

GINOP-6.2.3-17-2017-00038

Lemorzsolódás csökkentése a Szekszárdi Szakképzési Centrum tagintézményeiben

Kompetencia alapú képzésekhez kidolgozott új tananyag, módszertan leírása

Szakmai megvalósító (tagintézmény) megnevezése, címe:	Szekszárdi SZC Vendéglátó Szakképző Iskolája 7100 Szekszárd, Szent István tér 15-17.
A fejlesztés megnevezése:	szakmai gyakorlati versenyfelkészítés
A fejlesztés típusa:	<u>Tananyagfejlesztés</u> / Módszertani fejlesztés
A fejlesztés kiemelt céljai:	Sikeres szereplés a szakmai versenyen
A fejlesztésben érintett célcsoport:	A szakgimnázium, vendéglátás-szervező-vendéglős osztályok kiemelten tehetséges tanulói
A fejlesztés alkalmazási területe:	pincér szakmai gyakorlat
A fejlesztés kapcsolódik-e a NAT, helyi szakmai, képzési program valamelyik kiemelt fejlesztési feladatának – nevelési-oktatási-képzési céljának a megvalósulásához? Ha igen, hogyan?	A szakmai programban szerepel, hogy tanulóink minél több szakmai versenyen érjenek el kiemelkedő eredményeket. Iskolánk hírnevét növeli ha minél több rangos versenyen tudunk sikeresen szerepelni. Ezt a célt szolgálja a kidolgozott tanmenet.
A fejlesztés részletes bemutatása	
<p>A flambírozás a pincér szakmai ismereteket bővíti. A szakmai vizsgán is előírás, hogy a vizsgázók bemutassák a flambírozó tudásukat.</p> <p>Iskolánk az olaszországi Marco Polo G.E.I.E. szervezettel szorosan együttműködve hagyományteremtés céljából megszervezett egy országos flambírozó versenyt: VIP Flambé – Nők a Flambírozás művészetében, Szekszárdi Flambírozó és Gasztronómiai Verseny – MARCO POLO G.E.I.E. – Flambé Cup.</p> <p>Erre a versenyre kidolgoztunk egy tananyagfejlesztést, ami átfogó ismeretek ad a versenyre kijelölt tanulók számára. A versenyfelkészítés időszakos, nem az egész tanévre szól, kimondottan a verseny előtti hetekben tartjuk. Maga a tanmenet 30 órás időtartamot ölel fel, de természetesen a gyakorlati feladatok miatt az óra sokszor hosszabb ideig tartott.</p>	

Túlzottan változatos munkaformákat és munkamódszereket nem tudunk alkalmazni, hiszen eleve kislétszámú a csoport (3fő) ráadásul sokkal komolyabb ismeretek követel a flambírozás területéről, mint ami az előírt tananyagban szerepel.

A leghasznosabb munkamódszernek a tanári szemléltetést tartjuk, hiszen így a gyakorlatban látja a tanuló, hogy mit kell neki is megvalósítania a verseny alatt. A munkaforma eleinte inkább csak csoportos munka, az elméleti ismeretek elsajátítása után már egyre fontosabbá válik az egyéni gyakorlás is.

Szükséges eszközök: nyomtatott feladatlapok, füzet, íróeszköz, IKT eszközök, flambírozó kocs, gázpalack, serpenyő, szerviz-és tálaló eszközök, tányér, tálkák, szalvéta, gyümölcs, csokoládé, flambírszesz, díszítő elem, bor, tálca, drekó, cseppentő, csészealj, kostoló pohár, hángedli, virág, oázis.

Tárgyi feltétel rendszer: IKT eszközökkel és a versenyhez szükséges eszközökkel felszerelt tanterem

Személyi feltételrendszer: a tananyagot jól ismerő szakmai tanár, motivált tanulók.

Költségvonzat: a szükséges eszközöknél felsorolt tárgyak, alapanyagok beszerzése, a fejlesztést tartó pedagógus óradíja.

Résztevők száma: a versenyre kijelölt tanulók

Felhasznált források:

Csizmadia L: A vendég előtti étel-és italkészítés művészete

Ónodi – Török: Felszolgáló ismeretek.

Nizskács – Mészáros: A Villány és a Szekszárd borgasztronómiája

A fejlesztés megvalósulása, eredményei és tapasztalatai: A 2019/2020-as tanévben alkalmaztuk először ezt a tananyagfejlesztést. Rögtön kiváló eredményt értünk el, hiszen iskolánk csapata megnyerte az országos versenyt. Ezért úgy gondoljuk, jó úton járunk, és a következő tanévben is ugyan ezen elvek mentén készítjük a versenyre a tanulóinkat.

Ellenőrzés, visszacsatolás bemutatása: Az órákon folyamatos visszajelzés történik, hiszen a szaktanár azonnal korigálja az esetleges hibákat.

Nyilvánosság, tudásmegosztás lehetősége: iskola honlapja
Balesetvédelmi megfontolások: nagyon fontos a balesetvédelemre odafigyelni, hiszen itt a tanulóknak nyílt tüzet kell létrehozniuk, éppen ezért a felkészítés elején nagy figyelmet szentelünk ennek a témának.
Egyéb megjegyzés:
Kapcsolódó segédanyagok, dokumentumok száma, megnevezése (ld. csatolmányok): Tanmenet