



## Köszöntő

*Kedves Olvasó!*

Az Illéssy Évad 2020. évi különszámában beszámolunk azokról a pályázatokról és az ezekhez kapcsolódó tevékenységekről, amelyek alátámasztják iskolai mottónk alapigazságát, mely szerint *az Illéssy: több mint iskola!*

Iskolánk vezetése és pedagógusai elkötelezettek a tehetséggondozás terén (is). Ennek egyik bizonyítéka, hogy nagyon sok pályázati lehetőséget megragadunk annak érdekében, hogy a tanulóink képességeiket kibontakoztathassák, tehetségük szárnyra kapjon. Az iskola tanárai innovatívak és vállalkozó szelleműek. Az egyéni ismeretek önálló bővítése mellett rendszeresen veszünk részt szakmai továbbképzéseken, tanulmányi versenyekre készítjük fel tanulóinkat, versenyt szervezünk, szakköröket vezetünk, pályázatokat írunk, s mindezek mellett a hétköznapi munkánkra is lelkiismeretesen felkészülünk.

A tehetségfejlesztés területén az egyéni és csoportos fejlesztő programok megvalósítását tűztük ki célul. A szakmai ismeretek erősítésén túl nagy hangsúly helyezünk a kommunikációs képességek fejlesztésére, valamint az alapkészségek elsajátíttatására.

Iskolánk 2014. november 14-én lett regisztrált tehetségpont, 2018. március 24-én pedig tehetséggondozó munkánk elismeréseként a Nemzeti Tehetségsegítő Tanácstól három évre megkaptuk az Akkreditált Kiváló Tehetségpont címet.



A 2019/2020-as tanévben 20 pályázatot dolgoztunk ki és nyújtottunk be, és ezekből 14 nyertes lett (a többi forráshiány miatt nem nyert). A pályázatok közül 8 db kifejezetten a tehetséggondozásra irányult.



EMBERI ERŐFORRÁSOK  
MINISZTERIUMA



Iskolai sajátosságainkra építő, tudatos, tervszerű tehetséggondozó munka valósult meg, a bekapcsolódó középiskolásoknak lehetőségük nyílt saját erősségeik felismerésére, képességeik kibontakoztatására. A baptista intézmények hitvallásának megfelelően az inkluzív és komprehenzív elvek együttes teljesülése mellett a tehetségtámogatás segíti az egyéni utak megtalálását, valamint a személyiségfejlesztés is hangsúlyos szerepet kap.

Az alábbiakban elolvashatjuk a tehetségműhelyek vezetőinek beszámolóit, és néhány fényképen keresztül bepillantunk a műhelytitkokba is.

Akár nyitányként is szerepelhetett volna a zárómondat: megköszönöm a pályázatokat író és megvalósító kollégáimnak munkáját, akik erősebbé és tartalmában gazdagabbá teszik iskolánkat, valamint élménydúsabbá diákjaink középiskolás pályafutását.

*Toldi Attila igazgató*

**Szakmai beszámoló az NTP-KNI-19-0040 sz. támogatásból megvalósult programhoz**

Iskolánk a 2019/2020-as tanévben sikeresen pályázott a Nemzeti Tehetség Program keretén belül az Emberi Erőforrások Minisztériumához.

**A program címe:** „Utazás az élelmiszerek csodálatos világában”

**A projekt ideje:** 2019.09.01 – 2020.12.30.

**A projekt helyszíne:** Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola, Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye, Kisújszállás, Arany János utca 1/A

A pályázat során célunk volt az iskolánkban korábban (2012-2015. között) már működött gasztronómiai szakkör folytatása, és annak megújítása. Célunk volt, hogy a gasztronómiában tehetséges diákoknak teret adjunk a tudásuk fejlesztésére. A 14-18 év közötti, vendéglátóipari technikumai képzésben tanuló diákok közül 14 tanulót sikerült a programba bevonni. Ez a pályázatban vállalt létszám feletti eredmény. A résztvevő diákok a szakmájukat elkötelezetten, hivatástudattal, motiváltan tanulják, és rendelkeznek a szakmához szükséges érdeklődéssel és kreativitással. A program 30 órás, tanórán kívüli, vendéglátóipari szakmához kapcsolódó elméleti és gyakorlati ismereteket elmélyítő és bővítő komplex tehetséggazonosító és tehetséggondozó program olyan elemekkel, amelyek túlmutatnak a tanórai anyagokon.

