

ERASMUS+ PROJEKT (2023-2-HU01-KA210-VET-000177733)

Cím:

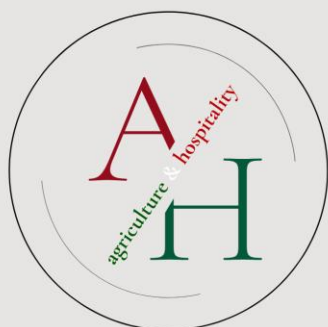
„A regionális mezőgazdaság és a vendéglátás, mint egymást kiegészítő és kölcsönösen támogató ágazatok népszerűsítése a szakképzésben részt vevő tanulók és oktatók számára.”

„Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.”



**Funded by
the European Union**

ERASMUS+ PROJEKT
(2023-2-HU01-KA210-VET-000177733) -
A REGIONÁLIS MEZŐGAZDASÁG ÉS A
VENDÉGLÁTÁS, MINT EGYMÁST KIEGÉSZÍTŐ ÉS
KÖLCSÖNÖSEN TÁMOGATÓ ÁGAZATOK
NÉPSZERŰSÍTÉSE A SZAKKÉPZÉSBEN RÉSZT VEVŐ
TANULÓK ÉS OKTATÓK SZÁMÁRA



HAND IN HAND
cooperation



**Funded by
the European Union**

INNOVATÍV,
GYAKORLATORIENTÁLT,
DIGITÁLIS,
PROJEKTALAPÚ
TANANYAG, MELY
KÖRNYEZETILEG ÉS
GAZDASÁGILAG
FENNTARTHATÓ,
VALÓSÁGOS
(EGYÜTT)MŰKÖDÉSRE
TANÍT AZ AGRÁRIUM ÉS A
TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS
SZEKTORAI KÖZÖTT.

KÉSZÍTETTÉK
A MAGYAR NEMZETI
GASZTRONÓMIAI
SZÖVETSÉG ÉS A BIO
FLORIDDIA
AGRÁRVÁLLALKOZÁS
KOLLÉGÁI:
DR. VARGÁNÉ ÉSIK EMESE
EMANUELE FLORIDDIA
FEHÉR ÁGNES
LAURA BOTTONI
LAURA PII
KRIVÁCS ANDRÁS
MICHELA BARLETTI
NAGYNÉ KÖVÉR TÍMEA
NOVÁKNÉ TITKÓ ERZSÉBET
POTYONDINÉ PRAPATICS
MÁRTA
ROSARIO FLORIDDIA
SZALAY ZITA

Tartalom

Bevezető.....	2
Projektmunka adatlap	3
Projektmunka folyamata	6
Óratervek.....	8
Mellékletek	18

Bevezető

A Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetség kidolgozott egy olyan digitális tananyagot, mely projektszemléletre, környezettudatosságra és emberséges, gazdaságilag fenntartható működésre tanítja az agrár-, és vendéglátás-képzésben tanuló diákokat és az őket oktatókat, innovatív, digitális tartalmak segítségével.

Élethű projektfeladatokon keresztül a tanulók elsajátíthatnak egy olyan gondolkodásmódot, amely a szakmai és a mindennapi életben is kiemelkedően fontos. A projektfeladat segítségével a diákok valós vállalkozásokkal dolgozhatnak együtt és használhatják fantáziájukat, visszajelzést kapva ötleteikre, hogy miképpen lehetne együttműködésre ösztönözni az agrárvállalkozókat és a térségi vendéglátó vállalkozókat.

A projektmunka kiegészítésére létrejött egy papíralapú munkafüzet, melynek elérhetőségéről forduljanak bizalommal a Magyar Nemzeti Gasztronómiai Szövetséghez kollégáihoz a titkarsag@mngsz.com e-mail címen.



