűd, készségek, képességek, a tanítandó gyakorlati ismeretek (pl.: fogalmak) és az elérendő fejlesztési szint, tudásszint megnevezése:

Új ismeretek átadása, a tanulók legyenek képesek helyesen értelmezni az alapanyagok fogalmát, azok beszerzési lehetőségeit, értsék a HCCP rendszer lényegét, ismerjék meg mit jelent a FELIR-szám.

Az óra didaktikai feladatai: bevezetés, ismételés a tapasztalataikra építve, tanult példákon az új ismeretek megbeszélése, értékelés, házi feladat megbeszélése

Tantárgyi kapcsolatok: NAT fizika

NAT kémia (7-8.osztály)

Felhasznált források: Dr. Buzás Gizella: Élelmiszer-és Vegyiáru ismeret, Dr. Varga János-Dr. Örsi Ferenc: Élelmiszeripari technológia, Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Digitális tananyag

Dátum: 2024. március 25. 10:35-11:20

Időkeret/perc	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
3	Köszöntés, technikai kérdések megbeszélése	Beszélgetés, verbális	Egyéni, frontális	Tankönyv, füzet, toll	Kérem a felszerelés előkészítését, a mobil telefonok kikapcsolását és elpakolását
4	Bevezetés, az óra anyagának felvezetése: -Milyen élelmiszer alapanyagokat ismertek? -Hol és hogyan szerezhetők be azok? - Mire kell figyelni a beszerzésnél?	Verbális, tanári kérdések feltevése	Pármunka	Saját tapasztalatok megosztása.	A tanár célja ráhangolás és az új anyag felvezetése. Értékelés, akik jó válaszokat adnak-dícséret.
4	Célkitűzés: a mai órán az alapanyagok beszerzésének gyakoribb módzatairól fogunk tanulni, a két nagyon fontos fogalom megismerésével: HCCP. FELIR szám.	Verbális, tanári közlés	Frontális	Projektor	
20	Az új anyag megtanítása: Beszerzési lehetőségek: HCCP-vel rendelkező cégtől, vállalkozástól, FELIR számmal rendelkező cégtől,	Tanári közléssel	Frontális	Tankönyv	Tankönyvi feladatok áttekintése

6	Kiskereskedőtől, Östermelőtől (“Mariska nénitől” nem, csak, ha östermelő) HCCP- Ki hallott már erről? Mit tud róla? HCCP def: mozaikszó, angol nyelvből: Hazard Analysis and Critical Control Points = Veszélyelemzés kritikus szabályozási pontokon) Egy nemzetközileg elfogadott élelmiszerbiztonsági rendszer, célja: az élelmiszerbiztonság ellenőrzése önellenőrzés útján. FELIR szám: Élelmiszerlánc felügyeleti információs rendszer. Adatbázis, amely tartalmazza az élelmiszerlánc adatait elektronikus formában, bizonyos tevékenységek csak e szám birtokában végezhetők.	Rávezető kérdés Tanári közlés	Frontális	Projektor, számítógép, jegyzetfüzet	Tanár szemléltető képeket vetít
		Tanári közlés, monológ, kérdések, megbeszélés	Frontális, csoportmunka	Projektor	Fogalmak tisztázása, megértése. Alkalmazási szint nem elvárható, csak mint fogalom ismeret.
			Frontális		
	Gyakorlás: feladat megoldással - Hol vásárolhatnád meg az alábbi termékeket a tankonyhára? - Melyiket választanád? - Milyen szempontokat követnél a vásárlásnál?	Verbális Tanári közlés	Frontális Frontális	Projektor, jegyzetfüzet	Különböző élelmiszer termékek kivetítése:

	Feladat ellenőrzése, értékelése				tanári dícséret, megjegyzések
4	Az óra anyagának ismétlése -Ki mit visz magával a mai óráról? (Soroljatok fel az órán tanult új kifejezéseket, szempontokat...)	Tanári kérdések	Frontális	Jegyzetfüzet, projektor	Tanár értékeli (Projektor kivetítés, ha nehezen megy a frissen tanultak felidézése)
2	Házi feladat: az új fogalmak megtanulása	Verbális	Egyéni	Tankönyv, jegyzetfüzet	
2	Elköszönés				

Önreflexió: (Mit tanultam az órán?)

A tanítási óra témájával – alapanyagok beszerzése - a tanulók új információkhoz juttatásával a **szaktárgyi tudás átadására törekedtem**, mely kibővült a kérdéseik megválaszolásával. Felkészülésem során a szükséges tudás megszerzése motivált, hiszen az elméleti ismeretek mindig új elemekkel bővülnek a gyakorlati feladatok megoldásával, folyamatos ismeret-átadást és ellenőrzést igényelnek. A **tanulók személyiségének fejlesztéséhez járultak** hozzá a rávezető kérdések, amik saját tapasztalataik megosztására is lehetőséget adtak. A **tanulói felelősségvállalást** mélyítette el a feladat, ami a 'Hol vásárolnád meg...?' kérdéssel kezdődött. Ez egyben **közösségfejlesztő hatással** is bírt, mivel kisebb csoportoknak kellett együtt dolgozni. A **tanulás irányítása, támogatása az órán** megvalósult a példák bemutatása során, ami kiindulópont volt a diákok számára az önálló feladat megoldásához. A csoportmunka összekovácsolja a csoport tagjait, de tanári figyelmet igényel, hogy ne térjenek el a feladattól a csoportmunka során. **Szaktanári módszertani fejlődésemhez** járult hozzá, hogy megtanultam a képi megjelenítés mennyire fontos ennek a generációnak, a vizuális, képi megjelenítés igen kedvelt forma a számukra. Igyekeztem szóban **folyamatosan értékelni** az egyéni és a csoportmunkát is, láttam, az elismerés, biztatás nagyon fontos a számukra. A **kommunikációs fajták** közül a verbális jelentette az óra alapját, tapasztaltam, hogy a tanulók bátran kérdeznek és nyilvánítanak véleményt, ami igen imponáló és maximális tanári „együttműködést” kíván. Szükség is van rá, mert az olvasási élmények átalakulása, sok esetben hiánya nagy problémákat vet fel.

4.1.5 Tematikus terv: Önálló tanítási gyakorlat – gyakorlati óra (1.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár

Az iskola neve: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium

Műveltségi terület: Élelmiszeripar

Tantárgy: Szakács ismeretek

A tanulási-tanítási egység témája: A menüsor elemeinek elkészítése

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: Új ismereteket átadó óra, gyakorlatok segítségével. Az óra célja, hogy a tanulók az új ismeretek birtokában képesek legyenek a tanultakat a gyakorlatokon és az életben is alkalmazni.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Élelmiszeripari ismeretek, tárolás, gépek a tankonyhában

Tantárgyi kapcsolatok: NAT BIOLÓGIA 4 (8. 9. osztály)

Osztály: 11. B.

Felhasznált források: Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Dr. Varga János, Dr. Órsi Ferenc: Élelmiszeripari technológia, Dr. Buzás Gizella: Élelmiszer-és vegyiáru ismeret

Dátum: 2024. március 26-27.