A tehetséggazonosítást és beválogatást követően a tanulók megismerkedtek azokkal az élelmiszerekkel, amelyek a pályázathoz megvalósításához szükségesek. A tanulók a modern kor adta technikai lehetőségeket kihasználva ezekről az élelmiszerekről prezentációt készítettek. Így született prezentáció a tej és tejkészítményekről, a tojásról, az energialevelekről, a kávéról és az alkoholmentes italokról. Az elkészült munkákat további felhasználásra a szaktanárok rendelkezésére bocsátottuk.

A tárgyiasult alkotásokat fénykép- és videódokumentáció őrzi, mert a készítményeket a programban résztvevők elfogyasztották.

- A projekt során elsőként teával, kávéval és annak pörkölési módjaival ismerkedtünk meg. Ehhez használtuk pályázatban beszerzett kávépörkölő gépet.

- A kávé után alkoholmentes koktélokot készítettünk, itt vettük hasznát a pályázatból vásárolt jéggépnak. A program eredményének tekintjük, hogy a koktél készítése rész az iskolánk bemutatkozó kisfilmjébe is bekerült.

- A pályázat harmadik eleme a fagyaltkészítés volt. Itt megismerkedtünk a különböző fagyaltok összetételével, a fagyalt főzésének és fagyasztásának technikájával. Ehhez sikerült egy fagyaltfagyasztó gépet beszerezni.



A pályázat további vállalt elemei: egy rövidfilm készítése és egy 2 napos szegedi kirándulás is. A rövidfilm felvételének helyszíne az Illéssy-iskola tankonyhája és tanterme volt. A felvételek a program megvalósítása alatt folyamatosan történtek. A tanulók különösen élvezték azokat a részeket, amelyek során a kamera az egyik tanuló kezében volt. Videós szakemberektől azt a visszajelzést kaptuk, hogy nagyon ügyesek diákjaink ezen a téren. A kisfilmben a tanulók saját szemszögükön keresztül mutatták be a foglalkozásokon megismerteket. Ezt a filmet az iskola honlapján és rendezvényein le tudjuk vetíteni, valamint az iskola honlapjára a közösségi média felületeire is feltöltjük.

Az „*Utazás az élelmiszerek csodálatos világában*” tehetségprogram keretében a tehetségműhely tagjai 2 napos szegedi tanulmányi kiránduláson vettek részt. 2020. október 26-án iskolánk 14 tanulója útra kelt a napfény városába, Szegedre. Célunk volt, hogy megismerkedjünk olyan élelmiszerekkel, amellyel a Nagykunságban nem találkozunk. Első állomásunk Magyarország egyetlen kávégép múzeumába, az AVX Cafe Kft. telephelyére vezetett. Gajdán Béla ügyvezető úr és családja fogadott bennünket. A pörkölőüzemet a járványügyi és a HACCP előírások miatt vetített előadás formájában tudtuk megtekinteni. A cég mintegy 82-féle nyerskávával foglalkozik. Ezeket a világ minden tájáról, Brazíliától Kenyán keresztül Vietnámgig szerzik be. Képeken megtekinthettük az ország legkorszerűbb számítógépvezérlésű pörkölőberendezését.



A kávégép múzeumban egy történelmi időutazáson vettek részt tanulóink, ahol az 1900-as évek elejétől napjainkig megtalálhatóak a különböző kávéfőző alkalmatosságok. Az interaktív előadáson a gyerekek kipróbálhatták a legmodernebb kézi kávéőrlőt, ellenőrizhették a pörkölés színét különleges műszerrel, de megismerték a kávéfőzők következő nemzedékét is. A kapott tudást tanulóink a szakmai érettségien is fel tudják használni.

A délutánunkat Szeged városának megismerésével töltöttük. Megnéztük a szegedi dómot, a dóm teret, Szeged sétálóutcáját és a Tisza partot. Vacsoránkat egy hangulatos kisvendéglőben költöttük el, és megkóstoltuk a ház specialitását, a rántott fagylatot. Este még tettünk egy sétát és megcsodáltuk Szeged fényeit.

