

PORTFÓLIÓ

Cseri-Torma Réka

2024



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

Iskolai tanítási gyakorlat a Széchenyi István Egyetem Veres Péter
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és
Kollégium középfokú szakképző intézményben

PORTFÓLIÓ

Belső konzulens:	Dr. Khademi-Vidra Anikó egyetemi docens
Belső konzulens intézete/tanszéke:	Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet Humántudományi és Szakkép- zési Tanszék
Készítette:	Cseri-Torma Réka

Gödöllő

2024

Tartalom

Szakmai önéletrajz.....	4
Az iskola rövid bemutatása	6
Portfólió 2023/2024/1. félév	8
Hospitálási naplók	9
Tematikus tervek és óravázlatok.....	16
Oktatási anyagok, segédletek.....	25
Rövid, szöveges önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól	33
A hospitált és a tanított órák pedagógiai értékelési kérdőíve	34
Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)	34
Iskolai befogadó nyilatkozat.....	36
Hallgatói szerződés/megállapodás.....	37
Hospitálások táblázat és tanított órák táblázat.....	39
Iskolai tanítási gyakorlat értékelése	41
Felhasznált irodalom	44
Portfólió 2023/2024/2. félév	45
Tematikus tervek és óravázlatok.....	46
Oktatási anyagok, segédletek.....	66
Rövid, szöveges önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól	76
A tanított órák pedagógiai értékelési kérdőíve	78
Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)	78
Iskolai befogadó nyilatkozat.....	80
Hallgatói szerződés/megállapodás.....	81
Tanított órák táblázat.....	83
.....	84
Iskolai tanítási gyakorlat értékelése	85
Felhasznált irodalom	88

Szakmai önéletrajz

Cseri - Torma Réka

Telefonszám: 06-70-701-33-56

E-mail: reka.katona88@gmail.com



Tanulmányok

2023 - jelenleg	Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem Szent István Campus Agrármérnök-tanár MA levelező szak
2021 – 2023	Széchenyi István Egyetem, Albert Kázmér Mosonmagyaróvári Kar Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnöki MSc. szak oklevél minősítése: kiváló
2016 - 2017	OKTÁV Továbbképző Központ Zrt. Élelmezésvezető OKJ
2013 - 2014	Quantum Üzleti Szakközépiskola és Szakiskola Logisztikai ügyintéző OKJ (Anyagbeszerző, Áruterítő, Raktáros, Veszélyes áru ügyintéző)
2009 - 2013	Széchenyi István Egyetem, Mezőgazdaság- és Élelmiszertudományi Kar Környezetgazdálkodási agrármérnöki BSc. szak Hulladékgazdálkodás szakirány
2005 - 2009	Mikes Kelemen Felnőtt és Ifjúsági Gimnázium, Szakközépiskola és Szakiskola Gimnáziumi tagozat

Szöveges bemutatkozás

Cseri-Torma Réka, okleveles Élelmiszerbiztonsági és -minőségi mérnök, Agrármérnök-tanár hallgató vagyok. Már gyermekként is szerettem, ha a kötelezettségeimet pontosan meghatározott feladatok mentén végezhettem. Ez a szabálykövetés tanított meg a rendszerekben való gondolkodásra. Tanulmányaim során is igyekeztem ezt a fajta rendszerszemléletet követni. Először Környezetgazdálkodási agrármérnökként végeztem, hulladékgazdálkodás szakirányon,

majd elvégeztem egy emelt szintű logisztikai képzést. Utána élelmezésvezetői szakmát és 2023. januárjában kiváló minősítéssel okleveles Élelmiszerbiztonsági- és minőségi mérnöki végzettséget is szereztem. Diplomamunkámat *A különböző helyettesítő termékek közétkeztetésben való felhasználása és általános fogyasztói megítélésük* címmel, a gyakorlati tapasztalataim hatására készítettem. Célom a teljes élelmiszerellátási-rendszer magas fokú ismerete a termőföldtől az asztalig.

Több éves munkatapasztalattal rendelkezem, melyet főként a közétkeztetés területén szereztem. A tanulás mellett jelenleg is élelmezésvezetőként dolgozok egy kis, 350 adagos intézményi főzőkonyhán. A munkám során az adminisztratív feladatokon túl a higiéniai folyamatok folyamatos felügyeletét is ellátom, több hatósági ellenőrzést is sikeresen lebonyolítottam már.

Elemzői attitűddel és jó problémamegoldó képességgel rendelkezem, a rám bízott munkát mindig a legjobb tudásom szerint, nagyfokú precizitással végzem. Úgy gondolom, hogy széleskörű elméleti ismereteimet és egyéni készségeimet kamatoztatni tudnám a tanári pályán. Saját gyermekeim nevelése során is megtapasztaltam, hogy egy igazi pedagógus képes pozitív irányba formálni a gyermekek gondolkodását, ezáltal a szakmai ismeretek átadásán túl a jellemük fejlesztésében is kiemelkedő szerepet tölt be. Ezért célommá vált az is, hogy a teljes élelmiszerellátási-rendszert magas fokon ismerve, a megszerzett szakmai tudásomat meg is oszthassam másokkal, segítve őket egy rendkívül fontos szegmens megismerésében és rugalmas, segítő szemlélettemmel hozzájárulhassak felelősségteljes szakemberekké válásukhoz.

Az iskola rövid bemutatása



Az iskola bejárata (Forrás: URL¹)

A Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium 1963-ban, még Győri Mezőgazdasági Szakmunkásképző Intézet néven indult. Jogelődje a Győri Magyar Királyi Téli Gazdasági Iskola és Mezőgazdasági Szaktanácsadó Állomás volt, ahol már 1937. november 01.-én megkezdődött a tanítás. Az akkori iskola célja a Győr szabad királyi város környékén élő, fiatal, birtokos gazdák képzése volt, melyre speciálisan két, téli féléven keresztül került sor, hogy a gazdaságok napi munkáiban továbbra is részt tudjanak venni. Az iskola sokszori átszervezés, átalakítás és átnevezés után érte el jelenlegi formáját, aktuális nevét 2023 óta viseli.

Az iskolában jelenleg technikai és szakképző iskolai képzések folynak, a Szakképzés 4.0 stratégia alapján, a mezőgazdaság és erdőszet, illetve az élelmiszeripari ágazatokban.

A mezőgazdaság és erdőszet ágazatban 2 technikai képzés, az 508111709 szakmaszámú mezőgazdasági technikus (választható szakmairányai: állattenyésztő és növénytermesztő) és az 508121706 szakmaszámú kertész technikus (választható szakmairány: dísznövény termesztő és virágkötő), élelmiszeripari ágazatban szintén 2 technikai képzés, az 507210513 szakmaszámú sütő- és cukrászipari technikus és az 507210517 szakmaszámú tejipari technikus képzések indulnak. A technikai képzés 5 évet ölel fel. Az első 2 évfolyamban a választott ágazattal ismerkednek a tanulók, a szakmaválasztás csak a 10. évfolyam végén, a szakmai alapozó vizsga letétele után következik. A technikum a gimnáziumi és szakképző iskolák előnyeit egyesíti. A közismereti tárgyakat a gimnáziumi tananyagtartalommal és -

óraszámában tanulják, majd érettségi vizsga letételével fejeződik be az oktatásuk. 3 közismereti tárgyból előrehozott érettségi vizsga lehetőség van. A tanulók a felvétel során angol és német idegen nyelvet választhatnak, melyből érettségit tesznek. Az 5. érettségi tantárgy a szakmai vizsga. A technikus vizsga emelt szintű érettségi tantárgynak számít. Az 5. év végeztével a tanulók egyszerre kapják meg az érettségi bizonyítványokat a technikus oklevelekkel.

A szakképző iskola 3 éves képzési idejű. Mezőgazdaság és erdőgazdálkodás ágazatban 408111704 szakmaszámú gazda (választható szakmairány: állattenyésztő, növénytermesztő és lovas) és 408121705 szakmaszámú kertész szakmák, élelmiszeripari ágazatban 407210508 szakmaszámú hentes és húskészítmény -készítő, 407210511 szakmaszámú pék, 407210512 szakmaszámú pék-cukrász és 407210518 szakmaszámú tejtermékkészítő szakképzés indul. Az első évben ágazati alapozó ismeretek oktatása zajlik. A 9. évfolyam után még a tanulóknak lehetősége nyílik a technikumi képzésbe átjelentkezni, mert a szakmaválasztás a 9. évfolyam végén történik. A 10. és 11. évfolyamokon duális keretek között zajlik a szakmai oktatás. A 9. évfolyamon a tanulók ösztöndíjban részesülnek, amit a 10. és 11. évfolyamokon már a szak-képzési munkaszerződéssel járó munkabér vált fel.

Az iskolába lehetőség van SNI-s, BTMN-s és hallási fogyatékos (nagyothalló) tanulók számára is jelentkezni. A felvétel során felvételi vizsga nincs, de orvosi alkalmassági vizsgálaton részt kell venniük. Az iskola biztosítja a tanulók gyakorlati képző helyét és szükség esetén a kollégiumi elhelyezésüket is (URL¹).



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szent István Campus**

Iskolai tanítási gyakorlat a Széchenyi István Egyetem Veres Péter
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és
Kollégium középfokú szakképző intézményben

PORTFÓLIÓ 2023/2024/1. FÉLÉV

Készítette: Cseri-Torma Réka
(PM02SU)

Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
Humántudományi és Szakképzési Tanszék
2 féléves agrármérnöktanár szak
Levelező tagozat

Gödöllő

2023

Hospitálási naplók

2023/2024/1. félév

Hospitálási óra-/foglalkozáslátogatási napló 1.

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium; 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai elméleti tantárgy)

Tantárgy: Élelmiszerismeret

Az óra/foglalkozás témája: Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

Az osztály megnevezése: 9.B

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A látogatás dátuma: 2023. október 10. 11:40-12:25

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
5 perc	Köszönés, bemutatkozás A tanárnő ismerteti az óra célját: számonkérés, majd a húsipari termékek témakörének folytatása	A tanárnő röviden bemutat az osztálynak, majd pár mondatban bemutatom, hogy mivel foglalkozom, összefoglalom nekik az eddigi szakmai tapasztalataimat.
12 perc	Az óra dolgozatírással kezdődik, ezért a tanárnő megkéri a diákokat, hogy egy toll kivételével pakolják el a padról a tanszereiket. Miközben kiosztja a feladatlapokat (lásd: Oktatási anyagok, segédletek), felhívja a tanulók figyelmét, hogy a dolgozatra 10 percük van és figyelmesen nézzék meg az ábrákat, mert korábban már találkoztak velük.	A dolgozat előre be lett jelentve, feleletként kerül beszámításra. Egy korábbi órán kiadott ábrákat (sertés-/marha részei) tartalmazza, melyekről a szöveg kitakarásra került. Míg a dolgozatot írják, a tanárnő elvégzi a szükséges adminisztrációt és előkészíti az óra további részéhez szükséges szemléltető eszközöket. Én körbejárva figyelem a tanulók munkáját.
25 perc	Az előző órai anyagok folytatása következik, a téma a húsipari termékek megismerése. A tanárnő a tanulókat is bevonja, nekik kell példákat mondaniuk a különböző áruféleségekre. Tanári kérdések: – Szerintetek mik tartoznak a tartós termékek körébe? – Milyen nyers füstölt árut ismeretek? – Mik azok a kenős termékek?	A tanóra alatt vázlatpontokat ír a tanárnő a táblára (lásd: Oktatási anyagok, segédletek), a tanulók a füzetekbe jegyzetelnek. A tanárnő segít rávezetni a tanulókat a megoldásra: „Gondoljatok az otthoni hűtőre!” A szemléltetéshez lapon összeállított kép-galériát és a Sano magazint (mezőgazdasági szaklap) használja, amit körbe is ad.
3 perc	A tanárnő még belekezd a következő tananyag felvázolásába: a baromfifélék megismerése lesz a téma. Házi feladat: fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/kiegészítése	A tanárnő lediktálja a kapcsolódó fogalmat és fotókon keresztül bemutatja az ismertebb fajtaikat.

Hospitálási óra-/foglalkozáslátogatási napló 2.

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium; 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai elméleti tantárgy)

Tantárgy: Munkavédelem és higiénia

Az óra/foglalkozás témája: Balesetek

Az osztály megnevezése: 9.B

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A látogatás dátuma: 2023. október 10. 12:30-13:15

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
2 perc	Köszönés Feladatlapok (lásd: Oktatási anyagok, segédletek) előkészítése A tanárnő ismerteti az óra célját: számonkérés, majd a balesetek témakörét dolgozzák fel	Ugyanazzal az osztállyal folytatódik a következő tanóra, így nincs szükség újbóli bemutatkozásra. Kicsit várni kell, mert két lány késve érkezik vissza a szünetről. Visszaérkezéskor elnézést kérnek, majd elkezdődik a tanóra.
15 perc	Az óra dolgozatírással kezdődik. A diákok egy toll kivételével elpakolják a padról a tanszereiket. A feladatlapok kiosztásakor tájékoztatást kapnak a tanulók, hogy a dolgozatra 10 percük van és figyelmesen olvassák el a feladatokat, mert korábban már találkoztak velük.	A dolgozat előre be lett jelentve, feleletként kerül beszámításra. Korábbi órákon átbeszélte a kérdéseket tartalmazza. Míg a dolgozatot írják, a tanárnő elvégzi a szükséges adminisztrációt és előkészíti az óra további részéhez szükséges szemléltető eszközöket. Én a tanulók munkáját ellenőrzöm.
25 perc	Az előző tanórán a balesetek fogalmáig jutottak, így a tanárnő arra kéri a tanulókat, hogy valaki idézze fel neki a fogalmat. A fogalom újbóli átbeszélése után folytatódik az új ismeretek átadása. A tanárnő megkéri a tanulókat, hogy a füzetekbe jegyzeteljenek. Ehhez a táblán vezeti a főbb vázlatpontokat (lásd: Oktatási anyagok, segédletek).	A tanulók nem igazán aktívak, a tanárnőnek többször kell feltennie a kérdéseit, több tanuló is meg kell szólítania, hogy választ kapjon. Igyekszik az új ismereteket példákkal is alátámasztani a könnyebb érthetőség kedvéért. Többször felhívja a tanulók figyelmét a tantárgy fontosságára, a gyakorlati szerepére.
3 perc	Házi feladat: 5 db példát írni balesetre, a balesetek kivédésére tett javaslattal. Elköszönés.	A tanárnő még elmondja a tanulóknak, hogy a dolgozatokat a következő héten tartandó tanórákon fogja kiosztani és lesz lehetőség javításra annak, aki úgy érzi, hogy nem úgy sikerült, ahogy szeretne volna.

Hospitálási óra-/foglalkozáslátogatási napló 3.-4.-5.

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium; 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai gyakorlati tantárgy)

Tantárgy: Sütőipari termékkészítés gyakorlat

Az óra/foglalkozás témája: Kenyerek

Az osztály megnevezése: 12.B

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A látogatás dátuma: 2023. október 11. 8:00-10:25

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
15 perc	Köszönés Bemutakozás, ismerkedés Adminisztráció A tanárnő ismerteti az óra célját: Kenyér-sütés gyakorlása	A tanárnő röviden bemutat az osztálynak. Pár mondatban összefoglalom a szakmai tapasztalataimat. Bízatom a tanulókat, hogy nyugodtan tegyék fel az esetleges kérdéseiket és megkérem őket, hogy meséljék el a pályaválasztási motivációikat. Igyekszem kérdésekkel is fenntartani a beszélgetést.
18 perc	Szakmai számításos feladatok (lásd: Oktatási anyagok, segédletek) közös megoldása	Gyakorló óra, így a feladatok megoldásához szükséges ismeretekkel már rendelkeznek a tanulók, de a tanárnővel a tanulók segítségére vagyunk a felmerülő kérdésekben.
10 perc	Szünet	A tömbösítés miatt a tanórák közötti 2*10 percnyi szünetet nem a hagyományos beosztás szerinti 45 percnként, hanem a feladatokhoz igazítva adja ki a tanárnő.
5 perc	Munkavédelmi, balesetvédelmi és higiéniai utasítások átbeszélése A tanulók előkészítik a jegyzeteiket és a könyveiket, amiket használni fognak a gyakorlat során.	A tényleges gyakorlati feladatok megkezdése előtt átismétlésre kerülnek a munkavédelmi, balesetvédelmi és higiéniai tudnivalók. Az átbeszélésben én is aktívan részt vehetek, a tanulók figyelmesen hallgatják a saját gyakorlati tapasztalataimat.
95 perc	Gyakorlati feladat végzése (kenyér-sütés): – Alapanyagok előkészítése és kimérése – Tésztakészítés – Tésztamérés – Tésztaalakítás – Kelesztés – Sütés – Késztermékek kitérőlése Takarítás, mosogatás	A tanulók szépen, rutinosan végzik a munkájukat. Odafigyelnek a munkavédelmi előírások betartására, vigyáznak a saját- és társaik testi épségére. Betartják az élelmiszerbiztonsági és higiéniai utasításokat. Látszik, hogy egy már összeszokott csapatot alkotnak, a gyakorlat jó hangulatban telik, rendszeres a viccelődés a tanulók között. A tanárnő egy-két alkalommal rájuk szól, amikor már megnövekszik az alapzaj.