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1	A főzés folyamata	Új ismeret átadása	Kommunikáció, logikus következtetés, helyzetfelismerés	Szabályok a konyhában: higiénia, fertőtlenítés, fegyelem, egyenruha viselése	Frontális-, pármunka	Konyhai eszközök	Miben tér el a tankonyhai főzés az otthonitól? Készíts egy hasonló-különböző táblázatot, minimum 5-5 elemmel!	Eszközök bemutatása az órán.
2	A különböző munkagépek és eszközök felelős használata	Új ismeret átadása Munkavédelmi alapismeretek	Fogékony az új ismeret befogadására, módszeres munkavégzés, precizitás	Technikai, gyakorlati ismeretek	Frontális- és csoportmunka	Konyhai gépek, eszközök	Az új fogalmak megtanulása	Mindenki kipróbálja a nagy gépek működtetését tűzhely, sütő, mikró, keverő gépek

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
3.	Tejfölös zöldbableves elkészítése	Új ismeret átadása, tapasztalatok megosztása	Helyzet felismerése és cselekvő képesség	Az elméletben tanultak gyakorlati megvalósítása	Frontális-, csoport- és pármunka	Konyhai gépek, eszközök	Írd össze, melyik a leggyakrabban otthon készített leves és miért?	Otthoni gyakorlás
4.	Hagyományos palacsinta alaprecept megtanítása	Új ismereteket átadó óra	Tanult fogalmak, eljárások, lépések ismételése, megvalósítása, kommunikáció, rendszerező képesség	Tanult higiéniai szempontok és fogalmak alkalmazása	Csoport- és pármunka	Konyhai eszközök	Interjú: Te hogyan készítesz palcsintát?	Családi recept kérdezése és összevetése az órán tanultakkal
5	A találatok lehetséges módosításai 1.	Gyakorló óra	A főzés során felmerülő találati kérdések gyakorlása	Szabályok az esztétikai érzékre és a praktikumra alapozva	Csoportmunka	Konyhai eszközök	Tervezz egy desszert találatot, válaszd ki a desszertet és mutasd be, hogyan tennéd az asztalra.	Rajz, fotó, kép is készíthető

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
6	A tálalás lehetséges módozatai 2.	Gyakorló óra	Esztétikai tálalás gyakorlása	Etikett szabályok-ismétlése	Csoportmunka, pármunka	Konyhai eszközök	Milyen italt választanál egy desszerthez, egy leveshez? Hogyan tálalnád?	Tanszék és asztal bemutatás
7	A saláták előkészítése	Új ismereteket átadó óra	Csoportos munkavégzés során a figyelem összpontosítása, kommunikációs ismeretek gyakorlása	Korábban tanult higiéniai szabályok ismertetése, felidézés útján.	Csoportmunka	Konyhai eszközök, tálak, kések, zöldség termékek	Gyűjts össze saláta készítményeket, minimum 4 fajtát	A tanár verbálisan értékeli.
8	Vegyes saláta tál készítése	Ismereteket átadó gyakorló óra	Tanultak felidézése, figyelem összpontosítás, koncentráció	Előző órán tanultak alkalmazása, higiénia betartása	Pármunka	Zöldségek, konyhai eszközök	Otthon készíts egy salátát és írd le a lépéseket	Értékelés, kóstolás után
9	A konyha takarítása	Gyakorló óra	Elméleti ismeretek alkalmazása, koncentráció, aktivitás	Higiéniai ismeretek felidézése és alkalmazása a gyakorlatban	Csoportmunka	Tisztító eszközök: seprű, lapát, törő kendők, súrolók	Gyakorlás	Értékelés
10	Húsételek készítése	Bevezető óra	Elméleti ismeretek felidézése, koncentráció, kommunikációs készség	Friss és fagyasztott hústermékek vizsgálata, szemléltetés	Csoportmunka	Hús minták	Milyen húsokat ismersz? Otthon melyiket használjátok? Miért?	Olvasztás megtanítása, friss húsok tisztítása

4.1.6 Óravázlat (1.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

Műveltségi terület: Életvitel és gyakorlati ismeretek

Tantárgy: Szakács ismeretek

Osztály: 11. B

Az óra témája: Tejfölös zöldbableves elkészítése

Az óra cél- és feladatrendszere: a fejlesztendő attitűd, készségek, képességek, a tanítandó gyakorlati ismeretek (pl.: fogalmak) és az elérendő fejlesztési szint, tudásszint megnevezése:

Új ismeretek átadása, a tanulók legyenek képesek elkészíteni a meglévő alapanyagokból az óra témájában megjelölt tejfölös zöldbablevest.

Az óra didaktikai feladatai: bevezetés, tanult példákon az új ismeretek megbeszélése, a gyakorlati munka során az elmélet alkalmazása

Tantárgyi kapcsolatok: NAT fizika

NAT kémia (7-8.osztály)

Felhasznált források: Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Digitális tananyag

Dátum: 2024. március 26., 13:30-14:15

Időkeret/perc	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
3	Köszönés, hiányzások rögzítése	Frontális	Csoportos	PC - Kréta	Ellenőrzöm a munka ruházatot.

5	Bevezetés, az óra anyagának felvezetése, ismétlő kérdések: Milyen krémlevesekről tanultatok eddig? Mitől nevezhetjük azokat krémlevesnek? A tejszínt mivel lehet helyettesíteni a zöltség alapú leveseknél?	Frontális, tanári kérdések feltevése	Csoportmunka	Egyéni jegyzetek	Az előkészített alanyagokra mutatva segítem a válaszokat.
2	Csoportok kialakítása	Tanári közléssel	Frontális	Kijelölés	
5	Célkitűzés: a főzési gyakorlat témájának ismertetése: tejfölös zöldbableves készítés, új anyag ismertetése, a tanulók kérdésekkel történő bevonása: - Ki evett már tejfölös zöldbablevest? - Milyen hozzávalókból áll ez a fajta leves? - Önmagában fogyasztható vagy hogyan lehet az ízét fokozni? (pl.: friss fehér kenyér, pirítás)	Tanári kérdések, tanári közlés. Ismeretek összegyűjtése, új ismeretek átadása.	Egyéni és pármunka (Mini projekt jellegű)	Hozzávalók összegyűjtése az előkészítő asztaltól.	Minden csoportban legyen fiú és lány, 4 fős csoportok. Vegyesen, aktív és kevésbé aktív tanulók egy csoportban. A tanulók maguk választják ki, milyen hozzávalóra lesz majd szükség az előkészítő asztalon található anyagokból.