A második napon tovább utaztunk a gasztronómia világában, igazi kávé specialitásokat kóstolhatunk meg a Cafe Frei szegedi üzletében. Szabadprogram után indultunk tovább Röszke felé, ahol már várt minket a Paprikamolnár paprikafeldolgozó üzem képviselője, Molnár Anna. A buszról leszállva a paprika illata rögtön eltelített bennünket. Megismertük hazánk egyik hungaricumának – a szegedi paprikának – történetét: hogyan lesz az apró magból a magyar konyha egyik jellegzetes alapanyaga, a pirospaprika. Élményekben és új ismeretekben gazdag napokat töltöttünk az alföldi városban.



A szakmai kirándulás(ok) a pályázati programot komplexebbé, színesebbé teszik, fejlődik a tanulók szakmai tudása és kifejezőmódja, kreativitása, kompetenciája, együttműködő képessége a gasztronómia területén.

A műhelyfoglalkozásokon készített termékekről kiadványt jelentettünk meg. A program lehetőséget nyújt a személyiségfejlődésre is, hiszen a kreativitás növekedése és az egyéni elképzelések megvalósítása magabiztosságot ad a tanulóknak, nemcsak a választott szakterületen, hanem a mindennapi életben is. Tartalmi gazdagítás történik, vagyis a foglalkozások anyagát a tanulókra szabottan szerkesztjük meg, figyelembe véve érdeklődésüket is. A program tematikája nem kapcsolódott közvetlenül a tananyaghoz. Sikeresen elmélyíteni és megerősíteni a diákokban a gasztronómia ápolásának fontosságát. Igény alakult ki bennük a szakmai újdonságok felé. Tudatosan kezdenek odafigyelni, ha egy étterembe bemegyünk, akkor az ottani személyzet hogyan végzi a munkáját. Megtanulták az előkészítő műveletek jelentőségét. A foglalkozások hatására önismeretük, magabiztosságuk is fejlődött.

## Iskolapadból a közönség elé – anyanyelvápoló tehetségműhely az Illéssyben

2019 szeptemberében újtára indult az anyanyelvápoló tehetségműhelyünk! Nagyon szép és nagy tervekkel indultunk a program megvalósításának, amelyet az élet és egy vírus felülírt.

Célunk az volt, hogy az illéssys diákok is megismerhessék a szavak, a mondatok erejét. Képesek legyenek maguk is az önkifejezésre, mások és saját gondolataik művészi tolmácsolására. Betekinthessenek a művészet ezen területeire, és értéket teremtve, maguk is gyarapíthassák iskolánk értéktárát!

A járványügyi helyzet következtében a pályázat megvalósítása másfél évre húzódott el, és sajnos több tervezett elemet el kellett hagynunk, illetve módosítanunk kellett.

A program részét képezték kommunikációs gyakorlatok, helyes hangképzést, kiejtést segítő beszédfejlesztő gyakorlatok, verstanulás, szavalás, prózamondás, színpadi mozgás, drámapedagógiai foglalkozások a magyar anyanyelv ápolása jegyében.

Az élményszerűséget színházlátogatás (Budapest - Madách Színház), várlátogatás (Diósgyőr) és a Petőfi Irodalmi Múzeum, valamint a Magyar Nyelv Múzeuma interaktív kiállításai biztosították.

### Műhelyfoglalkozások:

Több évfolyamról is sikerült érdeklődő diákokat bevonnunk. Az önismereti és kommunikációs gyakorlatokkal megerősítést és visszaigazolást kaptak a diákok, hogy bátran vállalják fel egyéniségüket, személyiségük rejtett oldalait. A drámapedagógia és a színpadra állás (Baptista Művészeti Napok, városi, iskolai ünnepség), különböző pályázatokon, versenyeken (versíró pályázat, Kárpát-medencei Arany János Balladamondó Verseny) való szereplés lehetőséget adott a bemutatkozásra, érzéseik, gondolataik kifejezésre juttatására.



A szociális kompetencia élményalapú tanulását szolgálták a kooperatív munkaformák alkalmazása, drámajátékok, múzeumpedagógiai foglalkozások, a cselekvések közben megszerzett tudáselemek. A közös programok (szereplés, kirándulások) tág lehetőséget nyújtottak a barátkozásokra, a társas érintkezéshez szükséges készségek gyakorlására.