Projektmunka adatlap

Hand in Hand – Együttműködési modell - Multidiszciplináris projekt

KOROSZTÁLY: 15-18 év (szakiskola és technikum 10., 11 évfolyam)

TANTÁRGYI KAPCSOLÓDÁSOK:

Ágazat: Turizmus-vendéglátás	Ágazat: Mezőgazdaság és erdészet
Szakma: vendégtéri szaktechnikus, szakács szaktechnikus, szakács, pincér-vendégtéri szakember	Szakma: mezőgazdasági technikus
Ágazati alapozás: Termelési, értékesítési és turisztikai alapismeretek, IKT a vendéglátásban Tananyagtartalom: Az ételkészítés alapjai A vendégtéri értékesítés alapjai A turisztikai és szálláshelyi tevékenység alapjai (az oktatás során ajánlott egy-egy helyszín felkeresése)	Ágazati alapozás: Szakmai alapozás Szakmai üzemek látogatása Szakmai intézmények látogatása Szakmai cégek látogatása Szakosító tartalmú gyakorlatok tanüzemekben Szakosító tartalmú gyakorlatok tangazdaságokban Szakosító tartalmú gyakorlatok képzőközpontokban
Szakmai oktatás: Üzleti menedzsment, Marketing és protokoll Ételek tálalása Tananyagtartalom: Szezonális alapanyagok használata, Beszerzés, Készletezés, Vállalkozások indítása	Szakmai oktatás: Agrárvállalkozási ismeretek Tananyagtartalom: Közgazdasági és pénzügyi alapfogalmak Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak Vállalkozási ismeretek Mezőgazdasági vállalkozások, termékek marketingje, értékesítése, beszerzése, készletgazdálkodása Európai uniós ismeretek, közös agrárpolitika

TANULÁSI CÉLOK

Projektszemlélet és vállalkozói gondolkodás fejlesztése	A tanulók képesek legyenek komplex problémák azonosítására és azok kreatív, strukturált megoldására projektalapú oktatási módszerrel. A tanulók fejlődjenek a csapatmunkában, és a felelősségmegosztásban.
Környezettudatos szemlélet és fenntartható gyakorlatok elsajátítása	A tanulók ismerjék fel a környezeti hatásokat a mezőgazdasági és vendéglátóipari tevékenységek során. Sajátítsanak el fenntartható működési modelleket, például a rövid ellátási láncokat, a szezonális elvét, a hulladékcsökkentés és újrahasznosítás lehetőségeit. Képesek legyenek környezetbarát döntéseket hozni a napi működés és hosszú távú tervezés során.
Etikus, emberséges és gazdaságilag megalapozott vállalkozási modellek megértése	A résztvevők megtanulják, hogyan lehet a helyi közösségeket támogató működést és gazdasági fenntarthatóságot egyensúlyba hozni. Megismerik az etikus vállalkozásépítés alapelveit (pl. méltányos kereskedelem, munkavállalói jólét, társadalmi felelősségvállalás). Képesek legyenek értékalapú döntéseket hozni a profitmaximalizálás rövid távú szempontjai helyett.
Digitális eszközök tudatos és kreatív használata	A diákok jobban megismerik, hogyan használhatók digitális eszközök (pl. prezentációs és tervezőprogramok) Fejlődik a digitális, kommunikációs és prezentációs készségük.
Interdiszciplináris gondolkodás és együttműködés gyakorlása	A tanulók képesek legyenek együtt dolgozni különböző háttérrel rendelkező társaikkal (agrár és vendéglátó ágazatokban). Megtanulják felismerni és kihasználni az ágazatok közötti együttműködésben rejlő szinergiákat. Nyitottá válnak az innovációra, az újító szemléletű megoldásokra és az élethosszig tartó tanulásra.

IDŐTARTAM:

6 alkalom, 12X45 perc tanórai keretek között (a tanórák időtartama országonként változhat)

FEJLESZTETT KOMPETENCIATERÜLETEK:

- tanulási kompetencia
- digitális kompetencia
- kommunikációs kompetencia
- prezentációs kompetencia
- személyes és társas kompetencia (inkluzív nevelés)
- kreatív alkotás és kulturális sokszínűség kompetencia
- innovációs és vállalkozói kompetencia
- fenntarthatósági kompetencia (környezeti tudatosság)
- együttműködési kompetencia

Képesség, készség	Ismeret
Turizmus-vendéglátás ágazat	
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatok és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Irodai alapszoftvereket (táblázatkezelő, szövegszerkesztő) készségszinten használ.
Információt gyűjt és rendszerez a vendéglátáshoz és a turisztikához kapcsolódóan.	Az internetes böngészőket és közösségi oldalakat hatékonyan tudja információgyűjtésre használni.
A vendéglátáshoz kapcsolódó táblázatok és szöveges dokumentumokat készít és módosít.	Informatikai alap-ismeretek, szövegszerkesztő és táblázatkezelő szoftverek ismerete
Ismeri és alkalmazza a szakmájára vonatkozó újításokat.	Ismeri a szakmai folyóiratokat, internetes forrásokat, képes megszűrni az ott fellelhető tartalmakat.
Mezőgazdaság és erdészet	
Szakmai ágazati tevékenységeket végez.	Mezőgazdasági alapismeretek
Szakmai üzemet, intézményt, céget látogat.	Szakmai üzemek, intézmények, cégek ismerete
Szakmai üzemet, intézményt, céget látogat.	Mezőgazdasági vállalkozással és tevékenységgel kapcsolatos fogalmak ismerete