20 perc	A leves elkészítése, a tanulói csoportok megkezdik a munkát. Lépések: 1. Fagyasztott zöldbab (250g) kiolvasztása. 2. Főzés enyhén sós vízben 3. 250g tejföl felkeverése, liszttel (1ek) történő habarása 4. A majdnem készre főzött zöldbab fűszerezése: 1tk só és 1tk őrölt bors. 5. A zöldbab behabarása. 6. Összefőzés (3-4 perc)	Csoportmunka (4 fős)	Csoportmunka	Előkészített hozzávalók feldolgozása.	Tanári folyamatos jelenlét, ellenőrzés, segítségadás.
6	Az elkészített leves tálalása: Minden csoport egyénileg találja ki.	Csoportmunka, egyéni munka		Előkészített konyhai eszközök szabadon történő felhasználása.	A tanár felhívja a figyelmet a kreatív tálalás bemutatására. A tanár értékeli a csoportokat, kiemeli az egyedi, különleges megoldásokat és biztatja a tanulókat, hogy a következő órán is ilyen aktívak legyenek az 5 perces szünet után.
4	Kóstolás, értékelés	Csoportmunka, egyéni munka		Tányér, kanál, szalvéta	

Önreflexió: (Mit tanultam az órán?)

A tanítási óra témájával – tejfölös zöldbableves - a tanulók új információkhoz juttatásával a **szaktárgyi tudás átadására törekedtem**, mely kibővült a kérdéseik megválaszolásával. Felkészülésem során a szükséges tudás megszerzése motivált, hiszen a gyakorlati ismeretek mindig új elemekkel bővülnek, folyamatos ismeret-átadást és ellenőrzést igényelnek. A **tanulók személyiségének fejlesztéséhez járult** hozzá a: 'Mit?', a 'Milyen tapasztalataid vannak...?' kérdéssel kezdődő feladat, amikor a tanulónak kellett ötleteket elmondani, és a családi életükből vett

tapasztalataikat kellett megosztani. A **tanulói felelősségvállalást** mélyítette el a feladat, ami az adagolást és a főzési folyamat során az egymásra figyelést is fókuszba helyezte. Ez egyben **közösségfejlesztő hatással** is bírt, mivel kisebb csoportoknak kellett együtt dolgozni. A **tanulás irányítása, támogatása az órán** megvalósult a példák bemutatása során, ami kiindulópont volt a diákok számára az önálló feladat megoldásához. A csoportmunka összekovácsozza a csoport tagjait, de tanári figyelmet igényel, hogy ne térjenek el a feladattól a csoportmunka során. **Szaktudományi fejlődésemhez** járult hozzá, hogy megtanultam a gyakorlati alkalmazását az elméletben elsajátítottaknak, a sütés megvalósításával. Igyekeztem szóban **folyamatosan értékelni** az egyéni és a csoportmunkát is, láttam, az elismerés, biztatás nagyon fontos a számukra. A **kommunikációs fajták** közül a verbális jelentette az óra alapját, tapasztaltam, hogy a tanulók bátran kérdeznek és nyilvánítanak véleményt, ami a kifejező készségük fejlődéséhez is hozzá járult reményeim szerint, mert általános tapasztalatom, hogy jelentős nyelvhasználati és szókincsbeli hiányosságok vannak.

4.1.7 Óravázlat (2.)

A pedagógus neve: Marosszéky Soma

Műveltségi terület: Életvitel és gyakorlati ismeretek

Tantárgy: Szakács ismeretek

Osztály: 11. B

Az óra témája: Hagyományos palacsinta alaprecept megtanítása

Az óra cél- és feladatrendszere: a fejlesztendő attitűd, készségek, képességek, a tanítandó gyakorlati ismeretek (pl.: fogalmak) és az elérendő fejlesztési szint, tudásszint megnevezése:

Új ismeretek átadása, a tanulók legyenek képesek elkészíteni a meglévő alapanyagokból az óra témájában megjelölt hagyományos palacsinta alapreceptet.

Az óra didaktikai feladatai: Bevezetés, tanult példák az új ismeretek megbeszélése, a gyakorlati munka során az elmélet alkalmazása.

Tantárgyi kapcsolatok: NAT fizika

NAT kémia (7-8.osztály)

Felhasznált források: Dr. Koch Mária: A munkahelyi egészség és biztonság alapjai, Digitális tananyag

Dátum: 2024. március 26., 14:20-15:15

Időkeret/perc	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
3	Bemelegítő kérdés: Sikerült-e felfrissülni a rövid szünetben?	Frontális	Egyéni	Munkaruha	Ellenőrzöm a munka ruházatot, felhívom a figyelmet a higiénias szabályokra újra.
3	Bevezetés, az óra anyagának felvezetése: - Ki szereti a palacsintát? - Melyik a kedvencetek? - Hány palacsintát tudsz megenni egyszerre? - Mikor és hol etted életed legfinomabb palacsintáját? - Készítettél-e már palacsintát?	Frontális, tanári kérdések feltevése	Egyéni	Saját tapasztalatok megosztása. Saját élmények megosztása, verbális	A tanár célja ráhangolás és a jó Hangulat megteremtése.
4	Célkitűzés: A hagyományos palacsinta alaprecept megtanítása, egyéni tapasztalatokra építve. - A palacsinta rövid történeti áttekintése - A palacsinta különböző fajtái.	Tanári közlés	Frontális	Előkészített alapanyagok közös áttekintése, kiválasztása.	A tanár irányítja az alapanyagok összeszedését.

2	- A palacsinta motívum megjelenése a mesében (A palacsinta király). Csoportok kialakítása	A tanár átrendezi az előző órai csoportokat.	Frontális	Keresztnevek és ABC (játékos kialakítás)	Kiválasztási szempont: új tanulók kerüljenek össze egy-egy csoportba.
13	A palacsinta készítés gyakorlatának ismertetése: Hozzávalók: - 3db tojás - 2ek barnacukor - 1 kis zacskó vaníliás cukor - 0.5dl napraforgó olaj - fél teáskanál só - 2,5 dl tej - 250g liszt - 2,5 dl szódavíz Technikai megvalósítás: - A palacsinta sütő merőkanál, palacsinta forgató használata.	Tanári kérdések, tanári közlés. Ismeretek összegyűjtése, új ismeretek átadása.	Frontális	Hozzávalók összegyűjtése az előkészítő asztaltól.	A tanulók maguk választják ki, milyen hozzávalóra lesz majd szükség az előkészítő asztalon található anyagokból.
14	A palacsinta elkészítése, a tanulói csoportok megkezdik a munkát. Lépések: 7. A tojások felforrósítása 8. Barna és vanília cukor hozzáadása 9. Kikeverés	Sütés tanári felügyelet mellett	Csoportmunka	Előkészített hozzávalók feldolgozása.	Tanári folyamatos jelenlét, ellenőrzés, értékelés, segítségadás. A tanár felhívja a figyelmet a sütési hőmérsékletre, a tészta vékonyságra és megmutatja a

	10. Liszt fokozatos hozzáadása 11. Tej hozzáadása 12. Kikeverés 13. Szódavíz hozzáadása 14. Napraforgó olaj hozzáadása 15. Kikeverés 16. Sütés (olajos palacsintasütő fél időben megfordítva a palacsintát)				könnyű fordítás technikáját.
5	Tálalás, kóstolás	Tanári közlés	Csoportmunka	Előkészített konyhai eszközök és töltelékek szabadon történő felhasználásával.	A tanár felhívja a figyelmet a kreatív tálalás bemutatására, értékeli.
1	Értékelés, elköszönés	Tanári közlés	Frontális	Verbális tanári összegzés	A tanár értékeli a csoportokat, kiemeli az egyedi, különleges megoldásokat és biztatja a tanulókat.