Kirándulásainkról:

A lelkes diákcsoportunk először Budapestre látogathatót. A Petőfi Irodalmi Múzeum interaktív foglalkozásán megismerhettük Petőfi életét, s közelebb kerülhettünk legfőbb alkotásaihoz. Ezt követően a színház világába pillanthattunk be – a Madách Színházba látogattunk el. A Mamma Mia musical elvarázsolta a csapatot – sokaknak ez volt az első színházélménye.



A pályázati program másik kirándulásának úticélja a zempléni Széphalom és a Magyar Nyelv Múzeuma volt. A diákok érdeklődve látogatták végig az anyanyelvünk változását bemutató kiállítást, majd az Arany János Toldiját feldolgozó interaktív tárlatot. A legnagyobb izgalmat azonban a szabadulószoza jelentette – több rejtvény megfejtésével segíthettek Kazinczyknak kimenteni kéziratát a tűzvészből.



A következő állomás Diósgyőr volt, ahol nemcsak a kor ruhádivatját, hanem nyelvét is megidéző tárlatvezetésen vehettünk részt.

Programjainkról beszámolókat, rövid tudósításokat tettünk közé iskolánk honlapján, melyeket a facebook oldalunkon is közzé tettünk!

A pályázat az Emberi Erőforrások Minisztériuma (NTP – ATP -19-0017) jóvoltából valósulhatott meg. Köszönjük iskolánk fenntartójának, vezetőségének, pedagógus közösségének támogatását!

*Keserűné Ébner Tünde projektfelelős*

## NTP-TMV-19-0039 VIII. Illéssy Gasztró Kupa -országos ételművészeti verseny-

A 2012-ben teremtett hagyományt folytattuk: 2019-ben a nyolcadik alkalommal került megrendezésre az Illéssy Gasztró Kupa – országos ételművészeti verseny. 2019. december 7-én ismételten benépesült az iskola az ország számos településéről érkező versenyzővel és kísérőikkel. A számok tükrében: **27 település 33 iskolája és 3 gyakorlati képzőhely** indított tanulókat. A fiatalok mellett egy maroknyi felnőtt szakember is megmutatta tudását. **A 192 fős nevezési létszám az ország legnagyobb gasztronómiai seregszemléjévé tette rendezvényünket. A tanulók munkáját 76 fő felkészítő kolléga segítette.**



Nem titkolt célunk volt, hogy a vendéglátás és kereskedelem körében tanulók, dolgozók együtt lehessünk, tanulhassunk egymástól. A verseny alatt kialakulnak emberi és szakmai kapcsolatok, vagy a meglévők tovább mélyülnek, az együttlét öröme pedig gyakran többet ér bármilyen díjazásnál.

A rendezvénnyel nemcsak a diákok szakmai vizsgára való eredményes felkészülését szeretnénk segíteni, hiszen vannak felnőtt kategóriában induló versenyzők is, hanem **az érdeklődő közönségnek szeretnénk olyan gasztronómiai élményt és ötleteket nyújtani**, amelyeket a mindennapokban felhasználhatnak; legyen az egy ízlésesen terített asztal, melyhez szívesen ülünk oda, egy finom étel vagy egy újragondolt süteményvariáció, és a közönség gyönyörködhetett az eladótanulók csodálatos csomagolásaiban is.

Iskolánk megújította a hagyományos gasztronómiai versenyeket azzal, hogy meghirdettük az úgynevezett **Gasztró Ki Mit Tud? kategóriát**: a tanulónak a helyszínen kell végrehajtania a versenykiírásban meghirdetett feladatot a zsűri előtt, meghatározott időre.

Mind a négy szakma képviselői megmérettették magukat az élők munkás versenyfeladatok során: a cukrász-, szakács-, pincér- és az eladótanulók. Munkájukat magas színvonalon végezték, s nem zavarta őket az sem, amikor a közönség bepillantott a feladatok végrehajtásába. A versenyzők nagyobb része, **106 fő az élők munkás versenyen** is megmérette magát.

Az Illéssy Gasztró Kupán továbbra is olyan szakemberek vállalták a zsűriben való szerepet, akik a hazai és a nemzetközi gasztronómiában ismert és elismert személyek. A versenyen minden indulót értékelt a zsűri pontozásos rendszer alapján, ezért van az, hogy egyfajta éremből több is kiosztásra került a verseny értékelésekor.