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
2 perc	Házi feladat: Kenyérsütés gyakorlása otthon, majd prezentáció készítése a fázisfóttókkal (leadási határidő a félév vége) Elköszönök a csoporttól. Megköszönöm, hogy kedvesen fogadtak és velük tölthetem ezt a pár órát.	A második 10 perces szünet idejével rövidebb az óra. Ez a tanulókkal közösen kialakított órmenet. Így mindenkinek lehetősége van befejezni az elkezdett takarítást a saját munkaterületén és a következő tömbösített órájuk előtt van idejük akár átszaladni a másik épületben lévő büfébe.

Hospitálási óra-/foglalkozáslátogatási napló 6.

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium; 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai elméleti tantárgy)

Tantárgy: Élelmiszerismeret

Az óra/foglalkozás témája: Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

Az osztály megnevezése: 9.B

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A látogatás dátuma: 2023. október 17. 11:40-12:25

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
3 perc	Köszönés Adminisztráció A tanárnő ismerteti az óra célját: Baromfifélék és a tojás részeinek megismerése	Az osztállyal már töltöttem időt az előző héten, így külön bemutatásra már nincs újból szükség. Pozitívumként értékelem, hogy egy-két tanuló mosolyogva fogad és külön is köszöntek.
10 perc	Az előző héten megírt dolgozatok kijavítva kiosztásra és átbeszélésre kerülnek. A tanárnő ellenőrzi az előző tanórán (egy hete) feladott házi feladatot, hogy mindenkinek a teljes jegyzet szerepeljen a füzetében.	Több SNI-s tanuló is van az osztályban, ez sajnos az eredményeken is látszik. A beszélgetések alapján úgy látom, hogy a motiváció is többükönél hiányzik a jobb eredmények eléréséhez. A tanárnő igyekszik külön-külön is figyelmet szánni a tanulókra.
30 perc	Az előző alkalommal elkezdett téma folytatása következik, a baromfifélék megismerése és a tojás részei, frissességének megállapítása. A tanárnő irányított kérdésekkel próbálja bevonni a tanulókat, külön figyelmet fordítva a gyengébb képességű gyerekekre. – Jártatok-e már baromfiudvarban? – Milyen baromfi fajtaikat láttatok ott? – Tudjátok-e hogyan állapítható meg a tojás frissessége? A tanárnő a gyerekek figyelmének fenntartása érdekében videót is bemutat laptopon, a tojás frissességének vizsgálatáról.	A tanárnő a baromfiféléket és a tojás részeit bemutató nyomtatott lapokat oszt ki tanulási segédletként, amit a gyerekek megtarthatnak (lásd: Oktatási anyagok, segédletek). A tojással foglalkozó lapon az órán bemutatott videó linkje is fel van tüntetve. Szerintem ez egy jó módszer, így az érdeklődő tanulóknak lehetőségük van a tanórán kívül, akár több alkalommal is megtekinteni a videót és felhasználni a benne elhangzó információkat a tanulmányaik során.
2 perc	A tanárnő elmondja a tanulóknak, hogy a következő heti órát én fogom megtartani. Házi feladat: fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/kiegészítése	A gyerekek lelkesnek tűnnek a közlést követően, ez megnyugvással tölt el.

Hospitálási óra-/foglalkozáslátogatási napló 7.

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium; 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai elméleti tantárgy)

Tantárgy: Munkavédelem és higiénia

Az óra/foglalkozás témája: Balesetek csoportosításai

Az osztály megnevezése: 9.B

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A látogatás dátuma: 2023. október 17. 12:30-13:15

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
3 perc	Köszönés Adminisztráció A tanárnő ismerteti az óra célját: Balesetek csoportosításai	A tanulók a szünetet követően is jókedvűek, kissé meg is növekszik az alapzaj, így a tanárnő csendre inti őket.
10 perc	Az előző héten megírt dolgozatokat kiosztotta a tanárnő. Az eredmények miatt a dolgozat kérdései újra átbeszélésre kerülnek.	Sajnos az eredményeken itt is az előző órai megállapításaim látszanak: közepes eredmények születnek, annak ellenére, hogy a dolgozat kérdései célirányosak, a korábban tanultakat fedik le, nem tartalmaznak összetett, félreérthető vagy bonyolult kérdéseket. Úgy gondolom, hogy a motiváció hiányzik a jobb eredmények eléréséhez. A tanárnő arcán is enyhe csalódottságot látok, de a gyerekek felé továbbra is mosolyogva fordul.
30 perc	A tanóra témája kapcsolódik a múlt heti tanórához, így pár percben átbeszélésre kerülnek az előző órán elhangzott információk és minden tanulónak fel kell olvasnia a házi feladatát (5 példa balesetre és a kivédésükre tett javaslatok). Az új információkat (a balesetek csoportosítása) a már korábban megismertekre építi a tanárnő, életből vett példákkal alátámasztva. A tanulók órai feladata, hogy a füzetükbe jegyzeteljenek, amit a tanárnő táblavázlat-tal segít.	A tanárnő megengedi, hogy a tanulók a füzetükből is felolvashatják az általuk helyesnek vélt válaszokat. A munkahelyi balesetek átbeszélésekor engem is megkér, hogy meséljek el a gyerekeknek pár példát, természetesen az olyankor szükséges teendőkkel együtt. – A tanulók érdeklődve hallgatnak. A jegyzeteléshez a tanárnő többször elismétli a fontosabb ismereteket.
2 perc	Házi feladat: Az erre az órára elkészített házi feladatban szereplő baleseteket a tanultak alapján csoportosítsák! Elköszönés	A gyerekek gyorsan kisietnek a teremből, nincs több órájuk.

Hospitálási óra-/foglalkozáslátogatási napló 8.

Az óra-/foglalkozáslátogatás helye: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium; 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai gyakorlati tantárgy)

Tantárgy: Sütőipari termékkészítés gyakorlat

Az óra/foglalkozás témája: Vizes tészta: zsemle

Az osztály megnevezése: 12.B

Az órát-/foglalkozást látogató tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A látogatás dátuma: 2023. október 18. 8:00-8:45

Idő	Az óra/foglalkozás menete	Megjegyzések
3 perc	Köszönés Adminisztráció A tanárnő ismerteti az óra célját: Zsemlesütés gyakorlása	Mivel egy hete már találkoztam a csoporttal, így nincs szükség újabb bemutatásra.
27 perc	Szakmai számításos feladatok közös megoldása	Gyakorló óra, így a feladatok megoldásához szükséges ismeretekkel már rendelkeznek a tanulók, de a tanárnő is és én is a tanulók segítségére vagyunk a felmerülő kérdésekben.
10 perc	Szünet	A tömbösítés miatt korábban kerül megtartásra.
5 perc	Balesetvédelmi, munkavédelmi és higiéniai utasítások átbeszélése A tanulók előkészítik a jegyzeteiket és a könyveiket, amiket használni fognak a gyakorlat során.	A gyakorlati feladatok tényleges megkezdése előtt most is átismétlésre kerülnek a balesetvédelmi, munkavédelmi és higiéniai előírások. A tanárnő elmondja a tanulóknak, hogy az óra következő részét én fogom vezetni és megkéri őket, hogy bármilyen kérdés esetén hozzám forduljanak.

Tematikus tervek és óravázlatok

2023/2024/1. félév

Tematikus terv 1.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

A pedagógus szakja: Agrármérnökstanár MSc.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány

Tantárgy: Élelmiszerismeret

A tanulási-tanítási egység témája: Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: A cél, hogy a tanulók megismerkedjenek a különféle állati eredetű nyersanyagokkal, képesek legyenek csoportosításukra és alapvető ismeretekkel rendelkezzenek a főbb jellemzőik tekintetében.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Szakmai alapozó ismeret

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, biológia

Osztály: 9.B

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 hús	Új ismeret átadása	Felelősségérzet kialakítása a biztonságos munkavégzéshez az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség kialakítása a jó minőségű és biztonságos termékek előállításával kapcsolatban.	– A hús fogalma – Húsminősítés – A hús kémiai összetétele – Táplálkozás-élettani jelentőség	Frontális osztálymunka, egyéni munka, pármunka, csoportmunka, párbeszéd, jegyzetelés, aktív részvétel	Táblavázlat, bemutató képek	Húsipari termékekre példák gyűjtése (5 db)	Fontos, hogy a diákok megfelelően elsajátítsák az alapozó ismereteket, ezért az óravázlatok elkészítését rendszeresen ellenőrizni kell.
2.	Húsipari nyersanyagok			– Sertés – Szarvasmarha – Juh – Ló – Húsipari nyersanyagok felhasználásával készített húsipari termékek		Táblavázlat, bemutató képek, szakmai magazin	Fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/ki egészítése	
3.	Baromfiipari nyersanyagok			– Baromfifélék – Baromfiipari termékek – Tojás fogalma és táplálkozás-élettani jelentősége – A tojás frissességének vizsgálata		Táblavázlat, bemutató képek, videó	Fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/ki egészítése	
4.	A halfeldolgozó-ipar nyersanyagai			– A halak általános jellemzői – Csoportosításuk – Egyéb hidegvérű állatok – A halfeldolgozó-ipar termékei		Táblavázlat, bemutató képek	LearningApps feladatok	A tanteremben nincs lehetőség prezentáció kivetítésére, így táblavázlatot alkalmazok.

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
5.	Az élelmiszeripar számára fontos vadak	Új ismeret átadása	Felelősségérzet kialakítása a biztonságos munkavégzéshez az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség kialakítása a jó minőségű és biztonságos termékek előállításával kapcsolatban.	– Vadak csoportosítása – A vadhús csoportosítása és összetétele – Nagyvadak – Apróvadak	Frontális osztálymunka, egyéni munka, pármunka, csoportmunka, párbeszéd, jegyzetelés, aktív részvétel	Táblavázlat, bemutató képek	Fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/ki egészítése	Fontos, hogy a diákok megfelelően elsajátítsák az alapozó ismereteket, ezért az óravázlatok elkészítését rendszeresen ellenőrizni kell.
6.	A tejipar nyersanyaga, a tej			– A tej összetétele – Táplálkozás-élettani jelentősége – A tejipar termékei		Táblavázlat, bemutató képek, szakmai magazin	Tejipari termékekre példák gyűjtése (5 db)	
7.	Az állati eredetű nyersanyagok csoportjainak és jellemzőinek összefoglalása	Összefoglalás, ismétlés		– Állati eredetű nyersanyagok csoportjai – Húsipar/tejipar/halfeldolgozó ipar nyersanyagai – Állati eredetű nyersanyagok táplálkozásélettani jelentősége – Húsipari/tejipari/halfeldolgozó ipari termékek		Táblavázlat, bemutató képek, szakmai magazin, videó	Fogalmak megtanulása, órai jegyzetek átnézése	

Óravázlat 1.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai elméleti tantárgy)

Tantárgy: Élelmiszerismeret

Osztály: 9.B, 11:40 - 12:25

Az óra témája: A halfeldolgozó-ipar nyersanyagai

Az óra cél- és feladatrendszere: Szakmai elméleti tantárgy. A tanóra célja, hogy a tanulók megismerjék a különböző halfeldolgozó-ipari nyersanyagokat és azok jellemző élelmiszeripari felhasználási módjait, tekintettel a kapcsolódó speciális élelmiszer-biztonsági ismeretekre.

Az óra didaktikai feladatai: A témakör bevezetése, új ismeretek átadása, záró értékelés, házi feladat kiadás

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, Biológia

Felhasznált források:

Fekete K. – Sahin-Tóth Gy. – Suhajda J. (2012). Élelmiszerismeret II., Műszaki Könyvkiadó, Budapest.

URL²: <https://learningapps.org/watch?v=pqmg7r3pt23>

URL³: <https://learningapps.org/watch?v=pk2o48hvc23>

Idő-keret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
Bevezető mozzanatok					
5	Köszönés / Kréta adminisztráció	Adminisztráció	Elcsendesülés	Tanári lap-top	A tanulók előkészülnek a tanórára.
Új ismeretek átadása					
30	Téma bevezetése Elmondom az osztálynak, hogy a mai tanórán a halfeldolgozó-ipar nyersanyagainak megismerésével, az élelmiszeripari felhasználásuk lehetőségeivel, az élelmiszeriparban betöltött szerepükkel és a rájuk vonatkozó speciális élelmiszerbiztonsági előírásokkal fogunk foglalkozni. Feladat: A tanulók írjanak egy listát arról, hogy milyen halfeldolgozó-ipari nyersanyagokat és -termékeket ismernek. Téma feldolgozása Részletesen végig haladunk a tananyagon, közben irányított kérdésekkel párbeszédet kezdeményezek, bevonom a tanulókat is az órába és folyamatosan ellenőrzöm, hogy a füzeteikbe jegyzeteljenek.	Pedagógusi közlés Feladat kiosztás Pedagógusi kérdések: – Ki szereti a halat vagy a tenger gyümölcseit? – Miért fontos, hogy rendszeresen fogyaszszunk belőlük? – Hogyan lehetne népszerűbbé tenni a halfogyasztást?	Frontális osztálymunka Egyéni munka Csoportmunka	Élőszó Füzet Táblavázlat	A tanteremben nincs lehetőség prezentáció bemutatására, ezért kulcsszavas táblavázlatot készítek a kézzel írt óravázlatom (lásd: Oktatási anyagok, segédletek) alapján. A csoport létszáma 7 fő (5 lány, 2 fiú) így minden tanuló bevonására tudok időt szakítani az irányított kérdésekkel.
Záró mozzanatok					
10	A tanulókkal közösen összefoglaljuk a tanórán elhangzottakat és összevetjük az egyéni feladat során írt listáikkal az általam felsorolt nyersanyagokat és termékeket. Házi feladat (LearningApps) kiosztása. Elköszönés	Beszélgetés Házi feladat (lásd: Oktatási anyagok, segédletek)	Csoportmunka	Füzet	A kis létszám ideális a csoportmunkához az összefoglalás során.

Tematikus terv 2.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár MSc.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány

Tantárgy: Sütőipari termékkészítés gyakorlat

A tanulási-tanítási egység témája: Sütőipari termékkészítés

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: A cél, hogy a tanulók gyakorlatot szerezzenek a különféle sütőipari termékek, péksütemények elkészítésében, képesek legyenek a nyersanyagszükséglet felmérésére, a termékkészítés egyes lépéseinek tervezésére és alapvető ismeretekkel rendelkezzenek a késztermékek főbb jellemzőinek tekintetében.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Szakmai gyakorlati ismeret

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, biológia, munkavédelem és higiénia, sütő- és cukrászipari gépek

Osztály: 12.B

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1.	Kenyerek	Gyakorlás	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség a kiváló minőségű és élelmiszerbiztonsági szempontból kifogástalan termékek előállítása iránt.	– A termékcsoporthoz jellegzetes termékei – Minőségi követelmények az MÉ 1-3/81-1 előírás szerint – A termékek jellemzői az MÉ 2-81/01 előírás szerint – Kenyerak gyártástechnológiája	Gyakorlati tevékenység, egyéni- és csoportmunka	– szita – mérleg – hőmérő – mérőedények – keverőtálak – egyetemes konyhagép (dagasztó) – sütőlapok – Rational Combi 4 tálcás sütő – kétfázisú mosogató	Otthoni gyakorlás, prezentáció készítésel	A gyakorlati tanórák során fontos, hogy a diákok aktívak legyenek, tevékenyen vegyenek részt a munkában. A gyakorlás során törekedni kell a baleset- és munkavédelmi előírások szerinti munkarutin kialakítására, a jó higiéniai gyakorlat elsajátítására.
2.								
3.								
4.	Vizes tészta: zsemle			– A termékcsoporthoz (fehértermékek) jellegzetes termékei – Minőségi követelmények az MÉ 1-3/81-1 előírás szerint – A termékek jellemzői az MÉ 2-81/01 előírás szerint – Vizes tésztából készült péksütemények gyártástechnológiája				
5.								
6.								
7.	Tejes tészta: tejeskifli			– A termékcsoporthoz (fehértermékek) jellegzetes termékei – Minőségi követelmények az MÉ 1-3/81-1 előírás szerint – A termékek jellemzői az MÉ 2-81/01 előírás szerint – Tejes tésztából készült péksütemények gyártástechnológiája				
8.								