Önreflexió: (Mit Tanultam az órán?)

A tanítási óra témájával – palacsinta készítés - a tanulók új információkhoz juttatásával a **szaktárgyi tudás gyakorlati átadására törekedtem**, mely kibővült a felmerülő kérdéseik megválaszolásával. Felkészülésem során a szükséges tudás megszerzése motivált, hiszen a gyakorlati ismeretek mindig új elemekkel bővülnek, folyamatos ismeret-átadást és ellenőrzést igényelnek. A **tanulók személyiségének fejlesztéséhez járult** hozzá a: 'Mit?', a 'Milyen tapasztalataid vannak...?' kérdéssel kezdődő feladat, amikor a tanulóknak kellett ötleteket elmondani, a hétköznapi, családi életükből vett tapasztalataikat, és a mesék világának felidézését. A **tanulói felelősségvállalást** mélyítette el a feladat, ami az adagolást és

a sütemény készítése során az egymásra figyelésre is épült. Ez egyben **közösségfejlesztő hatással** is bírt, mivel kisebb csoportoknak kellett együtt dolgozni. A **tanulás irányítása, támogatása az órán** megvalósult a példák bemutatása során, ami kiindulópont volt a diákok számára az önálló feladat megoldásához. A csoportmunka összekovácsolja a csoport tagjait, de tanári figyelmet igényel, hogy ne térjenek el a feladattól a csoportmunka során. **Szaktudásfejlesztési fejlődésemhez** járult hozzá, hogy megtanultam a gyakorlati alkalmazását az elméletben elsajátítottaknak, a gépek egyedi alkalmazásának. Igyekeztem szóban **folyamatosan értékelni** az egyéni és a csoportmunkát is, láttam, az elismerés, biztatás nagyon fontos a számukra. A **kommunikációs fajták** közül a verbális jelentette az óra alapját, tapasztaltam, hogy a tanulók bátran kérdeznek és nyilvánítanak véleményt, ami igen imponáló és maximális tanári „együttműködést” kíván.

4.2 Oktatási anyagok/segédletek

Dátum, tantárgy: 2024. március 21. 9:40-10:25 - Raktározás technika, a tankonyha jellemzői



Raktározás technika

A tankonyha jellemzői

Készítette: Marosszéky Soma
Szak: Agrármérnök-tanár MA
2024

Tartalomjegyzék:

1. Megelőző intézkedések
2. A tankonyha felépítése, jellemzői
3. Szükséges munkaeszközök
4. A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői
5. Raktár alaprajz készítése
6. Összefoglalás

2. Megelőző intézkedések

- Melyek a főbb (higiéniai) szabályok a tankonyhába belépés, illetve a munkavégzés elkezdése előtt?



2. Megelőző intézkedések

- A személyes higiénia betartása (pl.: rendszeres kézmosás, maszk használata...)
- Tiszta eszközök alkalmazása (pl.: főzőedények, tálalók, kések...)
- Munkaruha használata (pl.: sapka, köpeny...)

1. A tankonyha felépítése, jellemzői



Veszélyforrások?



Rendezettség



Átláthatóság



3. Szükséges munkaeszközök

- Melyek a leggyakrabban használt órai gépek/eszközök?



4. A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői

- **Raktár:** olyan létesítmény, ahol a termékek valamennyi ideig nyugalomban vannak és eközben biztosítani kell azok mennyiségi és minőségi megővését. A raktárak szerepe azonban jóval több a modern logisztikában, mint tárolási hely biztosítása.
- Fontos szerepet töltenek be az ellátási-lánc működésének biztosításában és olyan funkciókat is ellátnak, amit a lánc további elemei nem képesek.
- A **raktározás** egyik legjelentősebb szerepe, hogy a termelés és a felhasználás közötti térbeli és időbeli különbségeket kiegyenlítsse.

4. A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői

- Milyen raktártípusokat ismertek?



4. A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői

- Csoportosításuk alapja lehet:

a gazdasági ágazat (pl.: mezőgazdasági, ipari, kereskedelmi, közlekedési), amiben szerepet kapnak

vagy a termelési folyamatban (pl.: alapanyag, segédanyag, félkész termék, késztermék) betöltött szerepük is

4. A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői

- Funkciójuk alapján:

készletkezelő raktárak (pl.: hagyományos, különleges kezelést nem igénylő darabárúk) -> innen történik a boltok vagy közvetlenül a vásárlók kiszolgálása.

üzemi raktárak (a gyártási folyamatok alapanyagait és félkész termékeit biztosítják a későbbi felhasználáshoz)

gyűjtőraktárak (különböző helyszíneken keletkezett termékek hosszú távú megőrzésére szolgálnak)

speciális raktározási típusok (pl.: a tárolás ideje vagy jellege alapján -> veszélyes áruk tárolása, vámraktárak).

5. Raktár alaprajz készítése



6. Összefoglalás

- Higiéniai előírások betartása
- Átlátható, rendezett munkavégzés és munkakörnyezet kialakítása
- Raktár, raktározás fogalma
- Raktárak csoportosítása

Forrás:

Raktározás: <https://boxy.hu/blog/raktarozasi-rendszerek> (utolsó letöltés 2024.03.20.)

Képek:

Sütő: <https://www.cullina.hu/roller-grill-fc-60-tq-multifunkcios-holegkevereses-suto-turbo-quartz> (utolsó letöltés: 2024.03.20.)

Főzőedények: <https://www.lamart.hu/tesztfozo-edeny/t1067> (utolsó letöltés: 2024.03.20.)

Konyhai edények: <https://nataros.ru/antok/momax-edenykeszlet/> (utolsó letöltés: 2024.03.20.)

Konyhai kiegészítők: <https://www.expondo.hu/konyhai-kegeszitok/> (utolsó letöltés 2024.03.20.)

Konyhai gépek: https://www.phillips.hu/c-p-HR7774_30/pure-essentials-collection-konyhai-robotgep (utolsó letöltés 2024.03.20.)

Raktárak:

https://www.logzi.com/blog/a-raktar-fogalma-es-altalanos-tudnivalok_1 (utolsó letöltés 2024.03.20.)

<https://elesker.hu/index.php/real-cc-aruhaz/> (utolsó letöltés 2024.03.20.)

13

14

Köszönöm a figyelmet!