**A szakmai zsűri összetétele:***Szakács zsűri:*

Boros László: Venesz-díjas mesterszakács, a gasztronómia követe, aki Debrecenből érkezett hozzánk. 2019-ben megkapta az ezüst érdemkereszt polgári fokozatát.

Kőrössy Kálmán: Venesz-díjas mesterszakács, a lillafüredi Hunguest Hotel Palota konyhafőnöke, számos nemzetközi verseny elismert szereplője.

Horváth Ferenc: olimpiai bronzérmes mesterszakács, mesterfelszolgáló, a kisújszállási Horváth-kert vendéglő tulajdonosa.

*Cukrász zsűri:*

Erdős Hanna: négyszeres olimpiai bajnok és négyszeres világbajnok cukrászmester, és mestercukrász.

Balogh Attila: mestercukrász, a szolnoki Édes Titok cukrászda tulajdonosa.

*Pincér zsűri:*

Gaal Zoltán: mesterfelszolgáló, a szolnoki Pikoló Vendéglátó Kft. ügyvezetője, a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kereskedelmi és Iparkamara alelnöke.

Bobák József: Schnitta-díjas éttermi mester. A Magyar Nemzeti Gasztronómia Szövetség JNSz megyei elnöke Jászberényből.

Csordás János: nyíregyházi mesterfelszolgáló

*Eladó zsűri:*

Dr Földi Kata: egyetemi docens Szolnokról

Eperjesi Judit: mesterkereskedő, a Spar Magyarország Kft kisújszállási üzletének vezetője.

A rendezvény ideje alatt, amíg a zsűri értékelt a munkákat **különböző kézműves termékek vásárával vártuk a hozzánk érkező látogatókat.**

A 6 évvel ezelőtt – helyi vendéglátós szakember, Horváth Ferenc tiszteletére – alapított vándorszerleget a Budapesti Komplex SzC Szamos Mátyás Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája Budapestről vihette el, és őrizheti 1 évig!

A Horváth Ferenc vándorkupa további eredményei:

II.	Szolnoki SzC Klapka György Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Jászberény)
III.	Göndöcs Benedek Középiskola, Szakiskola és Kollégiuma (Gyula)
IV.	Szegedi SzC Krúdy Gyula Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Turisztikai Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Szeged)
	Gyulai SzC Kossuth Lajos Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma (Orosháza)
V.	Ceglédi SzC Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Cegléd)
VI.	Berettyóújfalui SzC Bocskai István Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Hajdúszoboszló)
VII.	Gyulai SzC Harruckern János Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma (Gyula)
VIII.	Miskolci SzC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Szakgimnáziuma és Szakközépiskolája (Miskolc)

A RepTár Szolnoki Repülésmúzeum által felajánlott különdíjat Dobrozemszky Gábor, a Hotel Benczúr tanulója érdemelte ki munkájával.



A nevezések magas száma továbbra is bizonyítja számunkra, hogy a versenynek van létjogosultsága a hazai gasztronómiai megmérettetések terén, amely országos lefedettségével az ország legnagyobb versenyévé tette ezt a kulináris örömnepet.

### Az Illéssy Gasztró Kupa illéssys versenyzői és eredményeik

#### Gasztró Ki Mit Tud cukrásztanuló:

Kakaófestésben **Ressinka József, 12. I osztályos** tanuló az aranyérmert szerzett. **Szajkó Márk 12. A** osztályos tanuló bronzérmert kapott. **Magyar Anita 9. D** osztályos tanuló az bronzérmert kapott.

#### Gasztró Ki Mit Tud szakácstanuló:

Név és osztály	Eredmény	Felkészítő
Horváth Virág 9. A	diploma és különdíj	Bottlik Imréné
Németh Boglárka 9. A	diploma	Kálmán Andrea
Vidák Éva 9. A	diploma	Kálmán Andrea
Kovács Réka 9. D	diploma	Kálmán Andrea
Mányi Anna Bianka 9. D	diploma	Kálmán Andrea
Fülöp Andrea 9.D	diploma és különdíj	Kálmán Andrea
Fülöp Krisztina 9.D	diploma és különdíj	Kálmán Andrea
Magyar Anita Klaudia 9.D	diploma	Bottlik Imréné
Puzsoma Viktória 9. D	diploma	Bottlik Imréné
Simon Emese 9. D	bronz	Bottlik Imréné
Szekeres Máté 10. D	tisztes helytállás	Bottlik Imréné
Balogh Nóra 11. A	diploma	Kálmán Andrea
Hajnal Barbara 11. A	diploma	Kálmán Andrea
Nagy Szabina Anett 11.A	diploma	Kálmán Andrea
Varga Richárd 11. A	diploma	Kálmán Andrea
Szabó Lídia 11. D	bronz	Bottlik Imréné