Óravázlat 2.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai gyakorlati tantárgy)

Tantárgy: Sütőipari termékkészítés gyakorlat

Osztály: 12.B, 8:55 - 9:40

Az óra témája: Vizes tészta: zsemle, gyakorlás

Az óra cél- és feladatrendszere: Szakmai gyakorlati tantárgy. A cél, hogy a tanulók gyakorlatot szerezzenek a különféle vizes tésztából készült péksütemények elkészítésében, képesek legyenek a nyersanyagszükséglet felmérésére, a termékkészítés egyes lépéseinek tervezésére és alapvető ismeretekkel rendelkezzenek a késztermékek főbb jellemzőinek tekintetében.

Az óra didaktikai feladatai: Gyakorlás

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, biológia, munkavédelem és higiénia, sütő- és cukrászipari gépek

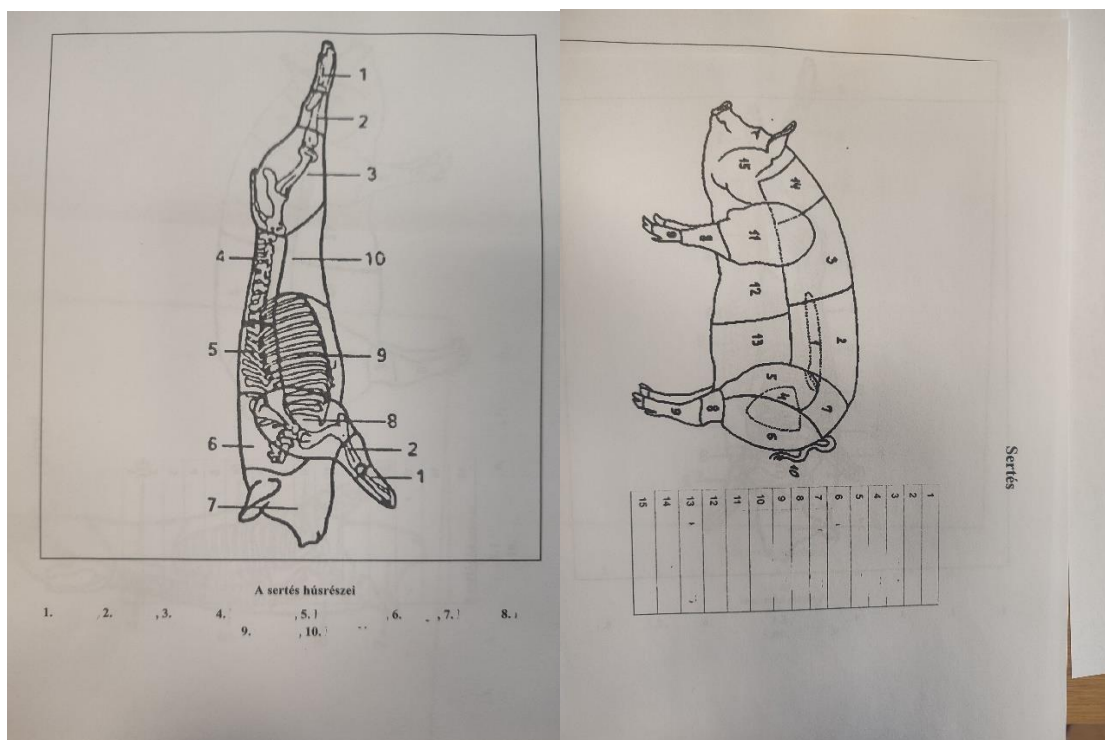
Felhasznált források:

Kovácsné Kalmár K. (2021): Sütőipari termék-előállítás, Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft., Budapest.

Idő- keret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkafor- mák	Eszközök	
Bevezető mozzanatok					
2	Megköszönöm a tanárnőnek az óra átadását. Gyakorlat bevezetése Elmondom az osztálynak, hogy a tanórán vizes tészta, zsemle készítése lesz a feladat.	Élőszó Pedagógusi közlés	Frontális osztálymunka	Élőszó	Az óra egy 3 órából álló tömbösített egység középső ütemében kerül megtartásra, ezért nincs külön bevezetve, az előző egység folytatása.
Gyakorlás					
41	Gyakorlati munka Kinyomtatott papírokon kiosztok egy elméleti ismeretekre vonatkozó táblázatos feladatot (lásd: Oktatási anyagok, segédletek). Gyakorlati feladat végzése (zsemle készítés): – Alapanyagok előkészítése és kimérése – Tésztakészítés – Tésztamérés – Tésztaalakítás – Kelesztés	Feladat kiosztás Szemléltetés Projekt módszer	Csoportmunka Egyéni munka	Élőszó Gyakorlati bemutatás	Megkérdezem a tanulókat, hogy érthető-e a feladat van-e szükségük segítségre. A feladatot a jegyzeteik és a tankönyv segítségével közösen haladva megoldjuk, ezzel hangolódva a gyakorlati munkára. Folyamatosan mozgok a tanulók között, mindenki munkáját figyelemmel kísérem és személyre szabottan megdicsérem őket a pontos, figyelmes munkavégzésért. Az elvégzendő munkafeladatokban irányítással és gyakorlati bemutatással is segítek a gyengébb képességű tanulóknak.
Záró mozzanatok					
2	Házi feladat: Zsemlesütés gyakorlása otthon, majd prezentáció készítése a fázisfóttókkal (leadási határidő a félév vége) Az óra irányítását visszaadom a tanárnőnek.	Házi feladat Élőszó	Csoportmunka Egyéni munka	Élőszó	Az óra folytatódik a tömbösítés utolsó egységével, ezért nincs külön záró mozzanat.

2023/2024/1. félév

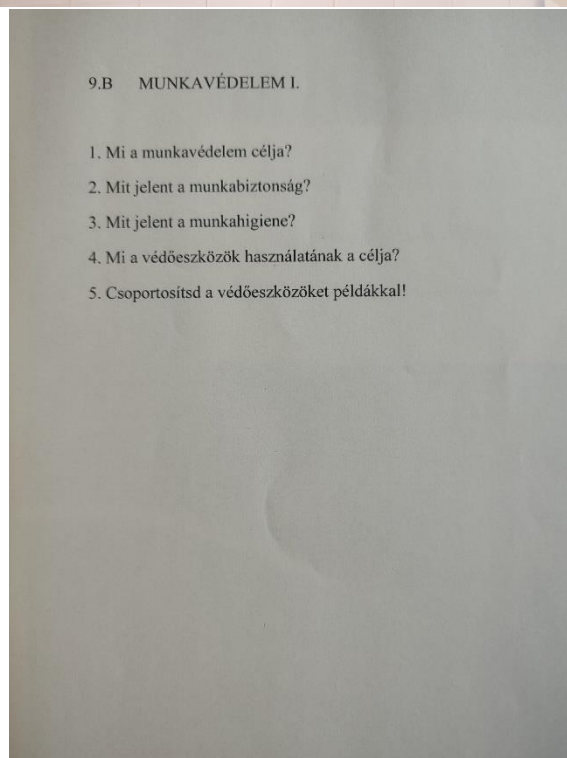
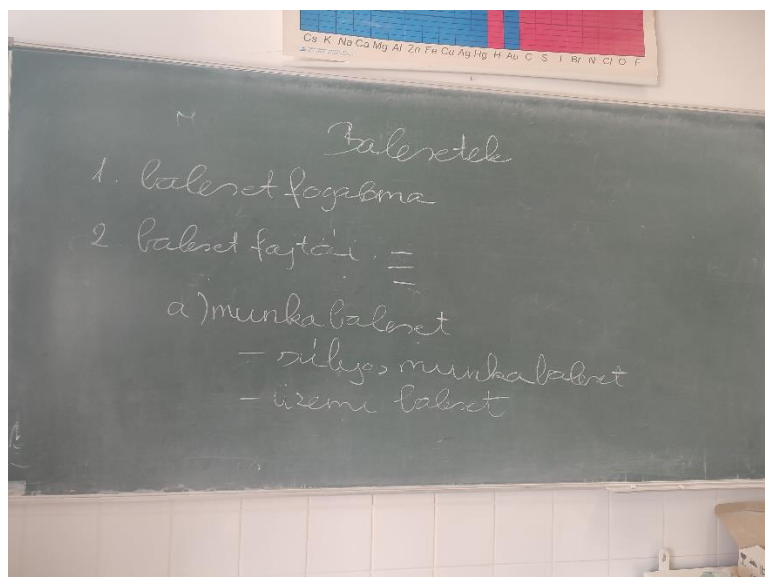
Tanítási egység: Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői (hospitálás)



2.-3.-4. kép: Táblavázlat és a számonkérés feladatai (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2023.10.10. 12:30-13:15, Munkavédelem és higiénia

Tanítási egység: Balesetek (hospitálás)



5.-6. kép: Táblavázlat és a számonkérés feladatai (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2023.10.11. 8:00-10:25, Sütőipari termékkészítés gyakorlat

Tanítási egység: Kenyerek (hospitálás)

Szakmai számítás

Számolja ki mennyi nyersanyag szükséges 6500 db 0,50 kg-os félbarna kenyér előállításához !

A kenyér kovászos technológiával készül.

A kovász technológiai mutatói:

Kovásznagyság : 40 %

Kovászsűrűség : 100 %

Kovászbba adagolt élesztő mennyisége az összes élesztő 100 %-a.

Tészta sűrűség : 58 %

Az üzem gyártmánylapja alapján 100 kg (200 db) 0,50 kg-os kenyérhez 75,00 kg lisztet használnak

Nyersanyagok	Összes nyersanyag	Kovász ny.anyagai	Dagasztás ny.anyagai
Összes liszt			
BL 112 liszt			
RL 90 liszt			
Élesztő 0,75 %			
Só 2 %			
Aszk.sav 0,004 %			
Víz			

Tésztasúly (tészta fajlag)

SZAKMAI SZÁMÍTÁSOK

1./ Sütőipari anyagösszetétel számítás

Összes a feladat, hogy az alább megadott anyagösszetétel alapján kiszámolja, hogy mennyi nyersanyag szükséges 1250 db 0,5 kg-os korpás kenyér előállításához!

Az üzemben alkalmazott anyagösszetétel 100 kg korpás kenyér előállításához:

Összes liszt: 74,00 kg

BL 80 50,00 %

BL 55 50,00 %

Élesztő 1,00 %

Só 2,00 %

Búzakorpa 10,00 %

Víz 58,00 %

Az üzemben kovászos tésztakészítést alkalmaznak. A kovász technológiai mutatói:

kovásznagyság: 40 %

kovászsűrűség: 60 %

kovászbba adagolt élesztő mennyisége: a kovászliztre számítva: 1 %

A kovász BL 80-as lisztből készül.

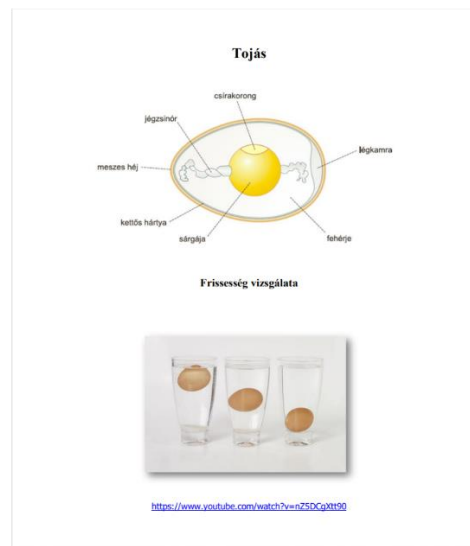
Számolja ki a szükséges nyersanyagokat, és az eredményeket írja be az alábbi táblázatba!

Nyersanyagok	Összes nyersanyag	Kovász nyersanyagai	Dagasztás nyersanyagai
Összes liszt			
BL 55			
BL 80			
Élesztő			
Só			
Búzakorpa			
Víz			

7.-8. kép: Szakmai számításos feladatok (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2023.10.17. 11:40-12:25, Élelmiszerismeret

Tanítási egység: Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői (hospitálás)



9.-10. kép: Kiosztott segédanyagok (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2023. 10.18. 08:55-09:40, Sütőipari termékkészítés gyakorlat
Tanítási egység: Vizes tészta: zsemle, gyakorlás (saját óratartás)

Sorold be az állításokat a táblázat oszlopaiba!

Térfogat növekedési szakasz	Bélzet kialakulási szakasz	Héj kialakulás

1. Cukorból karamell képződik
2. Keményítő csirizesedik, jelentős vízfelvétel
3. Savtermelő baktériumok tevékenysége fokozódik
4. 60-99 °C
5. A megduzzadt fehérjék kicsapódnak, vizet adnak le, szivacs szerű bélzetté alakulnak
6. 100 °C felett
7. Az élesztőgombák gáztermelő tevékenysége először felgyorsul
8. 30-60 °C
9. A bélzet hőmérséklete nem emelkedik 99 °C fölé
10. A keményítőből sárgás-barna dextrin képződik

11. kép: Feladatlap az órai munkához (Forrás: saját kép)