15

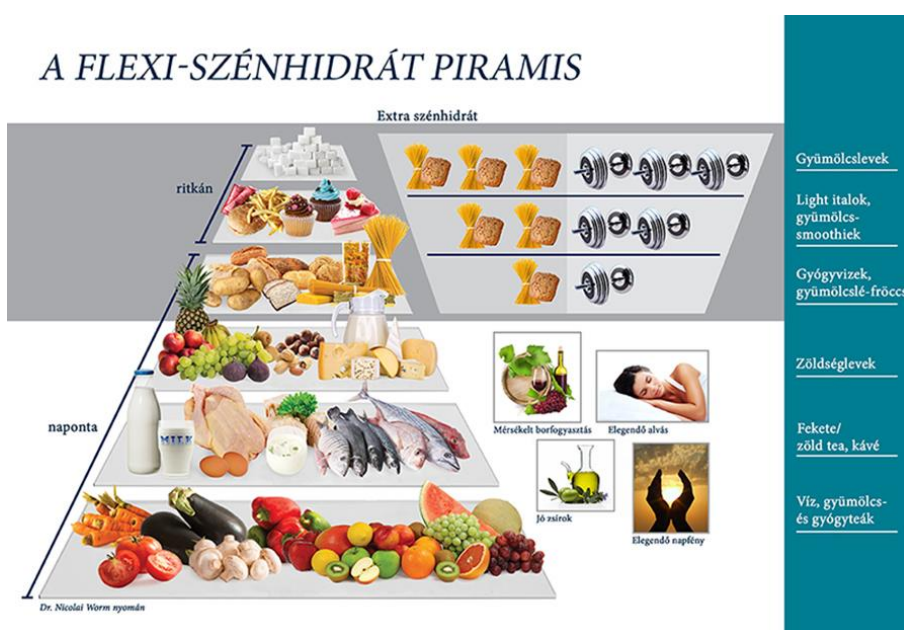
Szemléltető képek az órán:



1. kép: Húsok (forrás: lásd irodalomjegyzék)



2. kép: Zöldségek (forrás: lásd irodalomjegyzék)



3. kép: Élelmiszer piramis (forrás: lásd irodalomjegyzék)

ÓRAI GYAKORLÓ FELADATLAP (Alapanyagok és tankonyha témakörökhöz):

1. Készíts folyamatábrát az alábbi kifejezések felhasználásával, a helyes sorrend alapján!

/aprítás, beszerzés, menü összeállítása, ízesítés, konyhai előkészítés, főzés, húsleves /

2. Mit jelentenek az alábbi rövidítések?

FELÍR szám:

HCCP:

3. Készíts tálalást egy húsleveshez! (Kreatív, egyedi megoldásokat várok!)

4. Villámkérdések:

Miért nem mehetünk utcai ruhában a tankonyhába?

Milyen konyhai veszélyeket ismersz?

Mit jelent a fertőtlenítés a konyhában?

Miért fontos a takarítás?

Feladatlap összefoglaláshoz (raktározási ismeretek):

1. Mit nem teszünk egy raktárban?

Polcokra helyezés (*igen*)

Zöldség felaprítása (*nem*)

Hús tárolása fa dobozokban (*nem*)

Szellőztetés (*igen*)

Takarítás (*igen*)

Illatosító elhelyezése (*nem*)

2. Írj példákat az alábbi termékek szakszerű tárolására!

- tejtermékek

- húsok

- zöldségek

- pékáruk

3. Sorolj fel min. 5 higiéniai szabályt, amelyek betartása kötelező a raktárban!

4. Készíts egy vázlatos rajzot a tankonyha raktárainak egyikéről, jelöld, hogy mi hol és milyen formában található?

4.3 Önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól

1. Elméleti órák:

Az elméleti órák számomra főként a tanítandó új ismeretek minél pontosabb átadását jelentették. Mivel a gyakorlatot vezető tanár felhívta a figyelmet a tanulók motiváltságának hiányosságaira, így törekedtem arra, hogy bevonjam őket az óra menetébe és az elméleti ismereteket képekkel, példákkal, kérdések feltevésével hozzam közel hozzájuk. Nagy örömmel tapasztaltam, hogy könnyen bekapcsolódtak az óra menetébe, kommunikáltak és válaszoltak a kérdésekre. Az önálló munkavégzésre kevésbé voltak alkalmasak, feltűnően igénylik a tanári irányítást. Ez a magyarázat a viszonylag sok frontális munkára. A csoportmunka a közösségé formálódást is segítette, de ezen a téren jelentős hiányosságokkal bírnak. Felkészülésem során a technikai eszközökre is építettem, megtanultam azok órai alkalmazását, a tanulók ismereteit is bővítettem, mert érdeklődtek a slide-ok készítéséről. Folyamatosan értékeltem az órán, szóban, olykor az Ő véleményüket is megkérdezve. Igénylik az elismerést, együttműködésüket serkenti. Összességében elmondható, hogy az elméleti órákon megvalósítottam a kitűzött célt: átadtam a kívánt új ismereteket. Az órákon a kommunikáció verbális alapon működött, vizuális eszközökkel, képek, PPT, jegyzeteléssel kiegészítve, hogy az íráskészségük és a hallás utáni szövegértésük is fejlődjön.

2. Gyakorlati órák:

Számomra ez az órátípus jelentette a kihívást. a fegyelmezés központi helyet kapott, hiszen a tankonyha számos veszélyt jelent a fegyelmezetlenebb tanulók számára. Sikerként könyvelem el, hogy a tanulók élvezték az együtt főzést-sütést, ebben nagy szerep jutott a humoros helyzet megoldásoknak. Igykeztem bevonni a csoportokat a munkába, egy-egy részfeladat felelősei lettek, ezáltal a felelősségvállalást mélyítettem el. A tanulók támogatását segítette, hogy felhívtam a figyelmet a lehetséges veszélyekre. Igényelték az értékelésemet folyamatosan, kérték a véleményt a főzési fázisok során is. Szakmai felkészültségemet segítette, hogy az elméletben megtanultakat a tankonyhai környezetben alkalmazhattam. A közösségé formálódáshoz járult hozzá a közös pakolás, a takarítási műveletek, melynek során erős kritikai érzékről tettek tanulságot, pl: a lustább tanulókat felszólították a munkára. Kíválóan együttműködtek velem, amit többek között azzal értem el, hogy én is kértem a véleményüket, tapasztalatukat a főzési folyamatban, s ezt láthatóan évezték. Összességében elmondható, hogy a kitűzött célt sikerült megvalósítani a gyakorlati órákon, a közös munka, a felelősségvállalást, a közösségé formálódást. és az egymás támogatását is segítette a gyakorlat során.

5 A hospitált és tanított órák pedagógiai értékelési kérdőíve

5.1 2023/2024/1. félév

Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)

Az eljárás típusa	Önértékelés
Az értékelt neve	Marosszéky Soma
Az adatgyűjtés módszere	Óratartás
Az adatgyűjtés dátuma	2023.december 05.

Óralátogatási szempontok és tapasztalatok

Óra-/foglalkozáslátogatás

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, előítélet-mentességre 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 képviselése 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. Kihasználja 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

5.2 2023/2024/2. félév

Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)

Az eljárás típusa	Önértékelés
Az értékelt neve	Marosszéky Soma
Az adatgyűjtés módszere	Óratartás
Az adatgyűjtés dátuma	2024.április 05.