Projektmunka folyamata

Oktatói előkészületek:

A projektmunka saját oktatói gyakorlatban történő alkalmazása előkészítő munkát igényel.

Előkészületi feladatok:

1. Csoportlétszámnak megfelelő számú agrár és vendéglátó vállalkozás keresése (pl.: intézmény duális partnerei), előzetes tájékoztatása, bevonása a diákok projektmunkájába
2. Csoportkialakítás: 3-4 fős csoportok osztály/csoportlétszámtól függően
3. Vállalkozások párosítása a kialakított csoportokhoz
4. Padlet felület létrehozása (leírás elérhető a 7. számú mellékletben)
5. Google fiókok létrehozása tanulók számára emailek kiküldéséhez (intézményi Classroom elérhetősége esetén ez a feladat nem szükséges)
6. Google Drive felület létrehozása a Google fiókban, dokumentumok feltöltéséhez (intézményi Classroom elérhetősége esetén a projektmunkához szükséges feladatok és útmutatók tanulók számára kiküldhetők a Classroom rendszerében, ebben az esetben Google Drive létrehozása nem szükséges)
7. Google Űrlapok létrehozása oktató által, majd a link kiküldése tanulók e-mailcímére (a kérdőívek tartalmi elérhetőek a 3. számú mellékletben)
8. Önállóan létrehozni egy saját KAHOOT fiókot
9. Kahoot (belépéshez szükséges útmutató, valamint a helyes válaszok elérhetőek a 7. számú mellékletekben)

Projektmunka:

1. **Első jelenléti alkalom:** 2X45 perc
Padlet felület ismertetése, e-mail hozzáférés megadása
Vállalkozások párosítása a csoportokkal
Információk gyűjtése a régióról – példán keresztül (termékek, szolgáltatások)
Információk gyűjtése a vállalkozásokról – példán keresztül (gazdasági oldalról, termékpaletta...)
Olasz oktató videó bemutatása
Házi feladat: a bemutatott példa alapján a saját feladat
2. **Második jelenléti alkalom:** 2X45 perc, együttműködési folyamatára bemutatása
Csoport bemutatkozó levél készítése és elküldése

Alap Google űrlap, kiegészítés aktualizált kérdésekkel csoportonként, kiküldés, visszaküldési határidő meghatározása

Házi feladat: a beérkezett válaszok megismerése

3. **Harmadik jelenléti alkalom:** 2X45 perc

Problématérkép készítése, itt már a tanulók együtt dolgoznak, páronként az agrár és vendéglátó vállalkozások, kérdésenként fel lehet osztani közöttük (tanár mond ötleteket)

A magyar video bemutatása

Házi feladat: együttműködési lehetőségek átgondolása

4. **Negyedik jelenléti alkalom:** 2X45 perc,

Házi feladat alapján az ötletek bemutatása, tanári irányítással egy ötlet részletes kidolgozása (szempontokat ott tudják meg - gazdasági, fenntarthatósági, marketing stb) – milyen formában mutatják be, adjunk választási lehetőséget (infografika, rövid videó, ppt stb.)

5. **Ötödik jelenléti alkalom:** a kidolgozott ötlet bemutatása a többi csoportnak

6. **Hatodik jelenléti alkalom:** Az elkészült anyag kiküldése a vállalkozóknak. Értékelés a diákok és az oktatók részéről (nehézségek, javaslatok)

Lezárás:

1. Feladatgyűjtemény/Munkafüzet további felhasználása
2. Értékelés

Óratervek

Óraterv – 1. alkalom.