Tésztamérés



Gömbölyítés



Kelesztés



Sütés

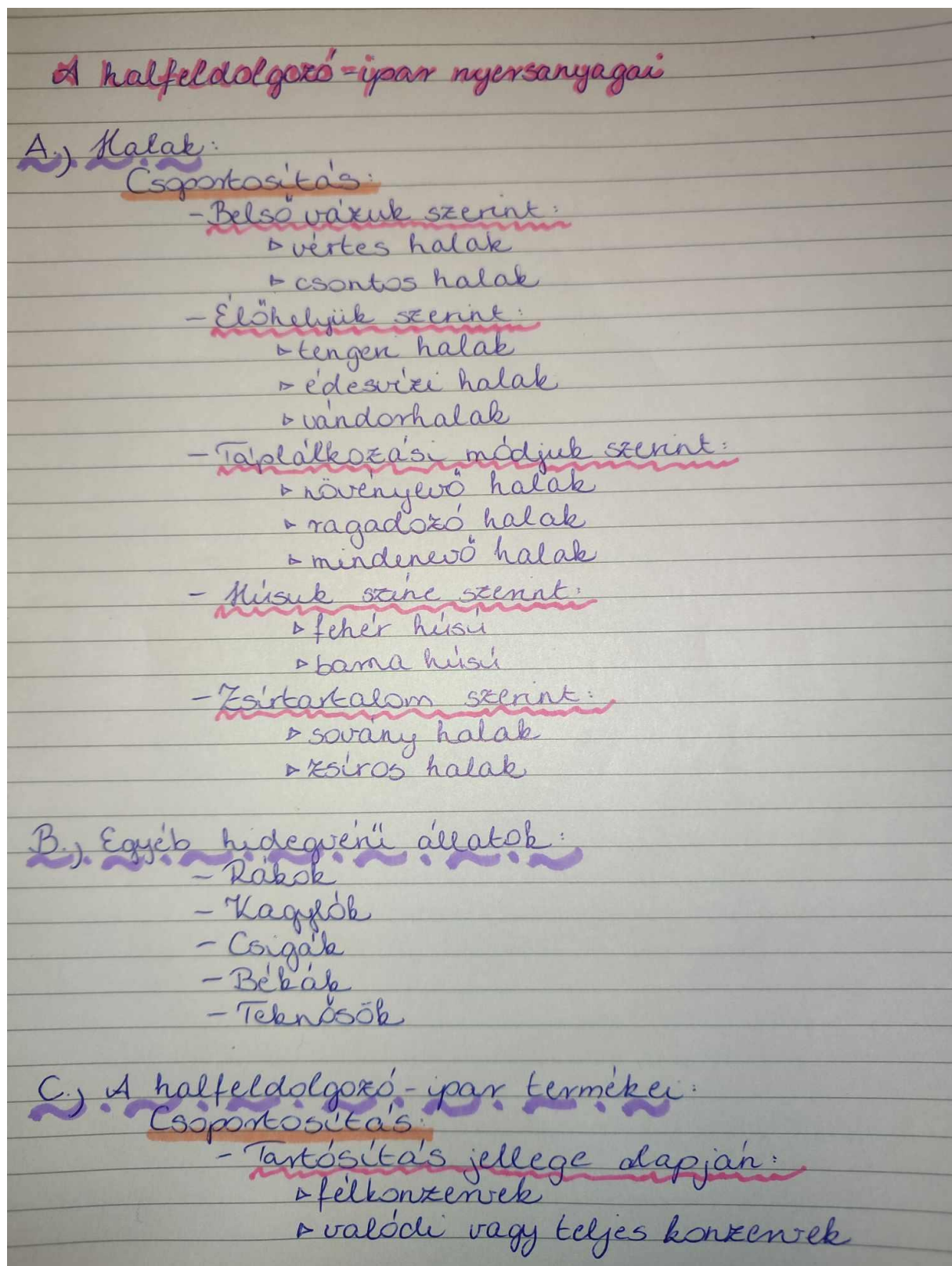


Késztermék

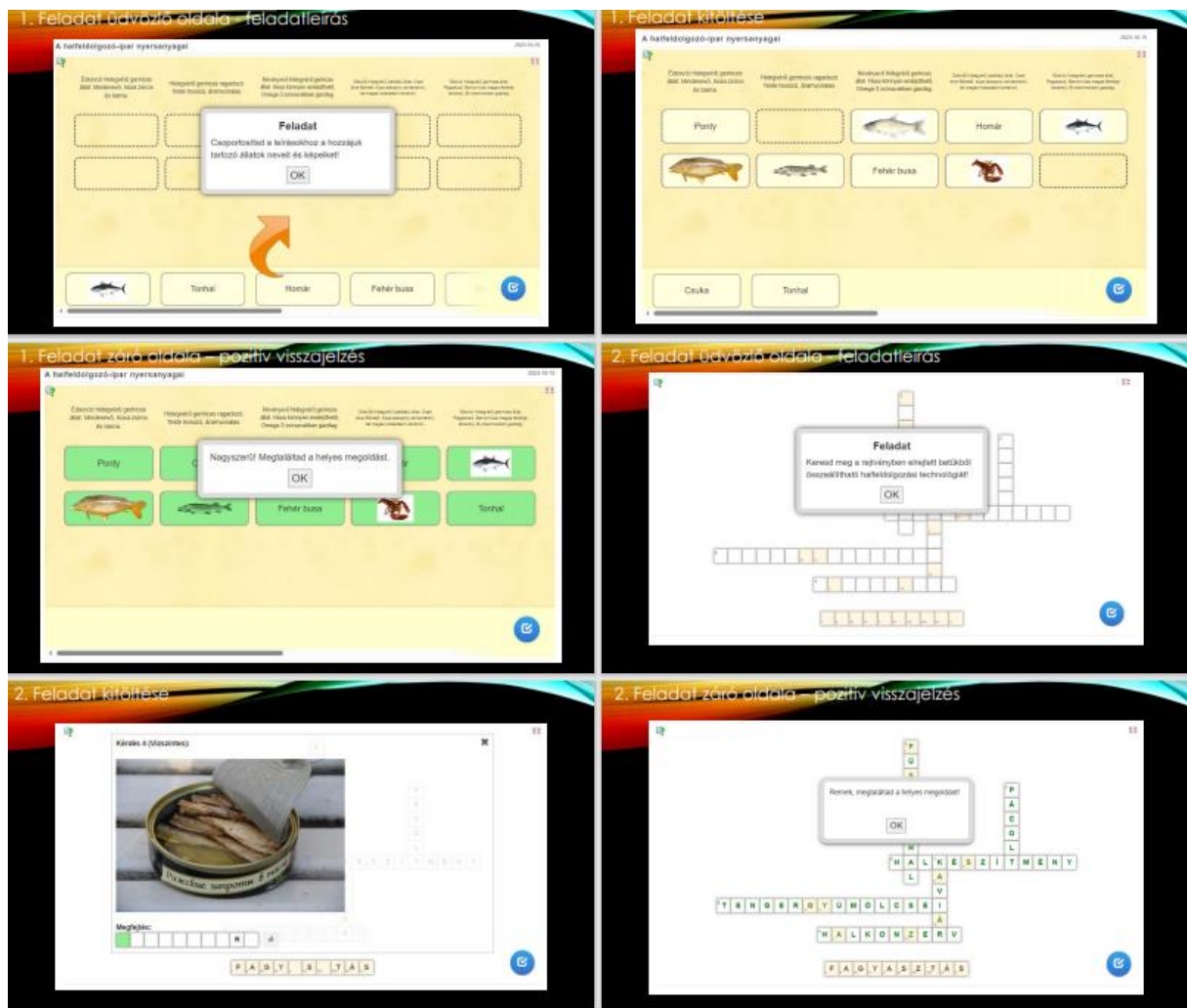
12. kép: Gyakorlati órai munka folyamatára (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2023. 10.24. 11:40-12:25, Élelmiszerismeret

Tanítási egység: Az állati eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői - A halfeldolgozó-ipar nyersanyagai (saját óratartás)



13. kép: A tanórára készített óravázlat (Forrás: saját kép)



14. kép: LearningApps tankockák a házi feladatokhoz (Forrás: saját kép)

Rövid, szöveges önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól

2023/2024/1. félév

A gyakorlatomat 2023. október 10.-24. között, a munkahelyi kötelezettségeim miatt 3 hétre elosztva sikerült megszervezni. Nagyon szerencsésnek érzem magam, hogy a gyakorlat során 2 kimondottan precíz tanárral működhettem együtt. Mind a gyakorlatvezető tanár úr, mind a tanórákat vezető szakoktató tanárnő rendkívül alaposan felkészült, rugalmas és kedves volt velem a gyakorlatom során, bármilyen kérdésemmel fordulhattam hozzájuk. Nem csak az iskolában töltött idő alatt, hanem szabadidejünkben is időt szántak rám.

A gyakorlatom összességében jó hangulatban telt, sikerült rengeteg pozitív tapasztalatot szereznem, ami megerősítette a pedagógusi pályával kapcsolatos elképzeléseimet.

A középiskolás korosztály gyermekeim révén közel áll hozzám, jól éreztem magam a társaságukban, nem feszélyeztek. A tanulók mindkét csoportban kedvesen fogadtak, a második héten többen mosolyogva köszöntek rám a tanórán kívül is. Igyekeztem tudatosan odafigyelni arra, hogy bevonjam a tanulókat az órátartás során, de én magam is úgy éreztem és a tanárnő visszajelzése is az volt, hogy a későbbiekben nagyobb hangsúlyt kell fektetnem a tanulók egyenkénti szereplési arányára. Igyekeztem a hospitálások során megfigyelni az egyes tanulók főbb személyiségjegyeit, hogy mennyire aktívak vagy visszahúzódóak a tanárnő óráin és igyekeztem a tanárnő által alkalmazott technikákat is megfigyelni a tanulói figyelem megtartására. A saját tanítás során alkalmaztam a tanárnő módszerét, többször „lazítottam” a szigorú tananyagon saját példák felvetésével és a kevésbé odafigyelő tanulókhoz intézett kérdésekkel. Bár meglepődtem rajta, hogy kivetítő hiányában nincs lehetőség prezentáció bemutatására, de úgy gondolom, hogy az órákra készített feladataim és a táblavázlat is megfelelő eszközök voltak a tananyagok elmélyítéséhez. A LearningApps bemutatása mind a tanárnőnek, mind a gyerekeknek láthatóan tetszett, úgy gondolom a későbbiekben is hasznosan tudják majd alkalmazni. A 9. évfolyamos csoport tanulási motivációja úgy láttam, hogy nem volt túl erős, de a személyes tapasztalatok elmesélésekor érdeklődve figyeltek, így remélem, hogy a tanulmányaik során kialakul a kellő motivációjuk. A 12. évfolyamosok már sokkal motiváltabbak voltak, látszott rajtuk, hogy már több év szakmatanulás van mögöttük.

A rendelkezésre álló idő beosztását még gyakorolnom kell, de úgy érzem ahhoz képest, hogy eddig nem volt ilyen irányú gyakorlatom, egészen jól ment. A gyakorlat során úgy éreztem, hogy el tudom képzelni magam a jövőben, mint pedagógus.

A hospitált és a tanított órák pedagógiai értékelési kérdőíve 2023/2024/1. félév

Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)

Az eljárás típusa	Önértékelés
Az értékelt neve	Cseri-Torma Réka
Az adatgyűjtés módszere	Óratartás
Az adatgyűjtés dátuma	2023.10.24.

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 tanulóknak a tehetség ígéretét, és tudatosan segíti annak kibontakozását.	1	2	3	4
4. Az együttnevelés keretei között is módot talál a tanulók esetében az egyéni fejlődés lehetőségeinek megteremtésére.	1	2	3	4

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

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

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

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

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

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

8. Kommunikáció és szakmai együttműködés, problémamegoldás

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

9. kompetencia: Elkötelezettség és szakmai felelősségvállalás a szakmai fejlődésért

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

Iskolai befogadó nyilatkozat

2023/2024/1. félév

Az iskolai tanítási gyakorlat dokumentumai

ISKOLAI TANÍTÁSI GYAKORLAT

BEFOGADÓ NYILATKOZAT

Alulírott hozzájárulok ahhoz, hogy Cseri-Torma Réka a MATE Szent István Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet hallgatója a 2023/2024 tanévben az iskolai tanítási gyakorlatát intézményünkönél teljesítse.

Az intézmény vezetőjének neve: Csiszár Rudolf

Az intézmény adatai:

Név: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium

Cím: 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Tel.: +3696427522 Fax:

A kijelölt Vezetőtanár adatai:

Név: Csiszár Rudolf

Beosztása: igazgató

Végzettsége: élelmiszermérnök, agrármérnök, agrár mérnök tanár

Munkahelyi cím: 9028 Győr Régi Veszprémi út 1-3

Tel: 06 70 337 34 54

Dátum: Győr, 2023.09.28.



A vezető neve: Csiszár Rudolf

Hallgatói szerződés/megállapodás

2023/2024/1. félév



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

HALLGATÓI MUNKASZERZŐDÉS

szakmai gyakorlatra

Szakmai gyakorlóhely adatai:

Neve: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium
Székhelye: 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.
Adószáma: 17782294-5-08
Statisztikai számjele: -
Cégjegyzékszám: -
Képviselő neve, beosztása: Csiszár Rudolf
Szakmai gyakorlóhely szakmai felelőse: Csiszár Rudolf

Hallgató adatai:

Neve: Cseri-Torma Réka
Születési neve: Katona Réka
Születési hely, idő: Tatabánya, 1988.08.08
Anyja születési neve: Horváth Margit
Lakcíme: 2882 Kerékteleki, Fő utca 158.
Hallgató Neptun kódja: PM02SU
Hallgató szakja, képzési ideje: Agrármérnök-tanár MA szak, 2 féléves levelező képzés
Adóazonosító jele: 8444140503
TAJ száma: 090868010
Állampolgársága, tartózkodási címe (külföldi hallgató esetén): magyar
Elérhetősége: +36707013356

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 gyakornok munkakörben.
2. Jelen szerződés határozott időre szól, 2023. év 10. hónap 2. naptól, 2023. év 10. hónap 31. napig.
3. A Hallgató munkavégzésének helye:
4. A Hallgató ~~napi~~ munkaideje: 10 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. §-a 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: Győr, 2023. év 09. hó 28. nap.

Gin-FRK

Hallgató neve



Csiszár Rudolf

Csiszár Rudolf igazgató
Szent István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Szakképző Iskola és Kollégium

Hospitálások táblázat és tanított órák táblázat

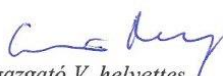
2023/2024/1. félév

Hospitálások

Iskolai tanítási gyakorlat

Sorszám	Dátum/Időpont	Osztály	Tantárgy	Tanár
1.	2023.10.10.	9.B	Élelmiszerismeret	Kántorné Ruzsits Barbara
2.	2023.10.10.	9.B	Munkavédelem és higiénia	Kántorné Ruzsits Barbara
3.	2023.10.17.	9.B	Élelmiszerismeret	Kántorné Ruzsits Barbara
4.	2023.10.17.	9.B	Munkavédelem és higiénia	Kántorné Ruzsits Barbara
5.	2023.10.11.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
6.	2023.10.11.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
7.	2023.10.11.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
8.	2023.10.18.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara

Széchenyi István Egyetem
Győr, 2023. október 24.
Veres Péter Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium
9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.
1.


Igazgató V. helyettes

Az iskola hosszú bélyegzője

Az iskolai tanítási gyakorlat időpontjai

A tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A vezetőtanár neve: Csiszár Rudolf

Tanított tárgyak:

1. Élelmiszerismeret E. 1 óra (A halfeldolgozó-ipar nyersanyagai)
2. Sütőipari termékkészítés gyakorlat Gy. 1 óra (Vizes tészta: zsemle, gyakorlás)

A tanítás ideje:

Osztály(ok):

2023.10.24.

9.B

2023.10.18.

12.B

Szakmai elméleti órán:

Tanítási óra:

Tanítási egység:

1. 2023.10.24. 11:40-12:25

A halfeldolgozó-ipar nyersanyagai

Szakmai gyakorlati órán:

Tanítási óra:

Tanítási egység:

1. 2023.10.18. 8:55-9:40

Vizes tészta: zsemle, gyakorlás

Győr, 2023. október 24.

Benyó István Egyetem
Péter Mezőgazdasági
Élelmiszeripari Technikum,
Képző Iskola és Kollégium
10028 Győr, Rég Veszprémi út 1-3.
1.

Az iskola hosszú bélyegzője


Igazgató v. helyettes

Iskolai tanítási gyakorlat értékelése

2023/2024/1. félév

Iskolai tanítási gyakorlat értékelése

Név: Cseri-Torma Réka
 Szak: Agrármérnök-tanár MA
 A vezetett foglalkozás:
 A gyakorlat ideje: 2023.10.10.-10.24.

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
Alapos, gondos	X	
Kielégítő		
Hiányos		
Gyenge		

Felkészülés a pedagógiai gyakorlatra		Nevelői magatartás az órán (foglalkozáson)	
Igényes		Követelményben következetes	X
Alapos	X	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 értékel	
Türelmetlen, szemrehányó		Főként dicsér	X
Kötelességszerűen elmondja		Főként bírál	
		Nem értékel	

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

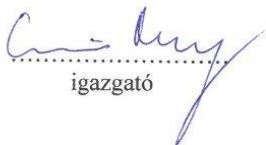
Metakommunikációs képesség		A pedagógiai gyakorlat írásbeli munkájának értékelése	
Tudatos		Logikus, alapos jól áttekinthető	X
Ösztönös	X	Közepes szintű	
Gyenge		Elnagyolt, felületes, zavaros	

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

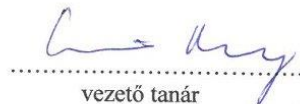
A tanítási gyakorlaton felkészülten érkezett, mint szakmai, mint didaktikai szempontból. A tanítást a gyakorlatot megfigyelően irányította és szükség tartotta a tanulók bevonására. Távirányítással, az eljárási gondolkodást bevonásával a tanulókat megfigyelően aktivizálta. Kiemeltem a tananyag-szinek megismerését szolgáló feladatokat, pl. Learning Apps használata. A diákok közötti és tanár és a kapcsolatot, követték utasításait mit a tanárnak a gyakorlati során is. A hallgatók, nevére mindig nem volt teljes, abból adódva, hogy kevés alkalommal talál-koztak, de továbbra is gyakorlati és pozitív irányban foglalkozni.