Óralátogatási szempontok és tapasztalatok

Óra-/foglalkozáslátogatás

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 tanulóban a tehetség ígérőjét, 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, előítélet-mentességre 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. Kihasználja 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 **Marosszéky Soma**, a MATE Szent István Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet hallgatója a 2023/2024-es tanévben az iskolai tanítási gyakorlatát intézményünkönél teljesítse.

Az intézmény vezetőjének neve: **Szabó Attila Gergely**

Az intézmény adatai:

Név: **Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium**

Cím: 1165 Budapest, Veres Péter út 102.

Tel.: 06 30 195 2790

Fax:-

A kijelölt Vezetőtanár adatai:

Név: **Peszleg Petra**

Beosztása: szakmai igazgatóhelyettes

Végzettsége: Egyetem Msc

Munkahelyi cím: 1165 Budapest, Veres Péter út 102.

Tel: +36 1 4035504

Fax:-

Budapest, 2023. november 28.

PH
Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi,
Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium
1165 Budapest, Veres Péter út 102.



HALLGATÓI MUNKASZERZŐDÉS

szakmai gyakorlatra

Szakmai gyakorlóhely adatai:

Neve: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szak-
képzőiskola, Technikum és Gimnázium
1165 Budapest, Veres Péter út 102

Székhelye:
Adószáma:
Statisztikai számjele:
Cégjegyzékszám:
Egyéni vállalkozói nyilvántar-
tási száma (e.v. esetén):
Képviselő neve, beosztása: Szabó Attila Gergely Igazgató
Szakmai gyakorlóhely szakmai Szabó Attila Gergely Igazgató
felelőisének neve

Hallgató adatai:

Neve: Marosszéky Soma
Születési neve: Marosszéky Soma
Születési hely, idő: Salgótarján, 1994. szeptember 24.
Anyja születési neve: Vanó Estilla
Lakcíme: 3145 Mátraterenye, Kossuth út 168.
Hallgató Neptun kódja: ADLSAM
Hallgató szakja, képzési ideje: Agrármérnök-tanár, 1 év
Adóazonosító jele: 8466522948
TAJ száma: 108622937
Bankszámlaszám: 11600006-00000000-63664672
Állampolgársága, tartózkodási Magyar
címe (külföldi hallgató esetén)
Elérhetősége: 06 20 5241341, soma.marosszeky04@gmail.com

A továbbiakban: Felek

Felsőoktatási intézmény adatai, amely a Hallgatóval hallgatói jogviszonyt létesített:

Neve: Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Székhelye: 2100 Gödöllő, Páter 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 munkaszerződés keretében alkalmazza a Hallgatót, oktató munkakörben.
2. Jelen szerződés határozott időre szól, 2023. év november hónap 28 naptól, 2023. év december hónap 05. napig.
3. A Hallgató munkavégzésének helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium
4. A Hallgató napi munkaideje: 6 óra
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 gyakorlatról 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 munkaszerződés alapján munkát végző hallgató foglalkoztatása során
 - a) rendkívüli munkaidő nem rendelhető el;
 - b) a hallgató napi munkaideje nem haladhatja meg a nyolc órát, munkaidőkeret alkalmazása esetén legfeljebb egy heti munkaidőkeretet lehet elrendelni;
 - c) a hallgató számára legalább tizenkét óra tartamú napi pihenőidőt kell biztosítani;
 - d) próbaidő nem köthető ki;
 - e) a Munka törvénykönyve 105. § (2) bekezdésében és 106. § (3) bekezdésében foglaltak nem alkalmazhatók;
 - f) a hallgató kártérítési felelősségére a szakmai gyakorlat időtartama alatt is a felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvény 56. § az irányadóak.
9. Feleknek a munkaviszonyból 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 november hó 28 nap.


Marosszéky Soma
hallgató



Hospitálások

Iskolai tanítási gyakorlat

Sorszám	Dátum/Időpont	Osztály	Tantárgy	Tanár
1.	2023. november 28.	11/A	Ágazati alapozó óra	Kovács Ákos
2.	2023. november 28.	11/A	Ágazati alapozó óra	Kovács Ákos
3.	2023. november 28.	11/A	Máglyarakás elkészítésének elmélete	Kovács Ákos
4.	2023. november 28.	11/A	Máglyarakás tálalása	Kovács Ákos
5.	2023. november 30.	11/B	Krémlevesek készítése előkészítés	Kovács Zoltán
6.	2023. november 30.	11/B	Hozzávalók kimérése	Kovács Zoltán
7.	2023. november 30.	11/B	Elkészítés folyamata	Kovács Zoltán
8.	2023. november 30.	11/B	Tálalás, értékelés	Kovács Zoltán

Budapest, 2023. november 30.

Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi,
Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium
1165 Budapest, Veres Péter út 102.



Az iskola hosszú bélyegzője

Az iskolai tanítási gyakorlat időpontja

A tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A vezetőtanár neve: Peszleg Petra

Tanított tantárgyak:

- | | | |
|----------------------------------|-----|---------------------------------------|
| 1. Munkavédelem | E. | 1 óra (Biztonsági jelek, eszközök) |
| 2. A sütőtökrémleves elkészítése | GY. | 1 óra (Hozzávalók kimérése, adagolás) |

A tanítás ideje: 2023. december 05. Osztályok: 11/A, 11/B

Szakmai elméleti órán: Munkavédelem

Tanítási óra: 2023. 12. 05. 11:40-12:25

Tanítási egység: Biztonsági jelek, eszközök, balesetvédelem

Szakmai gyakorlati órán: A sütőtökrémleves elkészítése

Tanítási óra: 2023. 12. 05. 13:30-14:15

Tanítási egység: Hozzávalók kimérése, adagolás, előkészületek

Budapest, 2023. december 05.

Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi,
Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium
1165 Budapest, Veres Péter út 102.



Az iskola hosszú bélyegzője

Iskolai tanítási gyakorlat értékelése

Név: Marosszéky Soma
 Szak: Agrármérnök-tanár MA
 A vezetett foglalkozás: Tanítási gyakorlat
 A gyakorlat ideje: 2023. december 05.

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, magyárosan 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	
Nehézkés			
Segítséget igénylő			
Segítséget elutasító			

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

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

Kapcsolatteremtő képesség		Szervező képesség	
Könnyen teremt kapcsolatot		Jó szervező	X
Barátságos, nyílt	X	Nehézkés	
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):

A jelölt nem ismerte korábban az intézményt, ennek ellenére könnyen beilleszkedett a közösségbe. Nyílt, érdeklődő magatartása a kollégáknak is és a tanulóknak is imponáló. Érdeklődő, szívesen veszi a tanácsot és alkalmazza azt. A tanulókkal könnyen teremt kapcsolatot. következetes, de igyekszik humorral kezelni a nehezebb helyzeteket, így oldja a feszültséget. Szakmai felkészültsége imponáló. Annak ellenére, hogy tanítási előismerete, gyakorlata nem volt, ösztönösen érzi a pedagógiai helyzeteket és jól oldja meg azokat. Tanári egyéniséggé válhat

Javasolt érdemjegy: 5 (jeles)

Budapest, 2023. december 05.