#### Pincértanuló kategória:

**Fadgyas Adrienn és Majoros Anna 12. A** eredménye ezüstérmert felkészítő Horváth Ferenc tanár úr.  
**Bernáth Ibolya 11. A** és **Szabó János 10. D** páros első versenyükön aranyérmert zártak  
 Felkészítőjük: Hajdu-Ráfis Tamás tanár úr.

#### Eladótanuló kategória:

**Garai Sándor és Mészáros Enikő 13. A** osztályos tanulók első versenyükön ezüstérmert értek el.  
**Kleiner Viktória és Makai Brigitta 11. A** osztályos tanulók szintén első versenyükön aranyérmert kaptak a zsűritől. Az eladótanulók felkészítője: Ari Katalin tanárnő.

#### Cukrásztanuló kategória:

**Varga Anna 11. A** diploma, **Bakó Dorina 11. B** diploma, **Máté Annamária 11. B** diploma térhetett haza. Felkészítőjük: Bottlik Imréné Magdika tanárnő.

**Kálmán Andrea** tanárnő cukrász artisztika munkáját a zsűri ezüstérmerttel jutalmazta.

**Amatőr tortakészítő** versenyen indult tanulóink közül:

Fodor Eszter (volt illéssys diákunk) bronzérmes, Lakatos Szilvia és Tóth Henriett 10. B osztályos tanulók ezüstérmes, míg Bakó Dorina 11. B osztályos tanuló különdíjat kapott.



**Gratulálunk a versenyzőknek és a felkészítést végző kollégáknak a szép eredményekhez.**

Az Illéssy Gasztró Kupa lebonyolításához számos cégtől és magánszemélytől kaptunk kisebb-nagyobb segítséget.

Ezúton is **köszönjük támogatásukat.** Emberi Erőforrások Minisztériuma; Baromfiudvar 2002 Kft. – Debrecen; Baptista Szeretetszolgálat; Baráth Pékség; Demeter Jánosné – az Illéssy Alapítvány kuratóriumának elnöke, települési képviselő; Horváth-kert vendéglő – Horváth Ferenc; Indián Rizs Kft.; Isover Saint-Gobain – Varga Attila; Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kereskedelmi és Iparkamara; Kisújszállás Város Önkormányzata; RepTár Szolnoki Repülómúzeum; Sas János villanyszerelő; SPAR Magyarország Kft. kisújszállási üzlete.



Ezekon a támogatásokon kívül szükség volt még számos olyan kollégára, akik időt és energiát nem sajnálva, a rendezvény színvonalas lebonyolításához hozzájárultak. Ezekon a támogatásokon kívül szükség volt még számos olyan kollégára, akik időt, energiát, sok esetben pénzt nem sajnálva, a rendezvény színvonalas lebonyolításához hozzájárultak.

**Összegezve:** egy jól megszervezett és kivitelezett program volt, amely **iskolánk és városunk jó hírét viszi az országban.** Ezen a napon is, de itt és akkor ténylegesen többek vagyunk, mint egy iskola. Jövőre veletek ugyanitt!

*Tóth László szervező-tanár*

**Tehetségek Magyarországa” című EFOP-3.2.1-15-2016-00001 KUN-OK az Illéssyben**

A „Csoportos tehetségsegítő tevékenységek megvalósítására V.” benyújtott és sikeresen elbírált pályázat egységei: versenyfelkészítő szakkör, kortárscsoportokat támogató program és műhelybeszélgetés. A vírushelyzetet figyelembe véve a pályázat megvalósítása 2020 nyarán és őszén történt meg.