Időtartam: 2X45 perc

Tevékenység	Időkeret	Módszer	Segédeszközök	Megjegyzés
A tanulók köszöntése, foglalkozások menetének ismertetése	0-5	frontális oktatás	laptop, kivetítő, PPT	Az együttműködő csoportok közös online bejelentkezése – amennyiben szükséges Az oktatói prezentáció kivetítése
A projektfeladat ismertetése	6-15			
Csoportok kialakítása, csoportvezető kiválasztása	16-26	véletlenszerű vagy az oktató irányításával		A vendéglátást és agrártanuló diákok közül 3-4- csoport kialakítása, létszámtól függően (csoportoként 3-4 diák) A csoportokban a tanulók különböző szerepköröket (gazdasági szakember, marketing szakember, szakács stb.) töltenek be (ennek a helyzetgyakorlatoknál lesz jelentősége). A szerepek kiosztása.
Padlet felület ismertetése	27-37	frontális oktatás	asztali gép vagy laptop	Minden csoportból egy diák, aki a felületre való feltöltésért felelős vagy oktatói döntés alapján feladatonként elosztva.
Csoport e-mail címek hozzáféréseinek megadása, belépés	38-45	frontális oktatás	asztali gép vagy laptop	Minden csoportból egy diák, aki a felületre való feltöltésért felelős.
Szünet				

Vállalkozások párosítása a csoportokkal	15-20	véletlenszerű vagy az oktató irányításával		A választott vállalkozások megadása a szaktanár által.
Információgyűjtés a megadott régióról	21-30	csoportmunka	mellékletben lévő feladatlap, laptop	A kitöltött feladatlap linkjét a padlet felületre fel kell tölteni.
Információk gyűjtése a vállalkozásokról	31-40	csoportmunka	mellékletben lévő feladatlap, laptop	A kitöltött feladatlap linkjét a padlet felületre fel kell tölteni.
Házi feladat ismertetése	41-45	frontális oktatás		A padlet felületen található videó újra megtekintése, az órai két feladat befejezése és a drive link feltöltése a padlet felületre.

Óraterv – 2. alkalom

Időtartam: 2X45 perc

Tevékenység	Időtartam	Módszer	Segédeszközök	Megjegyzés
A házi feladatok ellenőrzése a Padlet felületen	0-10	csoportmunka	laptop, kivetítő	A csoportok a kitöltött feladatlapokat pdf-ben feltöltik a felületre.
Olasz oktatóvideó bemutatása	11-20	frontális oktatás	kivetítő, hang is!!	
Videóelemzés – a tanulók csoportokban lejátszák a Kahoot-ot.	20-30	csoportmunka	csoportonként 1 laptop	A kérdések Kahoot felületen jelennek meg. Kahoot felület elérhetősége az oktatói prezentációban.
Együttműködési folyamatára bemutatása	30-42	frontális oktatás	csoportonként 1 laptop	Az oktatói prezentációban elérhető. Az oktatói magyarázathoz szöveges leírat a mellékletben.
Felmerült kérdések megválaszolása	33-45			
Szünet				
Csoport bemutatkozó levél elkészítése (minta alapján) és elküldése	0-25	csoportmunka		A minta a Padlet felületen elérhető (Google Drive mappából) A kiküldés a csoport e-mail

				fiókjából történik.
Google űrlap kérdéseinek kiegészítése, specializálása az adott vállalkozásra	26-40	csoportmunka		A kérdőív kiküldése a csoport e-mail fiókjából. Határidőt megadni hozzá, ami a következő alkalom előtt legyen
Házi feladat ismertetése	41-45			Ellenőrizni a kérdőív kitöltését.

Óraterv – 3. alkalom

Időtartam: 2X45 perc

Tevékenység	Időtartam	Módszer	Segédeszközök	Megjegyzés
A kérdőíven beérkezett válaszok áttekintése	0-20	csoportmunka		A csoportokban dolgozó diákok a vállalkozások képviselőiként vannak jelen. Vállalkozásonként különböző szerepekben (pl. vendéglátó vállalkozás: gazdasági vezető, szakács, marketing szakember; agrár vállalkozás: ügyvezető, beszerző stb.)
Problématérkép/Értéktérkép készítésének ismertetése	21-25	frontális oktatás		Minta elérhető az oktatói prezentációban
Problématérkép/Értéktérkép készítése	26-45	csoportmunka	csomagolópapír színes filcek vagy IKT eszköz	Csoportonként megbeszélik, hogy a beérkezett válaszok alapján milyen problémák, illetve jogyakorlatok jelennek meg adott vállalkozásoknál. Grafikus módon ábrázolják a probléma/értéktérképet.
Szünet				