Javasolt érdemjegy: jelen (5)

Győr, 2023. október 24.


igazgató




vezető tanár

Felhasznált irodalom

2023/2024/1. félév

- Fekete K. – Sahin-Tóth Gy. – Suhajda J. (2012). Élelmiszerismeret II., Műszaki Könyvkiadó, Budapest.
- Gerber G. – Kádár R. (2010): Munka- tűz-, környezetvédelem és higiénia, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest.
- Kovácsné Kalmár K. (2021): Sütőipari termék előállítás, Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft., Budapest.
- URL¹: [Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium](#)
- URL²: <https://learningapps.org/watch?v=pqmg7r3pt23>
- URL³: <https://learningapps.org/watch?v=pk2o48hvc23>



**Magyar Agrár- és Élettudományi Egyetem
Szent István Campus**

Iskolai tanítási gyakorlat a Széchenyi István Egyetem Veres Péter
Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és
Kollégium középfokú szakképző intézményben

PORTFÓLIÓ 2023/2024/2. FÉLÉV

Készítette: Cseri-Torma Réka
(PM02SU)

Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
Humántudományi és Szakképzési Tanszék
2 féléves agrármérnöktanár szak
Levelező tagozat

Gödöllő

2024

Tematikus tervek és óravázlatok

2023/2024/2. félév

Tematikus terv 1.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár MSc.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány

Tantárgy: Élelmiszerismeret

A tanulási-tanítási egység témája: A védőtápanyagok csoportosítása és szerepük a táplálkozásban

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: A cél, hogy a tanulók megismerkedjenek a különféle védőtápanyagokkal, képesek legyenek csoportosításukra és alapvető ismeretekkel rendelkezzenek a főbb jellemzőik és élettani szerepük tekintetében.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Szakmai alappozó ismeret

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, biológia

Osztály: 9.B

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 növényi eredetű nyersanyagok csoportjai, jellemzői	Összefoglalás	Felelősségérzet kialakítása a biztonságos munkavégzéshez az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség kialakítása a jó minőségű és biztonságos termékek előállításával kapcsolatban.	– Gabonafélék – Olajos magvak, olajtartalmú hüvelyesek – Gyümölcsfélék – Zöldségfélék	Frontális osztálymunka, csoportmunka, párbeszéd, jegyzetelés, aktív részvétel	Táblavázlat, bemutató képek	Fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/kiégészítése	Az összefoglaló órán fontos, hogy minden fogalom a helyére kerüljön.
2.	Számonkérés	Számonkérés		– A növényi eredetű nyersanyagok	Egyéni munka	Témazáró tesztlap	Fogalmak megtanulása	Témazáró dolgozat a növényi eredetű nyersanyagok témakörből.
3.	A védőtápanyagok csoportosítása	Új ismeret átadása		– A védőtápanyagok fogalma – A vitaminok és az ásványi anyagok fogalma – A vitaminok táplálkozásélettani szerepe – A vitaminhiány formái – Vízben oldódó vitaminok táplálkozásélettani szerepe és forrásai – Zsírban oldódó vitaminok táplálkozásélettani szerepe és forrásai	Frontális osztálymunka, egyéni munka, csoportmunka, párbeszéd, jegyzetelés, aktív részvétel	Videó, PowerPoint prezentáció, nyomtatott táblázat, füzet	A kiosztott táblázatokat otthon ragaszták be a füzetekbe és tanulják meg belőle a vitaminok csoportosítását.	A tanulási-tanítási egység első órája. Fontos, hogy a diákok megfelelő fogalomismerete kialakuljon a témával kapcsolatban a további ismeretek megszerzéséhez.

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
4.	A védőtápanyagok csoportosítása	Új ismeret átadása	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség a jó minőségű és biztonságos termékek előállítása iránt.	– Az ásványi anyagok fogalma és táplálkozáselettani szerepe – Makroelemek táplálkozáselettani szerepe és forrásai – Nyomelemek táplálkozáselettani szerepe és forrásai – Ultranyomelemek táplálkozáselettani szerepe és forrásai	Frontális osztálymunka, egyéni munka, pármunka, csoportmunka, párbeszéd, jegyzetelés, aktív részvétel	PowerPoint prezentáció, nyomtatott táblázat, füzet	A kiosztott táblázatokat otthon ragasz- sák be a füze- teikbe és ta- nulják meg belőle az ás- ványi anyagok csoportosítá- sát.	A diákok témát érintő fogalomismerete már kialakult, folytatódik a témakör kifejtése.
5.	A védőtápanyagok szerepe a táplálkozásban			– A védőtápanyagok táplálkozáselettani szerepe – Hiánybetegségek		Táblavázlat, füzet	Min. 3 db védőtápanyag- gal dúsított termék össze- tevéit befo- tózni!	A diákok fogalomismerete már szilárd. Az óra célja az elmélyülés a témakör ismeretanyagában.
6.	A védőtápanyagok szerepe a táplálkozásban			– A kiegyensúlyozott táplálkozás jelentősége		Táblavázlat, bemutató képek	Fogalmak megtanulása, órai jegyzetek átnézése	Az óra célja az összefüggések megismertetése.
7.	A védőtápanyagok szerepe a táplálkozásban			– A változatos táplálkozás kialakítása a mindennapok során				

Óravázlat 1.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai elméleti tantárgy)

Tantárgy: Élelmiszerismeret

Osztály: 9.B, 11:40 - 12:25

Az óra témája: A védőtápanyagok fogalma, csoportosításuk

Az óra cél- és feladatrendszere: Szakmai elméleti tantárgy. A tanóra célja, hogy a tanulók megismerjék a különböző védőtápanyagokat, csoportosítási módjaikat és táplálkozásélettani jelentőségüket, jellemző élelmiszeripari felhasználási módjaikat, tekintettel a kapcsolódó speciális élelmiszer-biztonsági ismeretekre.

Az óra didaktikai feladatai: A témakör bevezetése, új ismeretek átadása, záró értékelés, házi feladat kiadás

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, Biológia

Felhasznált források:

Fekete K. – Sahin-Tóth Gy. – Suhajda J. (2012). Élelmiszerismeret II., Műszaki Könyvkiadó, Budapest.

URL⁴: [A vitaminok \(youtube.com\)](https://www.youtube.com/watch?v=...)

Idő-keret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
Bevezető mozzanatok					
3	Köszönés Kréta adminisztráció	Köszönés Adminisztráció	Elcsendesülés	Tanári laptop	A tanulók előkészülnek a tanórára. Nincs hiányzó.
Új ismeretek átadása					
30	Téma bevezetése Elmondom az osztálynak, hogy a mai tanórán a védőtápanyagok fogalmával és csoportosításukkal fogunk foglalkozni, a vitaminokig bezárólag. Felhívom a figyelmüket, hogy az órán kötelező a füzetbe jegyzetelni. A témára hangolódáshoz videót vetíték. Cél: az érdeklődés felkeltése. Téma feldolgozása Szemléltető anyagot (lásd: Oktatási anyagok, segédletek) használok. Lediktálom a védőtápanyagok fogalmát és lerajzoltatom a füzetbe a csoportosítás ábráját. A vitaminok fogalmával folytatom a diktálást, a prezentáció mentén haladunk végig. Megbeszéljük a vitaminok élettani szerepét és visszautalva az óra elején látott videóra, a vitaminokkal kapcsolatos hiánybetegségekről is szót ejtünk.	Pedagógusi közlés Videó: URL ⁴ : A vitaminok (youtube.com) PowerPoint prezentáció Fogalommeghatározások: <u>Védőtápanyag</u> : A védőtápanyagok a szervezet számára nélkülözhetetlen, az anyagcsere-folyamatok zavartalanságát biztosító, élettanilag fontos vegyületek. <u>Vitaminok</u> : A vitaminok a szervezet számára kis mennyiségben szükséges szerves vegyületek, melyek nélkülözhetetlenek az életfolyamatok szabályozásához.	Frontális osztálymunka Jegyzetelés Egyéni munka Frontális osztálymunka Csoportmunka	Élőszó Tanári laptop Tanári laptop Projektor Füzet Élőszó	A tanulók elsődleges órai feladata a füzetbe történő jegyzetelés. A videó vetítése jó ötletnek tűnik, a gyerekek élvezik, hogy nem csak frontális az óra. A csoport létszáma ebben a félévben is maradt 7 fő (5 lány, 2 fiú). Az első félév tapasztalatai alapján már nagyjából tudom, hogy melyik tanuló milyen temperamentumú, így könnyebben tudom őket aktivizálni.

Idő- keret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkafor- mák	Eszközök	
Záró mozzanatok					
12	Összefoglalás A tanulókkal közösen összefoglaljuk a tanórán elhangzottakat. Megszilárdításhoz feladat Mondok egy vitamint és akire rámutatok, meg kell mondania, hogy vízben vagy zsírban oldódik-e, majd mondania kell egy másik vitamint és rámutatni a következő tanulóra. Értékelem a teljesítményüket. Házi feladat A kiosztott táblázatokat (lásd: Oktatási anyagok, segédletek) otthon ragasszák be a füzeikbe és tanulják meg belőle a vitaminok csoportosítását. Elköszönés	Beszélgetés Megszilárdítás: szólánc Értékelés Házi feladat Elköszönés	Csoport- munka Egyéni munka Egyéni munka	Élőszó Élőszó Füzet	A kis létszám ideális a csoportmunkához az összefoglalás során. A gyerekek aktívak, élvezik a játékos tanulást. Elégedett vagyok az órai teljesítményükkel.

Tematikus terv 2.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár MSc.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány

Tantárgy: Munkavédelem és higiénia

A tanulási-tanítási egység témája: A HACCP rendszer

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: A cél, hogy a tanulók megismerkedjenek a HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points – Veszélyelemzés Kritikus Kontroll Pontok) rendszer elemeivel és segítségével képesek legyenek felismerni, értékelni és szabályozni az élelmiszer-biztonság szempontjából fontos veszélyeket.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Szakmai alappozó ismeret

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, biológia

Osztály: 9.B

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1.	Élelmiszerbiztonsági előírások 1.	Új ismeret átadása	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség a jó minőségű és biztonságos termékek előállítása, a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betartatása iránt.	– Élelmiszerek jelölése – Felelősségi körök – Nyomonkövethetőség biztosítása – Minőségbiztosítási rendszer kialakítása – Higiéniai ismeretek oktatása – Alkalmazottak szakképesítésének garantálása	Frontális osztálymunka, egyéni munka, pármunka, csoportmunka, párbeszéd, jegyzetelés, aktív részvétel	Táblavázlat	Fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/kiégészítése	Fontos, hogy a diákok megfelelően elsajátítsák az alapozó ismereteket, ezért az óravázlatok elkészítését rendszeresen ellenőrizni kell.
2.	Élelmiszerbiztonsági előírások 2.							
3.	Jó higiéniai gyakorlat			– A Jó higiéniai gyakorlat (GHP) fogalma – A GHP-nak megfelelő működés dokumentációja		PowerPoint prezentáció, füzet	Írjátok össze, hogy otthon milyen higiéniai szabályokat kell betartani ételkészítés előtt!	
4.	Jó higiéniai gyakorlat elemei			– Személyi higiénia – Üzem és környezete – Rovarok, madarak távoltartása – Épület és berendezések kialakítása – Rágcsáló elleni védelem – Szellőzés, klíma – Fizikai korlátok		Táblavázlat, bemutató képek, füzet	Rajzoljatok le a füzetbe egy saját élelmiszeripari üzemet! Nevezzétek meg a különböző területeit (pl.: folyosó, raktár, stb.)!	

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
5.	A HACCP rendszer	Új ismeret átadása	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség a jó minőségű és biztonságos termékek előállítása, a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása és betartatása iránt.	– A HACCP fogalma – A HACCP alapelvei – A HACCP alkalmazásának előnyei – A HACCP rendszer dokumentumai	Frontális osztálymunka, egyéni munka, pármunka, csoportmunka, párbeszéd, jegyzetelés, aktív részvétel	PowerPoint prezentáció, füzet, saját használatú HACCP dokumentumok (takarítási napló, ételkísérő szállítólevél, folyamatábra)	Fogalmak megtanulása, órai jegyzet átnézése/kiégészítése	Fontos, hogy a diákok megfelelően elsajátítsák az alapozó ismereteket, ezért az óravázlatok elkészítését rendszeresen ellenőrizni kell.
6.	Az ISO 22000 élelmiszerbiztonsági irányítási rendszer			– Az ISO (Nemzetközi Szabványügyi Szervezet) munkássága – A rendszer elemei				
7.	Üzemi higiénia			– Üzemek kialakításának szabályai – Falazat – Érintésvédelem – Felületkezelés – Nyílászárók, faláttörések, csövek – Padozat, burkolatok – Csatornahálózat – Épületgépészet – Rágcsálók elleni védelem		Táblavázlat, bemutató képek	Fogalmak megtanulása, órai jegyzetek átnézése	

Óravázlat 2.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai elméleti tantárgy)

Tantárgy: Munkavédelem és higiénia

Osztály: 9.B, 12:30 - 13:15

Az óra témája: A HACCP rendszer

Az óra cél- és feladatrendszere: Szakmai elméleti tantárgy. A cél, hogy a tanulók megismerkedjenek a HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points – Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pontok) rendszer elemeivel és segítségével képesek legyenek felismerni, értékelni és szabályozni az élelmiszer-biztonság szempontjából fontos veszélyeket.

Az óra didaktikai feladatai: A témakör bevezetése, új ismeretek átadása, záró értékelés, házi feladat kiadás

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, Biológia

Felhasznált források:

Gerber G. - Kádár R. (2010): Munka- tűz-, környezetvédelem és higiénia, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest

URL⁵: [Kereskedelmi és marketing modulok | Sulinet Tudásbázis](#)

Saját dokumentumok

Időke- ret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói mun- kaformák	Eszközök	
Bevezető mozzanatok					
2	Köszönés / Kréta adminisztráció	Adminisztráció	Elcsendesülés	Tanári lap- top	A tanulók előkészülnek a tanórára.
Új ismeretek átadása					
33	Téma bevezetése Elmondom az osztálynak, hogy a mai tanórán a HACCP rendszer megismerésével fogunk foglalkozni. A füzetbe történő jegyzetelés kötelező. Téma feldolgozása A téma feldolgozásához és a jegyzetelés megkönnyítéséhez vázlatpontos diasort (lásd: Oktatási anyagok, segédletek) vetítetek. Irányított kérdésekkel párbeszédet kezdeményezek. A legfontosabb a pontos fogalomhasználat kialakítása. Részletesen végig haladunk a diasoron: a HACCP rendszer céljának és lényegének bemutatásától kezdve először felsorolás szinten, majd külön-külön kifejtve is az egyes alapelvek és a rendszer használatának előnyeinek ismertetésén keresztül, a használat során kötelezően alkalmazott dokumentációig.	Pedagógusi közlés PowerPoint prezentáció Pedagógusi kérdések: – Ki hallotta már a HACCP kifejezést? – Tudjátok, hogy mit jelent? – Milyen veszélyeket tudtok felsorolni? Fogalommeghatározás: <u>HACCP rendszer</u>: egy nemzetközileg elfogadott, szisztematikus módszer, melynek célja az élelmiszerek biztonságának megteremtése, a lehetséges kockázatok, veszélyek megállapítása, értékelése és kezelése révén. Szemléltetés: saját munkahelyi dokumentumok bemutatása (lásd: Oktatási anyagok, segédletek)	Frontális osztálymunka Megbeszélés Aktív részvétel Jegyzetelés	Élőszó Tanári lap- top Projektor Füzet	A tanórára készüléshoz a személyes munkám során használt ismeretanyagot és dokumentációt is felhasználom. Fontosnak tartom, hogy a tanulók a valódi életben alkalmazott szakmai ismereteket szerezzenek, ennek elősegítésére a saját munkám során használt dokumentumokat mutatok be a csoportnak. A pedagógusi kérdések feltétele során már tudatosan figyelek a tanulók név szerinti megszólítására és igyekszem minden diákot bekapcsolni. A tanulók órai aktivitása megfelelő.

Időke- ret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói mun- kaformák	Eszközök	
Záró mozzanatok					
10	Összefoglalás Átbeszéljük közösen a tanórán elhang- zottakat. Gyakorló feladat Minden tanulónak ki kell fejtenie egy- egy HACCP alapelvet. Házi feladat Mindenki tervezze meg a saját lakásuk egyik szabadon választott helyiségének higiéniai utasítását és a hozzá kapcsó- ló ellenőrző dokumentumot (Milyen helyiség? Milyen gyakorisággal és mi- lyen tisztítószerekkel van takarítva? Ki a felelőse a takarításnak és ki ellen- őrzi?)! Elköszönés	Beszélgetés Projekt módszer Házi feladat Elköszönés	Csoportmunka Egyéni munka	Élőszó Élőszó Füzet	A kis létszám ideálissá teszi az összefoglalás során a csoportmunkát. A gyakorló feladattal minden tanulónak lehe- tősége nyílik az önálló feladatmegoldásra és a szereplésre. A házi feladat fejleszti a tervezési és szerve- zési készségüket és a kreativitásukat.

Tematikus terv 3.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

A pedagógus szakja: Agrármérnök-tanár MSc.

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány

Tantárgy: Sütőipari termékkészítés gyakorlat

A tanulási-tanítási egység témája: Sütőipari termékkészítés

A tanulási-tanítási egység cél- és feladatrendszere: A cél, hogy a tanulók gyakorlatot szerezzenek a különféle sütőipari termékek, péksütemények elkészítésében, képesek legyenek a nyersanyagszükséglet felmérésére, a termékkészítés egyes lépéseinek tervezésére és alapvető ismeretekkel rendelkezzenek a késztermékek főbb jellemzőinek tekintetében.