A pályázat első része a versenyfelkészítő szakkör volt, amelynek ötlete egy regionális verseny eredményeiből ered: minden évben Kunhegyesen rendezték meg azt a redemptiós versenyt, amelyeken 2018-ban III., 2019-ben II. helyezést értek el a tanulóim. A már előzetesen meghirdetett szakköri foglalkozásokra olyan diákok jelentkeztek, akik korábban történelemversenyeken indultak, vagy érdeklődtek a történelem iránt. A pályázat megírásakor jelzett együttes csoportos foglalkozási formát a járványra való tekintettel átalakítottam: a csoportos forma megmaradt, annak csak létszámkeretén változtattam. Az intézményi intézkedéseket is figyelembe véve több, 3–6 fős csoportfoglalkozásokat az intézmény különböző tantermeiben tartottam. Bár a pályázat megvalósítása későbbi időpontra tolódott, ennek ellenére a tanulókkal megosztottam a korábbi versenyeken előírt és az általam összegyűjtött szakirodalmat. Ezeket az írásokat a Google Classroomban létrehozott *Versenyfelkészítés* elnevezésű virtuális tanteremben tettem számukra elérhetővé. Így azokat a nyár folyamán saját tempójukban, általuk meghatározott időben átolvashatták, a foglalkozások alakalmával pedig a mobil eszközök segítségével tudták használni. A versenyfelkészítő szakköröket szeptember végétől tartottam meg. A foglalkozásokon először is egy képes összeállítást mutattam a tanulóknak a korábbi évek versenyéből, valamint kértem azokat a tanulókat, akik versenyeztek, mondják el élményeiket, tapasztalataikat a többieknek. Ezzel a motivációs bevezetéssel próbáltam ösztönözni őket minél több ismeret elsajátítására. A következő feladat az volt, hogy a kunokkal kapcsolatos szakkönyveket a diákok módszeresen, forráskritikával élve áttanulmányozták. Ehhez segítségként PowerPointos bemutatókat készítettem. Ezáltal megismerték azokat a jelentős kutatókat, akik a kunok történelmével és hagyományaival foglalkoztak (Györfly István, Bánkiné Molnár Erzsébet, Bartha Ilona). Egy-egy könyv kézbe vételével azok megfelelő használatát, szerkezeti felépítését is elsajátították. „Kik a kunok?” címmel folytatódtak azok a szakköri tevékenységek, amelyeken a kunok történelmével és jelentősebb személyeivel ismerkedtek meg a tanulók. Előzetes, történelemórákon hallott ismereteiket bővítették az itt hallottakkal. A kun nép kialakulásának helyszínét, a mai Kína területét és a népvándorlásának állomásait (Cumania) térkép segítségével mutattam meg nekik. Ehhez a témakörhöz kapcsoltam a nomád kunok életmódbeli és öltözködési jellemzőinek bemutatását. A képes bemutató közben a tanulók hasonlóságokat fedeztek fel a kunok és a magyar honfoglalók között. Ezt a fonalat követve a diákok önállóan következtettek a két nép közötti kapcsolódásra. Játékos feladatrészként viselték a kun süveget, amely egy korábbi verseny eszköze volt, és ennek segítségével a kun harcosok helyébe képzelhették magukat.