Vállalkozások párosítása	1-15	frontális oktatás		Ezen az alkalmon a két ágazat tanulói együtt dolgoznak. Az oktatók alakítják ki a vendéglátó-agrár párokat.
Helyzetgyakorlat, szerepjáték	16-45	csoportmunka		A diákok képviselik a vállalkozásokat. Megbeszélik a beérkezett válaszok alapján, hogy milyen előnyei és hátrányai vannak a két szektor együttműködési lehetőségeinek. Az oktató a csoportmunka alatt mediátorként vesz részt a diákok munkájában.
Házi feladat ismertetése – együttműködési lehetőségek feltárása, ötletek	36-45			

Óraterv – 4. alkalom.

Időtartam: 2X45 perc

Tevékenység	Időtartam	Módszer	Segédeszközök	Megjegyzés
Magyar oktatóvideó bemutatása	0-20	frontális oktatás	laptop, kivetítő,	
Videóelemzés – a tanulók csoportokban lejátszák a Kahoot-ot	21-30	csoportmunka		A kérdések Kahoot felületen jelennek meg. A Kahoot felület elérhetősége a tanári prezentációban
Megoldások ismertetése	31-35			
Helyzetgyakorlatok folytatása	36-45			A diákok képviselik a vállalkozásokat. Megbeszélük a beérkezett válaszok alapján, hogy milyen előnyei és hátrányai vannak a két szektor együttműködési lehetőségeinek. Az oktató a csoportmunka alatt mediátorként vesz részt a diákok munkájában.
Szünet				
Helyzetgyakorlatok folytatása	1-15			Diákok képviselik a vállalkozásokat. Megbeszélük a beérkezett válaszok alapján,

				hogy milyen előnyei és hátrányai vannak a két szektor együttműködésének. Az oktató a csoportmunka alatt mediátorként vesz részt a diákok munkájában.
Csoportmunkák értékelése	16-25			Vendéglátó és agrár oktató közösen értékeli az ötleteket és a csoportokkal közösen kiválasztanak 1 ötletet, amit az adott csoport részletesen kidolgoz.
Az együttműködési modell részletes kidolgozása	26-45			Diákok kiválasztják, hogy milyen módon mutatják be a kidolgozott együttműködési lehetőséget. (ppt, infografika, video stb.)

Óraterv – 5. alkalom

Időtartam: 2X45 perc

Tevékenység	Időtartam	Módszer	Segédeszközök	Megjegyzés
Csoportonkénti együttműködési modell részletes kidolgozása csoportonként egyénileg választott módszerrel (pl. infografika, ppt, video)	1-45	csoportmunka		Az oktató a csoportmunka alatt mediátorként vesz részt a diákok munkájában.
Szünet				
Csoportonként egy ötlet részletes kidolgozása egyénileg választott módszerrel (pl. infografika, ppt, video)	1-45	csoportmunka		Az oktató a csoportmunka alatt mediátorként vesz részt a diákok munkájában.

Óraterv – 6.alkalom

Időtartam: 2X45 perc

Tevékenység	Időtartam	Módszer	Segédeszközök	Megjegyzés
Az elkészült anyag bemutatása csoportonként	1-45	csoportmunka		A párba állított vendéglátó- agrár vállalkozást képviselő csoporttagok együtt mutatják be a kidolgozott ötletet. Lehetőség: a projektben résztvevő vállalkozók képviselőinek meghívása a bemutató alkalomra.
Szünet				
Az elkészült anyag elküldése a vállalkozásoknak.	1-20	csoportmunka		A csoport e- mail fiókjából.
Értékelés	21-45			A tanulók egy kérdőív kitöltésével értékelik a projektmunkát.

Mellékletek

1. számú melléklet: Oktatói PPT-k
2. számú melléklet: Együttműködési modell videók (olasz és magyar)
3. számú melléklet: Mintakérdőívek agrár és vendéglátó vállalkozásoknak
4. számú melléklet: Együttműködési modell folyamatábra
5. számú melléklet: Óratervek
6. számú melléklet: Tanulói útmutatók a felületek kezeléséhez
7. számú melléklet: Oktatói útmutatók a felületek alkalmazásához
8. számú melléklet: Feladatlapok információgyűjtéshez
9. számú melléklet: Hivatalos levélminták vállalkozásoknak