A tanulási-tanítási egység helye az éves fejlesztési folyamatban, előzményei: Szakmai gyakorlati ismeret

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, biológia, munkavédelem és higiénia, sütő- és cukrászipari gépek

Osztály: 12.B

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
1.	Péksütemények készítése: dúsított tészta	Gyakorlás	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség a kiváló minőségű és élelmiszerbiztonsági szempontból kifogástalan termékek előállítása iránt.	– A termékcsoporthoz jellegzetes termékei: uzsonnarúd, vajaskifli, paprikáskifli, dúsított kiflik, Mindszenti kalács – Minőségi követelmények az MÉ 2-81/03 előírás szerint – Szakmai számítások	Gyakorlati tevékenység, egyéni- és csoportmunka	– szita – mérleg – hőmérő – mérőedények – keverőtálak – egyetemes konyhagép (dagasztó) – sütőlapok – Rational Combi 4 tálcás sütő – kétfázisú mosogató	Otthoni gyakorlás, prezentáció készítéssel	A gyakorlati tanórák során fontos, hogy a diákok aktívak legyenek, tevékenyen vegyenek részt a munkában. A gyakorlat során törekedni kell a baleset- és munkavédelmi előírások szerinti munkarutin kialakítására, a jó higiéniai gyakorlat elsajátítására.
2.								
3.								
4.	Dúsított tészta: vajaskifli, paprikáskifli			– A termékcsoporthoz jellegzetes termékei: uzsonnarúd, vajaskifli, paprikáskifli, dúsított kiflik, Mindszenti kalács (lásd: Oktatási anyagok, segédletek) – Minőségi követelmények az MÉ 2-81/03 előírás szerint – Vajaskifli gyártástechnológiája – Paprikáskifli gyártástechnológiája				
5.								
6.								
7.								
8.								

Óra	A téma órákra bontása	Didaktikai feladatok	Fejlesztési területek (attitűdök, készségek, képességek)	Ismeretanyag (fogalmak, szabályok stb.)	Módszerek, munkaformák	Szemléltetés, eszközök	Házi feladat	Megjegyzések
9.	Projekt feladaton keresztüli gyakorlati tevékenység + szakmai számítások	Gyakorlás	Felelősségérzet, felelős, biztonságos munkavégzés az élelmiszerek előállításakor. Elkötelezettség a kiváló minőségű és élelmiszerbiztonsági szempontból kifogástalan termékek előállítása iránt.	Projekt feladat: – A projekt célja: Sokoldalú ismeretszerzés a sütőipari termékkesztési gyakorlattal kapcsolatban és a tantárgyak közötti kapcsolatok gyakorlati szerepének megismerése – Várt eredmények, produktumok: Meglévő tudásanyag összekapcsolása és elmélyítése, gyártástechnológiai ábra elkészítése – Megvalósítandó tevékenységek: A kenyérsütés technológiai ábrájának kiegészítése, a szükséges eszközök kiválasztása az adott technológiai lépésekhez és azok bemutatása, majd az átbeszélésük, külön figyelmet fordítva a lehetséges hibákra és javításukra Szakmai számítások	Gyakorlati tevékenység, egyéni- és csoportmunka	– szita – mérleg – hőmérő – mérőedények – keverőtálak – egyetemes konyhagép (dagasztó) – sütőlapok – Rational Combi 4 tálcás sütő – kétfázisú mosogató	Otthoni gyakorlás, prezentáció készítéssel	A gyakorlati tanórák során fontos, hogy a diákok aktívak legyenek, tevékenyen vegyenek részt a munkában. A gyakorlás során törekedni kell a baleset- és munkavédelmi előírások szerinti munkarutin kialakítására, a jó higiéniai gyakorlat elsajátítására.
10.								
11.								
12.								
13.								
14.	Dúsított tészta: kakaós foszlós kalács, briós			– A termékcsoporthoz jellegzetes termékei: briós, ökörszem, kevert kuglóf, foszlós kalács, kakaós foszlós kalács – Minőségi követelmények az MÉ 2-81/05 előírás szerint – Briós gyártástechnológiája – Kakaós foszlós kalács gyártástechnológiája				
15.								
16.								

Óravázlat 3.-4.

A pedagógus neve: Cseri-Torma Réka gyakornok

Műveltségi terület: Élelmiszertudomány (szakmai gyakorlati tantárgy)

Tantárgy: Sütőipari termékkészítés gyakorlat

Osztály: 12.B, 8:00 - 12:25

Az óra témája: Projektmunka

Az óra cél- és feladatrendszere: Szakmai gyakorlati tantárgy. A cél, hogy a tanulók sokoldalú ismeretet szerezzenek a sütőipari termékkészítési gyakorlattal kapcsolatban és megismerjék a tantárgyak közötti kapcsolatok gyakorlati szerepét.

Az óra didaktikai feladatai: Gyakorlás

Tantárgyi kapcsolatok: Kémia, biológia, munkavédelem és higiénia, sütő- és cukrászipari gépek

Felhasznált források:

Kovácsné Kalmár K. (2021): Sütőipari termék előállítás, Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft., Budapest.

Idő- keret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkafor- mák	Eszközök	
Bevezető mozzanatok					
5	Köszönés Jelentés Kréta adminisztráció	Élőszó Adminisztráció	Elcsendesülés	Tanári laptop	A tanulók előkészülnek a tan- órára. Az osztály létszáma 13 fő (4 fiú, 9 lány), amelyből hiányzik 1 fő.
Gyakorlás projektmunka keretében					
15	Projektmunka bevezetése Elmondom a csoportnak, hogy a mai pár óra rendhagyó lesz, projektmunkán fogunk dolgozni. A projekt témája a kenyérgyártás gyakorlati ismereteinek elmélyítése. Ismertetem a projektfeladatot, ami az alábbiakból áll: kenyérsütés technológiai ábrájának kiegészítése, a szükséges eszközök kiválasztása az adott technológiai lépésekhez és a technológiák bemutatása, majd az átbeszélésük, külön figyelmet fordítva a lehetséges hibákra és javításukra. A projekten csoportokban fogunk dolgozni, 3 db 4 fős csoportot alakítok.	Projekt módszer Tanári közlés Feladat kiosztás Tanári kérdés: - Érthető a feladat? Csoportalakítás	Projektmunka Frontális osztálymunka Csoportmunka	Élőszó Megbeszélés Füzet Tankönyv Folyamatábra Szemléltető anyagok	A gyerekek nagyon lelkesen fogadják a projektmunkát. Fontos, hogy a tanulók pontosan értsék a feladatot. A feladatot a jegyzeteik és a tankönyv segítségével kell megoldaniuk, de a tankönyv használatát csak a technológiai ábra átbeszélése után engedem használni. Fontosnak tartom, hogy lássam, hogy segítség nélkül mennyire vannak tisztában az egyes műveletek sorrendjével. A csoportalakítás szempontja a diákok előzőekben tapasztalt aktivitása. Igyekszem a legaktívab- bak mellé beosztani a legkevésbé aktív tanulókat.

Idő-keret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
25	Második feladategység Minden csoportnak ki kell választania egy halmazból a saját technológiai lépéseikhez tartozó eszközök neveit tartalmazó eszközlapokat (lásd: Oktatási anyagok, segédletek). A technológiai lépések során alkalmazott eszközök bemutatása.	Munkáltatás Kiselőadás	Csoportmunka Bemutató kiselőadás	Feladatlap Füzet Tankönyv Eszközlapok Füzet	A feladat során körbejárok a csoportok között és figyelem a tanulók egyéni és csoportos teljesítményét. A tanulóknak folyamatosan lehetőségük van kérdéseket feltenni. Nem tarthatja ugyanaz a tanuló az előadást, mint aki az előzőt.
10	Második feladategység összefoglalása Mindegyik alkalmazott eszközről összefoglaljuk a szükséges ismereteket.	Beszélgetés	Élőszó	Feladatlap Eszközlapok Füzet	A tanulóknak az összefoglalás során most is lehetőségük van javításra a következő feladat kiosztása előtt.
10	Szünet				
45	Harmadik feladategység Az előző két feladat során kitöltött és eszközökkel kiegészített ábrákkal kell dolgozniuk a csoportoknak. Részfeladatok: - A technológiai lépések során fellépő hibalehetőségek azonosítása (CP-k). - A szabályozási pontokon belül a kritikus szabályozási pontok (CCP-k) meghatározása. - A javító intézkedések megállapítása. - A felelősségi körök kijelölése. A feladat bemutatása.	Munkáltatás Kiselőadás	Csoportmunka Bemutató kiselőadás	Feladatlap Tankönyv Füzet Eszközlapok Mobiltelefon Füzet	A feladat összetettsége miatt a tanulók használhatnak segédeszközöket (pl.: tankönyv, mobiltelefon – internet) a feladatmegoldás során. Minden csoport tevékenységébe bekapcsolódok, folyamatos visszajelzést kapnak a tanulók. Figyelek az egyéni aktivizálásukra. Nem tarthatja ugyanaz a tanuló az előadást, aki már szerepelt az előző feladatok előadása során.

Idő-keret	Az óra menete	Nevelési-oktatási stratégia			Megjegyzések
		Módszerek	Tanulói munkaformák	Eszközök	
10	Szünet				
10	Harmadik feladategység összefoglalása Mindegyik részfeladatot átbeszéljük.	Beszélgetés	Élőszó	Füzet	A tanulóknak most is lehetőségük van javításra és kérdéseket feltenni.
15	Projektmunka lezárása A tanulókkal megbeszéljük a projekt értelmét, hogy milyen kompetenciákat fejlesztett, miért volt hasznos.	Beszélgetés	Élőszó	Füzet	A feladat célja a rendszerszemlélet kialakítása, a stratégiai gondolkodás és a kreativitás fejlesztése volt.
15	Projektmunka összefoglalása A tanulók saját szavaikkal összefoglalják a projekt feladatait, kialakítva ezzel a kenyérgyártás rendszerszemléletét.	Kiselőadás	Összefoglaló kiselőadás	Füzet	Minden csoportból az eddig nem szereplő tanuló tartja az összefoglalást, így elértem, hogy minden tanuló kapott szereplési lehetőséget.
10	Szünet				
45	Szakmai számításos feladatok A kenyérgyártáshoz kapcsolódó szakmai számításos feladatok végzése (lásd: Oktatási anyagok, segédletek).	Munkáltatás	Frontális osztálymunka Egyéni munka	Füzet Tankönyv	A gyerekek ehetnek, ihatnak és használhatnak mobiltelefont az órán. Nincs szükség fegyelmezésre, szépen dolgoznak.
Záró mozzanatok					
5	Értékelés Személyre szabottan értékelem a tanulók órai munkáját. Házi feladat: Az otthoni gyakorlás folytatása. Elköszönés	Pedagógusi visszajelzés Házi feladat Elköszönés	Élőszó	Füzet	Minden tanuló teljesítményével elégedett vagyok. Nagyon jól éreztem magam a tömbösítés során, nem kellett fegyelmezéssel tölteni az időt. A diákok motiváltak, kellőképpen aktívak. Úgy érzem a kommunikáció is gördülékeny volt.

Oktatási anyagok, segédletek

2023/2024/2. félév

Dátum, tantárgy: 2024.03.12. 11:40-12:25, Élelmiszerismeret

Tanítási egység: A védőtápanyagok csoportosítása

A védőtápanyagok
A vitaminok

Fogalom:
A védőtápanyagok a szervezet számára **nélkülözhetetlen**, az anyagcsere-folyamatok zavartalanosságát **biztosító**, **élettanilag fontos vegyületek**.

Csoportosítás:
Védőtápanyagok
- **Vitaminok**
- **Ásványi anyagok**
- Vízben oldódó
- Zsírban oldódó
- Makroelemek
- Mikroelemek
- Ultramikro-elemek

A vitaminok és ásványi anyagok fogalma
Vitaminok: A vitaminok a szervezet számára kis mennyiségben szükséges szerves vegyületek, melyek nélkülözhetetlenek az életfolyamatok szabályozásához.
Ásványi anyagok: Az ásványi anyagok olyan, a szervezet számára nélkülözhetetlen szerves kémiai vegyületek, melyeket nem élő szervezet állít elő és élelmiszerek alkotórészeként jutnak a szervezetünkbe. A növényi és állati eredetű élelmiszerek elhervasztása után a hamuban visszamaradnak.

A vitaminok
Szerepük:
- az életfolyamatok szabályozása,
- az ellenálló-képesség fokozása,
- az idegrendszer működésének zavartalan biztosítása,
- a növekedés elősegítése.
A szervezet a vitaminok egy részét egyáltalán nem képes előállítani és másik részüket is csak kis mértékben, így azokat a táplálkozás során vagy szintetikus formában fogyasztva kell a szervezetbe juttatnunk.

Az emberi szervezet vitaminszüksége változó, több dolog is befolyásolhatja.
Pl.:
- Életkor
- Nem
- Fizikai állapot
- Életmódbeli sajátosságok
A túlzott vitaminbevitel is káros, nem csak a kevés vitamin!

A vitaminhiány formái
1. Részleges vitaminhiány (hipovitaminózis):
Kialakulásának oka a helytelen táplálkozás vagy az élelmiszerek alacsony vitamintartalma.
↓
Ilyenkor a szervezet ellenálló képessége a fertőző betegségekkel szemben nagy mértékben csökken.
Visszafordítható folyamat: betegség alatt és után magas vitamintartalmú élelmiszereket kell fogyasztani.

A vitaminhiány formái
2. Teljes vitaminhiány (avitaminózis):
Akkor következik be, amikor a szervezet még a minimális vitamintartalomhoz sem jut hozzá hosszabb ideig.
↓
Ilyenkor súlyos anyagcsere-folyamatok indulnak el, hiánybetegségek alakulnak ki.
A legfontosabbak: angolkór (D), farkasvakság (A), beri-beri (B1), skorbut (C).
A vitaminok egy része túladagolható (hipervitaminózis), ezért figyelni kell az élelmiszerek vitamin-tartalmára.

A vitaminok csoportosítása oldékonyságuk alapján
A zsírban oldódó vitaminok:
- felszívódásuk függ a táplálék zsírtartalmától, a vízben oldódó vitaminokkal szemben hosszabb ideig raktározódnak, lassabban ürülnek ki a szervezetből
- Pl.: A, D, E, K, elraktározódnak
A vízben oldódó vitaminok:
- gyorsan felszívódnak és kiürülnek, gyakorlatilag nem raktározódnak
- Pl.: B1, B2, B6, B12, C, pótlásuk naponta szükséges

Felhasznált irodalom
- Fekete K. – Sahin-Tóth Gy. – Sahajda J. (2012).
Élelmiszerismeret II., Miskolci Könyvkiadó, Budapest.

Köszönöm a megtisztelő figyelmet!