.....
vezető tanár

6.2 A második félév dokumentumai

ÖSSZEFÜGGŐ 4 HETES GYAKORLAT

BEFOGADÓ NYILATKOZAT

Alulírott hozzájárulok ahhoz, hogy **Marosszéky Soma**, a MATE Szent István Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet hallgatója a 2023/2024-es tanévben az összefüggő iskolai tanítási gyakorlatát intézményünkönél teljesítse.

Az intézmény vezetőjének neve: **Szabó Attila Gergely**

Az intézmény adatai:

Név: **Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium**

Cím: 1165 Budapest, Veres Péter út 102.

Tel.: 06 30 195 2790

Fax: -

A kijelölt Vezetőtanár adatai:

Név: **Peszleg Petra**

Beosztása: szakmai igazgatóhelyettes

Végzettsége: Egyetem MSc

Munkahelyi cím: 1165 Budapest, Veres Péter út 102.

Tel: +36 1 4035504

Fax: -

Dátum:

Budapest, 2024.03.19.

PH


Szabó Attila Gergely
igazgató



HALLGATÓI MUNKASZERZŐDÉS

szakmai gyakorlatra

Szakmai gyakorlóhely adatai:

Neve: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi,
Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium
Székhelye: 1165 Budapest, Veres Péter út 102.
Adószáma:
Statisztikai számjele:
Cégjegyzékszám:
Egyéni vállalkozói
nyilvántartási száma (e.v.
esetén):
Képviselő neve, beosztása: Szabó Attila Gergely igazgató
Szakmai gyakorlóhely szakmai Szabó Attila Gergely igazgató
felelőségének neve

Hallgató adatai:

Neve: Marosszéky Soma
Születési neve: Marosszéky Soma
Születési hely, idő: Salgótarján, 1994. szeptember 24.
Anyja születési neve: Vanó Estilla
Lakcíme: 3145 Mátraterenye, Kossuth út 168.
Hallgató Neptun kódja: ADLSAM
Hallgató szakja, képzési ideje: Agrármérnök-tanár, 1 év
Adóazonosító jele: 8466522948
TAJ száma: 108622937
Bankszámlaszáma: 11600006-00000000-63664672
Állampolgársága, tartózkodási Magyar
címe (külföldi hallgató esetén)
Elérhetősége: 06 20 5241341, soma.marosszeky04@gmail.com

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 munkaszerződés keretében alkalmazza a Hallgatót oktató munkakörben.
2. Jelen szerződés határozott időre szól, 2024. év március hónap 19. naptól, 2024. év április hónap 05. napig.
3. A Hallgató munkavégzésének helye: Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium
4. A Hallgató napi munkaideje: 6 óra
5. A hallgató foglalkoztatására díjazás, egyéb juttatás nélkül kerül sor
7. A Szakmai gyakorlóhely kötelezettséget vállal arra, hogy a Hallgató számára – egészségvédelmi és munkavédelmi szempontokból biztonságos munkahelyen – a szakképzési programnak, illetve a tantervnek megfelelő szakmai gyakorlatról gondoskodik.
8. 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.
9. A hallgatói munkaszerződés alapján munkát végző hallgató foglalkoztatása során
 - a) rendkívüli munkaidő nem rendelhető el;
 - b) a hallgató napi munkaideje nem haladhatja meg a nyolc órát, munkaidőkeret alkalmazása esetén legfeljebb egy heti munkaidőkeretet lehet elrendelni;
 - c) a hallgató számára legalább tizenkét óra tartamú napi pihenőidőt kell biztosítani;
 - d) próbaidő nem köthető ki;
 - e) a Munka törvénykönyve 105. § (2) bekezdésében és 106. § (3) bekezdésében foglaltak nem alkalmazhatóak;
 - f) a hallgató kártérítési felelősségére a szakmai gyakorlat időtartama alatt is a felsőoktatásról szóló 2011. évi CCIV. törvény 56. § az irányadóak.
10. Feleknek a munkaviszonyból 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.
11. A Felek a szerződést, mint akaratukkal mindenben megegyezőt, elolvasás és értelmezés után jóváhagyólag írták alá.

Dátum: Budapest, 2024. év március hó 19. nap.


Marosszéky Soma


Szabó Attila Gergely



Az összefüggő iskolai tanítási gyakorlat időpontjai

A tanárjelölt neve: Marosszéky Soma

A vezetőtanár neve: Peszleg Petra

Tanított tárgyak:

Szakmai alapozó elmélet	E.	2 óra
Szakács ismeretek	GY.	2 óra

A tanítás ideje: 2024.03.21. – 2024.03.27.

Osztály(ok): 10.B, 11.B, 11.F

Szakmai elméleti órán:

Tanítási óra:

Tanítási egység:

2024.03.21. 8:00-8:45, 10.B	A tankonyha felépítése (eszközök) 1
2024.03.21. 8:55-9:40, 10.B	A tankonyha felépítése (gépek és munkaasztalok) 2
2024.03.21. 9:50-10:35, 11.B	Üzlethelységek és tartozékaik az élelmiszeriparban
2024.03.25. 9:50-10:35, 11.B	A raktározás fogalma, fajtái és jellemzői: raktározás technológia
2024.03.25. 10:45-11:30, 10.B	Alapanyagok beszerzésének módozatai
2024.03.25. 11:40-12:25, 10.B	Gyakorlás (alapanyagok beszerzése)
2024.03.26. 8:00-8:45, 11.B	Tankonyha higiénia 1.
2024.03.26. 8: 55-9:40, 11.B	Tankonyha higiénia 2.
2024.03.26. 9:50-10:35, 10.B	Élelmiszertermékek csoportosítása
2024. március 27. 8:00-8:45, 11.B	Hűtők, hűtési technológiák

Szakmai gyakorlati órán:

Tanítási óra:

2024.03.25. 13:30- 14:15, 10.B

2024.03.25. 14:20-15:05, 10.B

2024.03.25. 15:15- 16:00, 10.B

2024.03.26. 13:30-14:15, 11.B

2024.03.26.14:20-15:05, 11.B

2024.03.26.15:15-16:00, 11.B

2024.03.27. 13:30-14:15, 11.F

2024.03.27. 14:20-15:05, 11.F

2024.03.27. 15:15-16:00, 11.F

2024.03.27. 16:10-16:55, 11.F

Tanítási egység:

Tavaszi vegyessaláta készítése -alapanyagok előkészítése, tisztítása

A saláta elkészítése, ízesítéssel

Tálalás, kóstolás – A tankonyha takarítása

Tejfölös zöldbaleves elkészítése

Hagyományos palacsinta alaprecept megtanítása

A tankonyha tisztítása, elpakolás; higiéniai elvek alkalmazása

Menüsor készítés: A zellerkrémleves

A tojásos galuska készítése

A somlói galuska készítése

Tálalás, kóstolás, a konyha kitakarítása, rendbetétele

Budapest, 2024. április 03.