15. kép: PowerPoint prezentáció – A védőtápanyagok, a vitaminok (Forrás: saját kép)

Vízben oldódó vitaminok

Vitamin neve	A szervezet napi szükséglete (mg)	Élettani szerepe	Hiánya/túladagolás	Forrásai
C	60	részt vesz a kötő- és támasztószövetek képzésében, őrzi a fogíny épségét, szükséges a növekedéshez, a regenerációhoz, a sebek gyógyulásához, növeli a szervezet ellenálló képességét a fertőzésekkel szemben, közreműködik számos hormon képződésében, fokozza a vas és a réz felszívódását, csökkenti a vér koleszterinszintjét	hiánybetegsége a skorbut, amely vérzékenységgel jár, túlzott fogyasztása vesekőképződéssel járhat	gyümölcsök, zöldségek, burgonya
B ₁ (tiamin)	1,1-1,4	részt vesz a szénhidrát-anyagcsere szabályozásában	bénulást, idegsorvadást (beri-beri) okozhat	gabonafélék héja, hüvelyesek, húsfélék, belsőségek, tojás burgonya
B ₂ (riboflavin)	15	sejtek légzésében, a biológiai oxidációs folyamatokban és az aminosavak anyagcseréjében vesz részt	a növekedés megáll, bőrgyulladás, nyálkahártya-berepedezés fordulhat elő	élesztő, tej, sajt, húskok, zöldségek és főzelékfélék, gabonafélék
B ₆ (piridoxin)	1,8-2,2	aminosavak egymásba való átalakulását szabályozza, esszenciális zsírsavak anyagcseréjében játszik szerepet	bőr-, nyálkahártya-, idegyulladás, gyengeség, levertség	máj, a hús, tejtermékek, szárazhüvelyesek, élesztő, tojássárgája, barna liszt és az ebből készülő pékáruk, kukorica, zöldségfélék.
B ₁₂ (kobalin)	0,002	számos anyagcsere folyamatban vesz részt	minden szövet károsodik	máj, vese, lép, hal, tojás, tej, tejtermékek
biotin (H-vitamin)	0,03-0,1	zsírsavak előállításában, szénhidrátok felhasználásában, koleszterin anyagcseréjében játszik szerepet	étvágytalanság, bőrelváltozások, vérszegénység, koleszterinszint emelkedése	Élesztő, tojássárgája, máj vese
niacin	1,5-1,8	fehérjék, zsírok, és szénhidrátok anyagcseréjében vesz részt	bőr megduzzad, és vörösbarnára színeződik ez a pellagra betegség	máj, hús, hal, tojás, élesztő, száraz hüvelyesek
folsav	0,2	vörös-, a fehérvérsejtek és a vérlemezkék képződéséhez, a szájnyálkahártya épségéhez	vérszegénység, nyelvgyulladás, növekedési zavar	máj saláta, főzelékfélék, gyümölcsök, élesztő

16. kép: Házi feladat 1. – A védőtápanyagok, a vitaminok tananyaghoz (Forrás: saját kép)

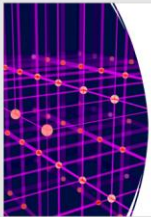
Zsírban oldódó vitaminok

Vitamin neve	A szervezet napi szükséglete (mg)	Élettani szerepe	Hiánya/ túladagolás	Forrásai
A	0,8	növeli a hámréteg, nyálkahártya ellenálló képességét	hiányában a száraz, berepedező nyálkahártya utat, nyit a mikrobáknak, fokozódik a fertőzés veszélye, szem alkalmazkodóképessége romlik (farkasvakság), túladagolása mérgezést idézhet elő, a bőr sárgásan elszíneződik, a karotin nem toxikus	elővitamin a karotin (szervezetben alakul át A-vitaminná): paraj, sóska, petrezselyem zöldje, sárgarépa, kajszi, sütőtök. A-vitamin: máj, tej, vaj, sajt, tojás
D	0,005	elősegíti a Ca beépülését a csontokba	hiánya csontok eltorzulása, az angolkór, csontlágylás, túladagolása toxikus hatású.	tengeri halak, állatok mája, csukamájolaj, vaj, tejszín, tojássárgája, provitaminjából UV fény hatására is képződik a szervezetben
E	12	védi a májat a károsító hatásoktól, antioxidáns hatású	hiánya főleg állatokban izomanyagcsere zavarokkal az ivarmirigyek működésének csökkenésével jár	gabonafélék csírájának olaja, szója, tök, dió, mandula magja
K	0,06	elősegíti a vér alvadását	hiánya vérzékenységet okoz	paraj, paradicsom, de a bél-lakó baktériumok is termelik

17. kép: Házi feladat 2. – A védőtápanyagok, a vitaminok tananyaghoz (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2024.03.26. 12:30-13:15, Munkavédelem és higiénia

Tanítási egység: A HACCP rendszer



A HACCP rendszer

Mi az a HACCP?

Mozaik szó:

Hazard Analysis
Critical Control Points
= Veszély Elemzés
Kritikus Szabályozási Pontok

De mit is jelent?

Egy olyan rendszer, ami:

- az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülő vállalkozások számára kötelező,
- egyedileg, a vállalkozásra szabva kerül kialakításra és
- az élelmiszerbiztonság fenntartásának nyomonkövetését szolgálja.

A HACCP lényege:

- Minden élelmiszerelőállító és -forgalmazó egységben fel kell mérni, hogy milyen egészségre ártalmas anyagok kerülhetnek az élelmiszerbe tevékenységük végzése során.
- Ismerniük kell azt, hogy ezekkel az egészségre ártalmas anyagokkal mi történik.
- Meg kell határozniuk, hogy milyen intézkedésekre van szükség ahhoz, hogy a veszélyes anyagok ne kerüljenek az élelmiszerbe, illetve ha mégis bekeverülnek, akkor az ártalom megszűnjön vagy lecsökkenjen a technológia alkalmazása során.
- Fel kell mérniük, hogy milyen belső ellenőrzésekre van szükség ahhoz, hogy ezeket el tudják érni.

A HACCP alapelvei

1. Veszélyelemzés végzése
2. A Kritikus Szabályozási Pontok (CCP-k) meghatározása
3. Kritikus határérték(ek) megállapítása
4. CCP-k szabályozását felügyelő rendszer felállítása
5. Helyesbítő tevékenységek meghatározása
6. Igazolásra szolgáló eljárások megállapítása
7. Dokumentáció létrehozása

A HACCP alkalmazásának előnyei 1.

Az időleges ellenőrzés helyett a hibák megelőzését segíti elő. A rendszer természetesen nem tudja teljesen kizárni a hibákat, de jelentősen tudja csökkenteni előfordulásuk gyakoriságát.

Módszeres és dokumentált elemzés, amely az előírásokat a kritikus pontokra irányítja.

A rendszer alkalmazása növeli az élelmiszerbiztonságot és a megbízhatóságot. A HACCP az élelmiszerbiztonság elérésének rendszeresített elfogadott módszere.

A HACCP alkalmazásának előnyei 2.

Felhívja a figyelmet, hogy mely területeken van szükség további javításra, fejlesztésre.

A működő HACCP rendszer csökkenti a veszteségeket, elősegíti a költségkalkuláció szabályozását.

Azonnali jogi védelemre. A jól működő HACCP rendszer dokumentált rendszer bizonyítja, hogy a gyártó minden elvárható mértékű a biztonság érdekében.

A HACCP rendszer dokumentumai

- HACCP kézikönyv (alapidokumentáció)
- HACCP munkalap
- Termék és komponensei adatlap / Tevékenység leírás adatlap
- Folyamatleírás
- Veszélyelemzési adatlap
- HACCP-terv (feladat- és felelősségi körök)
- Feljegyzések, ellenőrzési bizonylatok

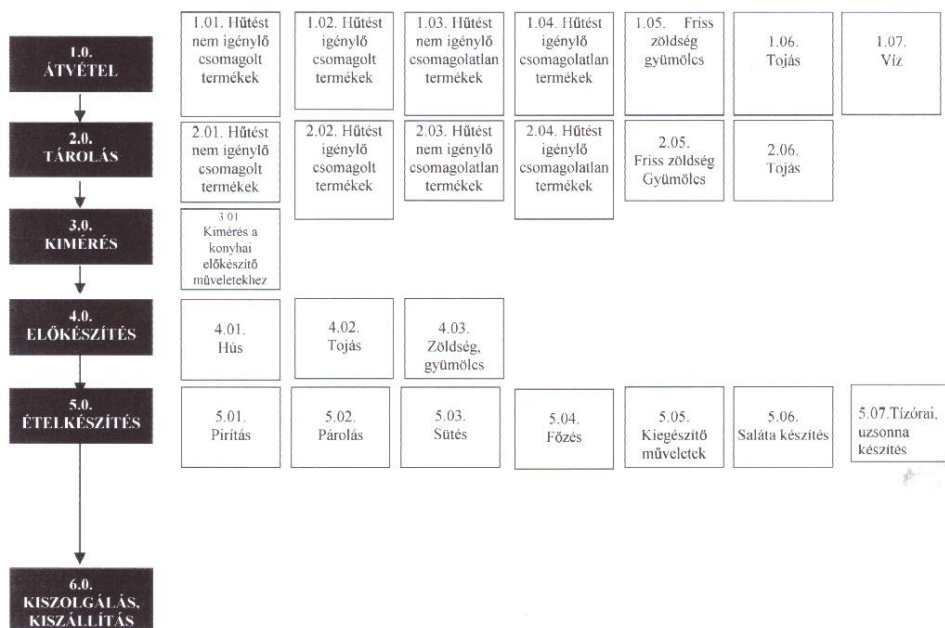
Felhasznált irodalom:

Kereskedelmi és marketing modulok | Sulinet Tudásbázis

Köszönöm a figyelmet!

18. kép: PowerPoint prezentáció – A HACCP rendszer (Forrás: saját kép)

5. FOLYAMATÁBRA



19. kép: Saját dokumentáció – Folyamatábra (Forrás: saját kép)

NAPI ELLENŐRZÉSI LAP

1/3 oldal

Év:	Hónap:	Napoktól...ig	Hét száma:

I. MUNKAKEZDÉS ELŐTTI ELLENŐRZÉSEK:

VIZSGÁLT TERÜLET	KÖVETELMÉNY	ELLENŐRZÉS EREDMÉNYE ALÁÍRÁS						
		H	K	SZ	CS	P	Szo	V
SZEMÉLYZET, SZEMÉLYI HIGIÉNE	1. Létszám rendelkezésre állása, egészségügyi alkalmassága. 2. Dolgozók személyi higiéniája: munka/védőruha meglete, tisztasága, állapota, ápoltság (köröm, haj, védőruhából kilátszó testfelület) kézsértülések hiánya, vagy megfelelő védelme. 3. A személyi higiéne biztosításának tárgyi feltételei (kézmosók működő képessége, kéz-fertőtlenítőszer, papír-kéztörölő), műszaki állapota tisztasága. 4. Szociális helyiségek műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
ÁRUÁTVÉTELI, TÁROLÁSI FELTÉTELEK	1. Helyiségek műszaki állapota, felszereltsége, tisztasága. 2. Hitelesített/kalibrált mérőeszközök rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága. 3. Szakosítottág biztosítása. 4. Beérkezett áru ellenőrzése. 5. Tárolási szabályok betartása. 6. A napi felhasználáshoz megfelelő mennyiségű alapanyag rendelkezésre állása	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TERMELESI FELTÉTELEK	1. Helyiségek, berendezési tárgyak rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
TAKARÍTÁS	1. Takarító eszközök és szerek rendelkezésre állása, műszaki állapota, tárolási feltételei, jelölése, tisztasága. 2. A mosogatók és felszerelések rendelkezésre állása, műszaki állapota tisztasága. 3. Takarítási utasítás kihelyezése 4. Tiszta eszközök tárolása.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
HULLADÉK-GYŰJTÉS ÉS TÁROLÁS	1. Hulladék gyűjtő és tároló edények rendelkezésre állása, műszaki állapota, tisztasága.	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Megfelelőség esetén a ☐-be egy + jelet, vagy pipát kell tenni, nem megfelelés esetén – jelet. Nem megfelelés esetén a hibajavításra tett intézkedést és annak eredményét a Problémalapon rögzíteni kell.

20. kép: Saját dokumentáció – Napi ellenőrzési lap (Forrás: saját kép)

Ételkísérő szállítólevél

Szállító:			Felhasználó:			
Dátum:			Adagszám:			
Megnevezés	Mennyiség/adag (dl/dkg)	Összesen (l/kg)	Étel elkészültének ideje (óra, perc)	Expediálás		Átvételi hőmérséklet (°C)
				időpontja	hőmérséklete (°C)	
Tálaló konyhára érkezett:			Átadó:		Átvevő:	
Megjegyzés: A készétel 63 °C feletti hőmérsékleten fogyasztható. 63 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletű készételt újra kell hőkezelti.						

21. kép: Saját dokumentáció – Ételkísérő szállítólevél (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2024.03.13. 8:00-12:25, Sütőipari termékkészítés gyakorlat

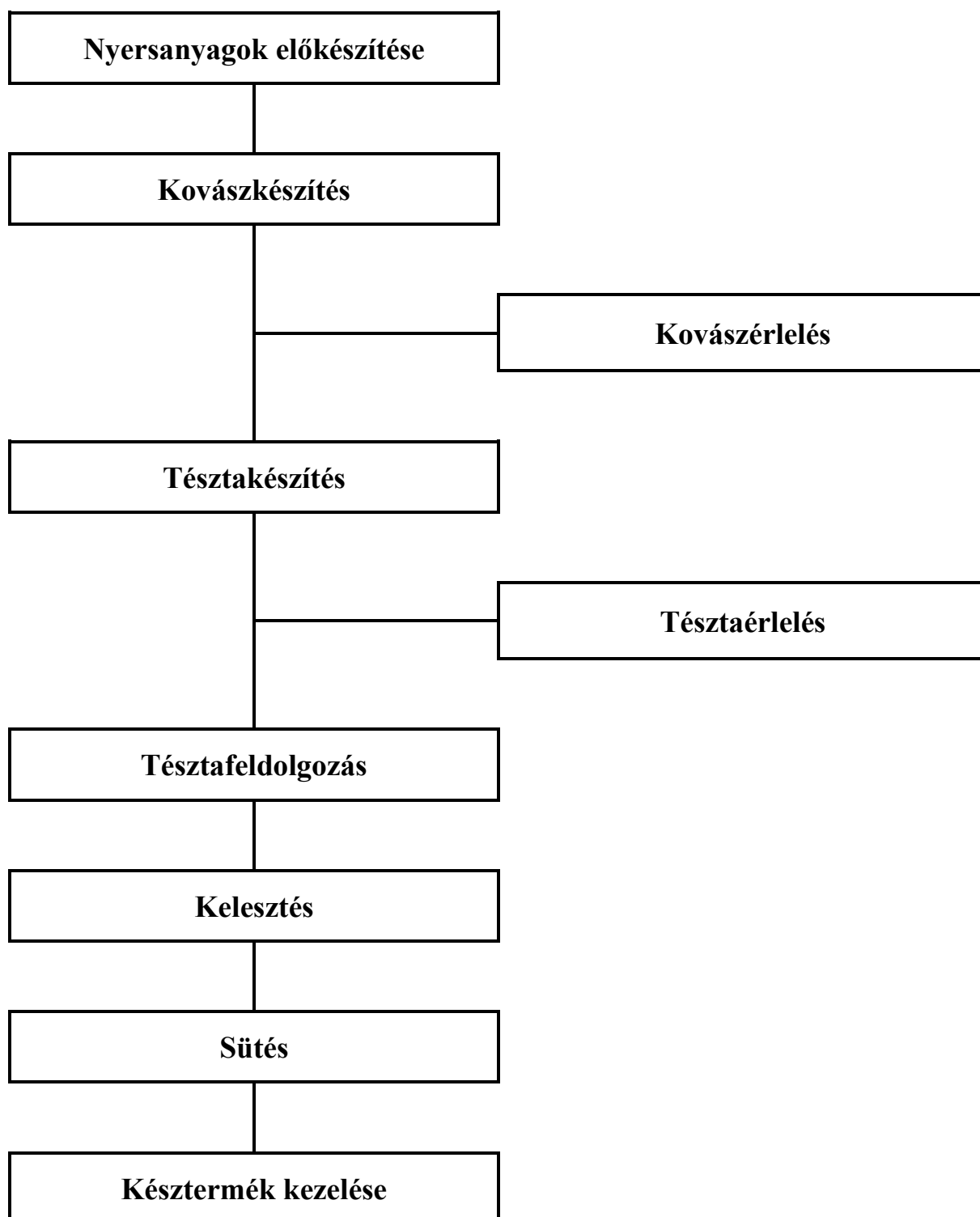
Tanítási egység: Dúsított tészta: vajaskifli, paprikáskifli



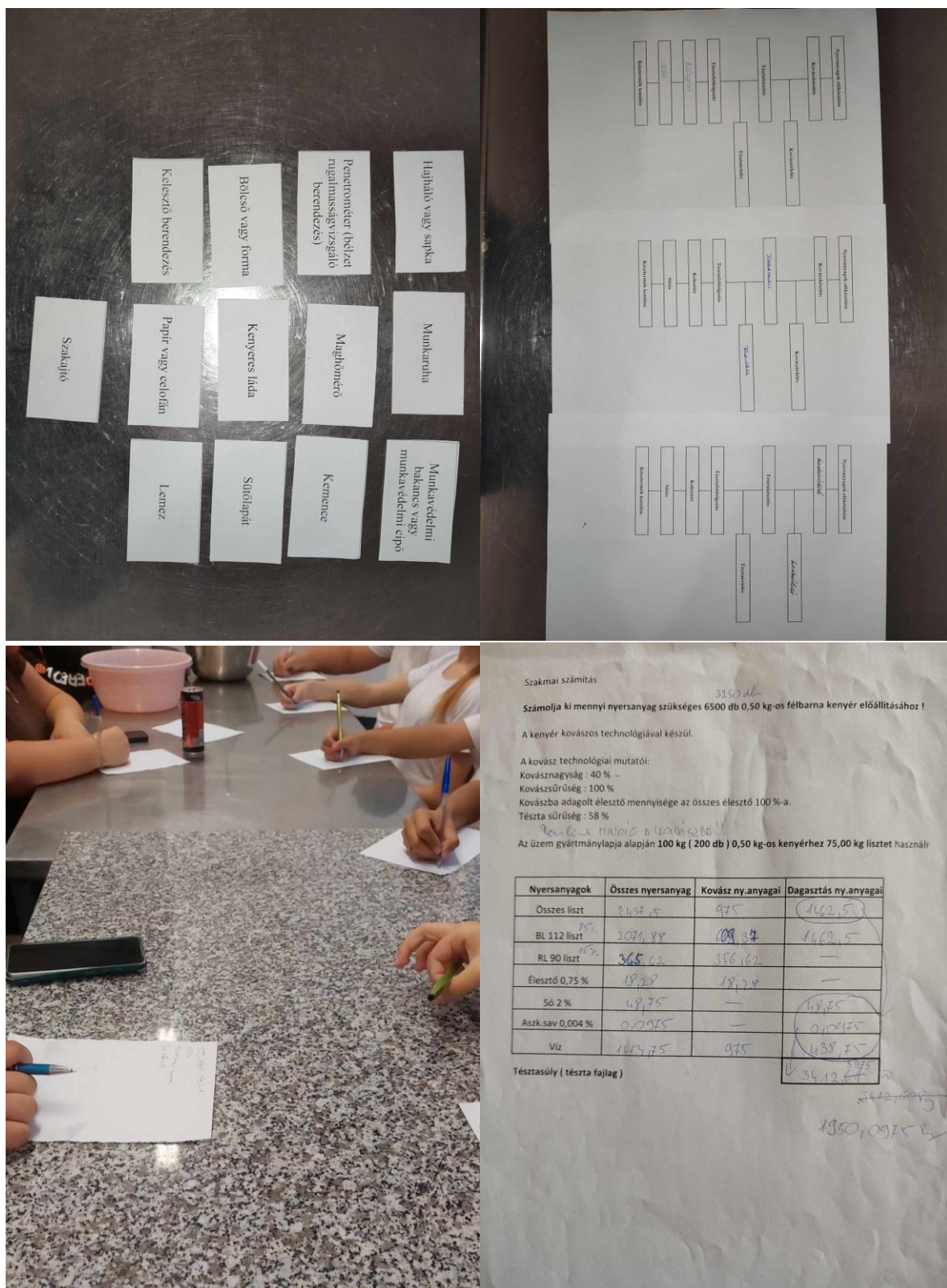
22.-23.-24.-25.-26. kép: Kiflisütés (Forrás: saját kép)

Dátum, tantárgy: 2024.03.20. 8:00-12:25, Sütőipari termékkészítés gyakorlat

Tanítási egység: Projektmunka



27. kép: Projektmunka – A kenyérgyártás folyamatábrája (Forrás: saját kép)



28.-29.-30.-31. kép: Projektmunka és szakmai számítás (Forrás: saját kép)

Rövid, szöveges önreflexió a gyakorlat tapasztalatairól

2023/2024/2. félév

Hasonlóan az első félév gyakorlatához, a második félévben is 3 hét alatt tudtam teljesíteni az előírt gyakorlatot, 2024.03.12.-2024.03.26. között. Bár a munkahelyi kötelezettségeim miatt alakult így, nagyon örültem neki, mert így – egy plusz tantárgy mellett – ugyanazon tantárgyak oktatásába volt lehetőségem becsatlakozni, mint az első félévben.

A második félév során, a gyakorlat hosszúsága miatt (dupla mennyiségű tanóra) lényegesen több idő volt arra, hogy a gyerekek között lehessenek. Ez az időtöbblet és az, hogy sikerült az első félévben megismert osztályok – egy plusz osztály mellett – tanulmányi munkájába visszakapcsolódnom, lehetőséget adott arra, hogy a gyerekeket még inkább megismerjem, jobban lássam egyéniségüket, sajátos temperamentumukat. Sokat jelentett, hogy már név szerint is ismertem a tanulókat és így közvetlenebbnek éreztem a velük való kommunikációt.

Az első félévhez képest további pozitívumot jelentett számomra, hogy volt lehetőség IKT eszközök alkalmazására is. Azt tapasztaltam, hogy a gyerekek élvezték a videó és PowerPoint prezentációk nyújtotta változatos oktatási eszközök használatát, a figyelmük is jobban leköthető volt velük és ezáltal az óra menete is gördülékenyebbé vált, nem volt különösebben szükség fegyelmezésre sem.

A tanórákra való felkészülést nagyon komolyan vettem, igyekeztem több módszert beépíteni egy-egy tanórába és többször is egyeztetni a vezető tanárnővel a terveimet. Kihasználtam, hogy saját gyermekeim is az oktatott tanulókhoz hasonló korosztály, így egy-egy ötletemet nekik mutattam meg először és figyelembe vettem az ezekkel kapcsolatos, az órák javítására vonatkozó ötleteiket (pl.: videó választása).

Az idő beosztása még mindig úgy érzem, hogy kevésbé tartozik az erősségeim közé, de biztos vagyok benne, hogy tudatos odafigyeléssel és kellő gyakorlással sokkal jobban fog menni. Egyelőre viszont igyekeztem minden tanórára megfelelő mennyiségű (se nem túl sok, se nem túl kevés) információt tartalmazó óravázlattal (PowerPoint prezentáció vagy füzetbe írt vázlat), kiegészítő szemléltető anyagokkal (pl.: ételkísérő szállítólevél dokumentum) és feladatokkal (órai feladat, pótfeladat és házi feladat) készülni.

Összességében elmondhatom, hogy nagyon jól éreztem magam a gyakorlat során és örülök, hogy volt szerencsém megismerni a gyakorlatvezető tanárait, Kántorné Ruzsits Barbarát és Csiszár Rudolfot. Sokat tanultam tőlük, rengeteg visszajelzést kaptam a munkámmal kapcsolatban, amiket igyekeztem folyamatosan beépíteni a tevékenységeimbe a gyakorlatom során. Ezek alapján úgy látom, hogy a tanulókkal szembeni kommunikációm megfelelő

ütemben, az elvárásokhoz alkalmazkodva fejlődött. Pozitív visszacsatolást kaptam a módszertani sokszínűség alkalmazásáról is.

Az iskolai tanítási gyakorlat megerősített abban, hogy jó döntést hoztam az agrármérnöktanári szakra való jelentkezéssel és a jövőben szeretnék tanárként elhelyezkedni.

A tanított órák pedagógiai értékelési kérdőíve

2023/2024/2. félév

Pedagógiai értékelési kérdőív (Jegyzőkönyv)

Az eljárás típusa	Önértékelés
Az értékelt neve	Cseri-Torma Réka
Az adatgyűjtés módszere	Óratartás
Az adatgyűjtés dátuma	2024.03.26.

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

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

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

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

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

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

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

7. A környezeti nevelésben mutatott jártasság, a fenntarthatóság értékrendjének hiteles képviselte 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. Kihhasználja 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

Iskolai befogadó nyilatkozat

2023/2024/2. félév

ÖSSZEFÜGGŐ 4 HETES GYAKORLAT

BEFOGADÓ NYILATKOZAT

Alulírott hozzájárulok ahhoz, hogy CSEDI-TORMA RÉKA (Hallgató neve) a MATE Szent István Campus, Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet hallgatója a 2023/2024 tanévben az összefüggő iskolai tanítási gyakorlatát intézményünkönél teljesítse.

Az intézmény vezetőjének neve:

Csiszár Duda

Az intézmény adatai:

**Széchenyi István Egyetem
Veres Péter Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium**
9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Név:

Cím:

Tel.:

96/427-522

Fax:

—

A kijelölt Vezetőtanár adatai:

Név:

Csiszár Duda

Beosztása:

igazgató

Végzettsége:

Egyetem

**Széchenyi István Egyetem
Veres Péter Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium**
9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Munkahelyi cím:

Tel.:

96/427-522

Fax:

—

Dátum:

Győr, 2024.03.2



Csiszár Duda

A vezető neve (gépelve is)

Csiszár Duda

Hallgatói szerződés/megállapodás

2023/2024/2. félév



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

HALLGATÓI MUNKASZERZŐDÉS

szakmai gyakorlatra

Szakmai gyakorlóléhely adatai:

Neve: Széchenyi István Egyetem Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmi-szeripari Szakképző Iskola és Kollégium
Székhelye: 9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.
Adószáma:
Statisztikai számjele:
Cégjegyzékszám:
Egyéni vállalkozói nyilvántar-tási száma (e.v. esetén):
Képviselő neve, beosztása: Csiszár Rudolf, igazgató
Szakmai gyakorlóléhely szakmai felelőse: Csiszár Rudolf

Hallgató adatai:

Neve: Cseri-Torma Réka
Születési neve: Katona Réka
Születési hely, idő: Tatabánya, 1988.08.08.
Anyja születési neve: Horváth Margit
Lakcíme: 2882 Kerékteleki, Fő u. 158.
Hallgató Neptun kódja: PM02SU
Hallgató szakja, képzési ideje: Agrármérnök-tanár MSc., 2 félév
Adóazonosító jele: 8444140503
TAJ száma: 090868010
Bankszámlaszáma:
Állampolgársága, tartózkodási címe (külföldi hallgató esetén)
Elérhetősége: 06707013356

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 gyakorlatok munkakörben.
2. Jelen szerződés határozott időre szól, 2024. év 03. hónap 12. naptól, 2024. év 03. hónap 26. napig.
3. A Hallgató munkavégzésének helye:
4. A Hallgató ~~napi~~ munkaideje: 20 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: Győr, 2024. év 03. hó 06. nap.

Geri-Tóth
Hallgató neve


Szakmai gyakorlóhely képviselője, beosztása
Szakmai gyakorlóhely neve

Tanított órák táblázat

2023/2024/2. félév

Tanított órák Iskolai tanítási gyakorlat

Sorszám	Dátum/Időpont	Osztály	Tantárgy	Tanár
1.	2024.03.12.	9.B	Élelmiszerismeret	Kántorné Ruzsits Barbara
2.	2024.03.12.	9.B	Munkavédelem és higiénia	Kántorné Ruzsits Barbara
3.	2024.03.18.	10.B	Élelmiszervizsgálat	Kántorné Ruzsits Barbara
4.	2024.03.18.	10.B	Élelmiszervizsgálat	Kántorné Ruzsits Barbara
5.	2024.03.19.	9.B	Élelmiszerismeret	Kántorné Ruzsits Barbara
6.	2024.03.19.	9.B	Munkavédelem és higiénia	Kántorné Ruzsits Barbara
7.	2024.03.25.	10.B	Élelmiszervizsgálat	Kántorné Ruzsits Barbara
8.	2024.03.25.	10.B	Élelmiszervizsgálat	Kántorné Ruzsits Barbara
9.	2024.03.26.	9.B	Élelmiszerismeret	Kántorné Ruzsits Barbara
10.	2024.03.26.	9.B	Munkavédelem és higiénia	Kántorné Ruzsits Barbara
11.	2024.03.13.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
12.	2024.03.13.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
13.	2024.03.13.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
14.	2024.03.13.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
15.	2024.03.13.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
16.	2024.03.20.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
17.	2024.03.20.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
18.	2024.03.20.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
19.	2024.03.20.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara
20.	2024.03.20.	12.B	Sütőipari termékkészítés gyakorlat	Kántorné Ruzsits Barbara

Győr, 2024. március 26.

Az iskola vezetője helyettes
Veres Péter Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium
9028 Győr, Régi Veszorémi út 1-3



Az iskolai tanítási gyakorlat időpontjai

A tanárjelölt neve: Cseri-Torma Réka

A vezetőtanár neve: Csiszár Rudolf

Tanított tárgyak:

1. Élelmiszerismeret E. 3 óra
2. Munkavédelem és higiénia E. 3 óra
3. Élelmiszervizsgálat E. 4 óra
4. Sütőipari termékkészítés gyakorlat Gy. 10 óra

A tanítás ideje:

Osztály(ok):

2024.03.12.; 2024.03.19.; 2024.03.26.
2024.03.18.; 2024.03.25.
2024.03.13.; 2024.03.20.

9.B
10.B
12.B

Szakmai elméleti órán:

Tanítási óra:

Tanítási egység:

1. 2024.03.12. 11:40-12:25
2. 2024.03.12. 12:30-13:15
3. 2024.03.18. 12:30-13:15
4. 2024.03.18. 13:25-14:10
5. 2024.03.19. 11:40-12:25
6. 2024.03.19. 12:30-13:15
7. 2024.03.25. 12:30-13:15
8. 2024.03.25. 13:25-14:10
9. 2024.03.26. 11:40-12:25
10. 2024.03.26. 12:30-13:15

A védőtápanyagok csoportosítása
Jó higiéniai gyakorlat
Sűrűségmérés, alapfogalmak
Sűrűségmérés, alapfogalmak
A védőtápanyagok csoportosítása
Jó higiéniai gyakorlat elemei
Mértékegység átváltások
Mérések, mérőeszközök használata
A védőtápanyagok szerepe a táplálkozásban
A HACCP rendszer

Szakmai gyakorlati órán:

Tanítási óra:

Tanítási egység:

- 1.- 5. 2024.03.13. 8:00-12:25
- 6.-10. 2024.03.20. 8:00-12:25

Sütőipari termékkészítés gyakorlat
Sütőipari termékkészítés gyakorlat

Győr, 2024. március 26.
Széchenyi István Egyetem
Veres Péter Mezőgazdasági
és Élelmiszeripari Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium
9028 Győr, Régi Veszprémi út 1-3.

Az iskola hosszú bélyegzője



Iskolai tanítási gyakorlat értékelése

2023/2024/2. félév

Iskolai tanítási gyakorlat értékelése

Név: Cseri-Torma Réka
 Szak: Agrármérnök-tanár MA
 A vezetett foglalkozás: 10 óra elmélet, 10 óra gyakorlat
 A gyakorlat ideje: 2024.03.12.-03.26.

ÉRTÉKELŐLAP

NEGATÍV

POZITÍV

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

Kiemelkedő		X
Alapos, gondos	X	
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	X
Nem mutat érzelmekeket		Kevésbé gyakorlott	
Bizalmatlan, ellenséges		Nehézkés, nem jó anyagbemutató	

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

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

A 2. félidő gyakorlati része is ugyanígy felépít-
ten, pedagógiai szempontból is megfigyelés és
beszélés. A tanulók által való tapasztalatok és fa-
tyamadások, más névvel néveltek a
gyakorlatok és önértékelés az oda-vissza
közvetlen rész. A tanulói csoportok által
gyakorlati részekről megfigyelés volt, a diákok
névelés, értékelés volt. A tananyag felépítés-
ről addig tartani, hogy a tananyag felépítés-
ről. YouTube videó, Power Point prezentáció, rajt
megfigyelés és beszéd, gyakorlati projekt feladatokról.
Az osztályban tanult, praktika ismételt feladat.

Győr, 2024. március 26.

igazgató



Kisbolygó
vezető tanár

Felhasznált irodalom

2023/2024/2. félév

- Fekete K. – Sahin-Tóth Gy. – Suhajda J. (2012). Élelmiszerismeret II., Műszaki Könyvkiadó, Budapest.
- Gerber G. – Kádár R. (2010): Munka- tűz-, környezetvédelem és higiénia, FVM Vidékfejlesztési, Képzési és Szaktanácsadási Intézet, Budapest.
- Kovácsné Kalmár K. (2021): Sütőipari termék előállítás, Herman Ottó Intézet Nonprofit Kft., Budapest.
- URL⁴: [A vitaminok \(youtube.com\)](https://www.youtube.com/watch?v=...)
- URL⁵: [Kereskedelmi és marketing modulok | Sulinet Tudásbázis](https://www.sulinet.hu/tudastbazis/kereskedelmi-es-marketing-modulok)

NYILATKOZAT

a portfólió nyilvános hozzáféréséről és eredetiségéről

A hallgató neve: Cseri-Torma Réka
A Hallgató Neptun kódja: PM02SU
A dolgozat címe: Iskolai tanítási gyakorlat a Széchenyi István Egyetem
Veres Péter Mezőgazdasági és Élelmiszeripari
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium középfokú
szakképző intézményben
A megjelenés éve: 2024
A konzulens intézetének neve: Vidékfejlesztés és Fenntartható Gazdaság Intézet
A konzulens tanszékének a neve: Humántudományi és Szakképzési Tanszék

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

Ha a fenti nyilatkozattal valótlant 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: 2024. év április hó 17. nap



Hallgató aláírása

KONZULTÁCIÓS NYILATKOZAT

Cseri-Torma Réka (hallgató Neptun azonosítója: PM02SU) 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.