Az iskola hosszú bélyegzője

Köznevelési, Idegenforgalmi, Kereskedelmi,
Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium
1165 Budapest, Veres Péter út 102.

Összefüggő iskolai tanítási gyakorlat értékelése

Név: Marosszéky Soma
 Szak: Agrármérnök-tanár mesterszak
 A vezetett foglalkozás: Tanítási gyakorlat
 A gyakorlat ideje: 2024.03.21. - 2024.03.27.

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. Barátságos, hűvös magatartás							X	Barátságos, közvetlen magatartás
10. Zavaros, magyartalan beszéd							X	Világosan, magyartalan beszéd

	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	
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	
Türelmesen, szívesen magyaráz	X	Megfelelően értékkel	X
Türelmetlen, szemrehányó		Főként dicsér	
Kötelességszerűen elmondja		Főként bírál	
		Nem értékkel	

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 hallgató tanári munkájának értékelése az előzőekben felsorolt szempontok figyelembevételével):

A tanárjelölt az első féléhez hasonló lelkesedéssel folytatta a tanítási gyakorlatot. Kapcsolatteremtő képessége már az első félévben is feltűnő volt, most a gyakorlati órákon a szervező készsége, a mérnöki gondolkodás, precizitás is érzékelhetővé vált. Érdeklődő, a tanulóra figyelő, segítő, nyugodt magatartása is hozzájárult ahhoz, hogy a diákok elfogadják. Együttműködtek és szeretettel dolgoztak vele.

Folyamatosan értékeli az órán, dicsér, ha hibát észlel: javít, sokszor humorral oldja meg a helyzeteket. Pedagógiai érzéke feltűnő, szakmai felkészültsége imponáló. Az elméleti órák állnak hozzá közelebb, igényes, jól tervezett és szervezett óráit élvezték a tanulók.

Bevonja a diákokat az óra menetébe, nem csak a feladatok (csoport- és pármunka) során, hanem a rávezető, érdeklődő kérdéseivel is.

Precízen törekszik arra, hogy a megtanítandó anyagot átadja és élvezetessé tegye a tanulók számára. Az előző félévhez képest magabiztosabb, határozottabb a tanítás során, a pedagógiai helyzetek megoldásához ösztönös, érzékeny attitűdje nagy segítség. Tanári egyéniséggé válhat.

Javasolt érdemjegy: 5 (jeles)

Budapest, 2024. 04.03.




.....
vezető tanár

NYILATKOZAT

a portfólió¹ nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Marosszéky Soma

A Hallgató Neptun kódja: ADLSAM

A dolgozat címe: Iskolai tanítási gyakorlat a Gourmand Vendéglátóipari, Idegenforgalmi, Kereskedelmi, Szakképzőiskola, Technikum és Gimnázium 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 portfólió² 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 mindenkor szellemi tulajdon-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: Budapest 2024. év április hó 10. nap



Hallgató aláírása

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

Marosszéky Soma (hallgató Neptun azonosítója: ADLSAM) konzulenseként nyilatkozom arról, hogy a portfóliót¹ áttekintettem, a hallgatót az irodalmi források korrekt kezelésének követelményeiről, jogi és etikai szabályairól tájékoztattam.

A portfóliót a záróvizsgán történő védeésre javaslom / nem javaslom².

A portfólió állam- vagy szolgálati titkot tartalmaz: igen nem^{*3}

Kelt: Gödöllő, 2024 április 17.



Dr. Khademi-Vidra Anikó

¹ A megfelelő dolgozattípus meghagyása mellett a többi típus törlendő.

² A megfelelő aláhúzendő.

³ A megfelelő aláhúzendő.

7 Irodalomjegyzék

Szakirodalom:

Báthory Zoltán – Falus Iván (2001): Tanulmányok a neveléstudomány köréből. Osiris Kiadó Kft., Budapest

Dr. Khademi-Vidra Anikó – Dr. Bakos Izabella Mária (2023): The Impact of Sustainable Education Practices on Food Consumption Behaviours - An Experimental Study of Agrarian School's Students in Hungary. European Journal of Contemporary Education. 2023. 12(2). USA

Falus I. (Főszerk.) – Szűcs I. (Szerk.) – (2021): Didaktika, Akadémia Kiadó, Budapest

Gombos Norbert (2012): Szaktanári portfólió. SZIE GTK Tanárképző Intézet Kiadványai. SZIE GTK, Gödöllő

Hunyady Györgyné – M. Nádas Mária (2000): Pedagógiai tervezés. Comenius Bt. Pécs, 2000.

Kozma Tamás (2001): Bevezetés a nevelésszociológiába, Budapest Nemzeti Tankönyvkiadó (4. jav. kiadás)

Lappints Á. (2002): Tanuláspedagógia: A tanulás tanításának alapjai. Comenius Bt., Pécs

Rakaczkiné Tóth Katalin (2012): Pedagógiai gyakorlat. SZIE GTK Tanárképző Intézet Kiadványai. SZIE GTK, Gödöllő

Rakaczkiné Tóth Katalin – Farkasné Gelei Júlia (2004): Gyakorlatvezetés. SZIE GTK Tanárképző Intézet Kiadványai. SZIE GTK, Gödöllő,

Szabó L. T. (szerk.) (2003): Tantervelmélet. Kossuth Egy. K., Debrecen

Internetes források:

Oktatási Hivatal (2020): Útmutató a pedagógusok minősítési rendszerében a Pedagógus I. és Pedagógus II. fokozatba lépéshez. Hatodik, módosított változat. https://www.oktatas.hu/pub_bin/dload/unios_projektek/kiadvanyok/utmutato_a_pedagogusok_minositesi_rendszereben_6.pdf (utolsó letöltés: 2024.04.14.)

Szakképzés 4.0 - https://ikk.hu/files/Szakkepzes_4.0_IV.pdf (utolsó letöltés: 2024.04.14.)

Képek:

1.kép: Húsok; <https://www.mindmegette.hu/a-4-legegeszsegesebb-voros-hus-a-vilagon-serteshus-marhahus-strucchus-bolenyhus-50560/> (utolsó letöltés: 2024.03.20.)

2. képek: Zöldségek; <https://vitalmagazin.hu/szeretheto-zoldsegek/> (utolsó letöltés: 2024.03.20.)

3.kép: Élelmiszer piramis; <https://www.majdieta.hu/taplalekpiramis/> (utolsó letöltés: 2024.03.20.)

Köszönetnyilvánítás

Ezúton szeretném megköszönni mindazoknak, akik a Portfólió elkészítéséhez hozzájárultak. Az egyetemi oktatóimnak, a gyakorlati helyem képzés vezetőinek, a kollégáknak, akik megengedték, hogy az órájukat hospitáljam, illetve tanítsak náluk, s nem utolsósorban a tanulóknak, akik elfogadtak és biztosították számomra, hogy bizonyos értelemben velük együtt tanuljak és egymást segítve megvalósítsam a vágyamat, ami a pedagógus pálya felé irányít.