A történetük bemutatásakor két időszakra, a 13. és a 18. századra fektettem hangsúlyt. Mivel mindkét korszak általános történeti jellemzőit már tanulták, meg tudták nevezni és időben el tudták helyezni a személyeket, eseményeket. Utaltam a tatárjárásra, IV. Béla és a kunok közötti kapcsolatra (fegyveres erőt jelentettek a 13. században, letelepítés a Kunság területén), valamint IV. Kun László elnevezésére, kun és magyar rokoni szálaira. A 18. század jellemzőinek felelevenítése után a kunok önmegváltását (redemptióját) ismerték meg. A fogalom megnevezését és értelmezését a történelmi folyamat (1745, Mária Terézia) ismertetése követte. A felkészítési folyamatban megismerték a jászkunok címerét is. Ezt egy puzzle formájában kapták meg, amelyet kisebb csoportokba szerveződve raktak ki. A kialakított címer elemeire és azok jelentésére önállóan következtettek. Az ismeretlen részeket segítő magyarázattal fejtették meg. A kunok történelmét a jelen korig vezettem le. A tanulók a közlésembe ismereteikkel kapcsolódtak be: azokat a tapasztalatokat osztották meg velem, amiket láttak egy-egy ünnepség, esemény alkalmával (pl. jászkun huszárok felvonulása a március 15-ei ünnepségen, kunkapitány megválasztása, a kunkapitány jelvényei). A kunokhoz kötődő kulturális emlékekkel is megismertettem a tanulókat. Elsőként elolvastuk a Kun Miatyánk fordítási változatait. A szöveg alapján kerestük meg közösen a kereszténység, illetve a magyarok és a kunok közötti kapcsolatot, valamint azt, miért írták le kun nyelven is ezt az imát. A nyelvi emlékek megismerési sorát a Kun kódexszel (Codex Cumanicus) folytatták. Az elmondottakból arra tudtak következtetni a diákok, hogy a kunok kereskedelmi kapcsolatba kerültek európai és arab népekkel. Ezt az információt pedig a nyugatra történő vándorlásukkal hozták összefüggésbe. A kunok életében sok olyan történet, esemény van, amelyet a későbbiekben feldolgoztak. IV. Kun László szerelmi életét, a kunokhoz való közeledését, kiváltságaik biztosítását Szőrényi Levente és Bródy János által megírt A kiátkozott című rockopera mutatta be. A zenés mű szövegváltóját és annak megfelelő színpadon megjelenített részleteit közösen néztük meg. A Zádor és Ágota című legendás történetet önálló elolvasást követően beszéltük meg, kiemelve a kunokra jellemző tulajdonságokat. A történet biztos ismeretét egy totó által mértem fel. A tanulók a foglalkozások folyamán csoportokba rendeződtek, ezzel is készülve a regionális versenyre. Csoportos feladatuk volt, hogy csapatnevet válasszanak azzal a kikötéssel, hogy az elnevezés kizárólagosan a kun történelemhez kötődő kifejezés lehetett. Így született meg az Édua, a Rodáz, a Kunok, a Kán vándorlók és a Besenyők csapata. A foglalkozások alatt a tanulók folyamatosan utaltak olyan kun emlékekre, amelyek közvetlen környezetükben (Karcag, Kisújszállás határa) a mai napig megtalálhatók. Mivel a vírus kialakulása megakadályozta a regionális verseny megrendezését, ezért azt egy másik feladattal helyettesítettem. A tanulói csoportok különböző típusú versenyfeladatokat (pl.: totó, kérdések, hibás szöveg, személyek felismerése) állítottak össze a szakirodalom és az ismereteik alapján. A szakkör foglalkozásain a frontális, egyéni és csoportmunkát alkalmaztam. Többféle módszer építette fel a tevékenységeket: az előadás, a bemutatás, a magyarázat, az irányított megbeszélés, a hozzászólás, a vita, szemléltetés, a játék, munkáltatás, megfigyelés, feladatlap kitöltése.

A pályázat második része a kortárs csoportokat támogató program volt, amelyet külső helyszínen valósítottam meg. Olyan versenyfelkészülést kiegészítő program szervezése volt a célom, amely a megtanult elméleti információkat „láthatóvá” tették a tanulók számára. Így valósulhatott meg az ismeretek rögzítése, későbbiekben történő felelevenítése, ezáltal pedig a tanulói versenyszereplés is eredményesebb lehet. A pályázat beadásakor a karcagi Györffy István Nagykun Múzeum meglátogatását jelöltem meg, azonban ezt a programelemet is módosítottam a járványhelyzet miatt.

Helyi, kisújszállási helyszínekre látogattam el 31 tanulóval és segítő-kísérőmmel, Duli Annamáriával. A *Morgó csárda* és a *Tájház* megtekintése előzetes bejelentéssel volt csak megvalósítható. A városi Vigadó Kulturális Központ mindkét külső kiállító tér fenntartója, ezért annak vezetőjével, Janó Lajossal és munkatársával, Szepesiné Monoki Katalinnal egyeztetve tudtuk a helyszíneket meglátogatni. A bejelentéskor tájékoztattam az információs munkatársat a pályázatról, annak témájáról és addig megvalósult tevékenységről, illetve annak okáról, miért változtattam meg a múzeumi helyszínt. Az időpontok egyeztetését követően a Vigadó munkatársa felajánlotta tárlatvezetői segítségét, amelyet elfogadtam. A külső helyszínek megtekintése egy, azokat bemutató-érzékenyítő foglalkozást követően két különböző időpontban valósult meg: november 6-án a csárdát, november 10-én a Tájházat néztük meg.

A Morgó csárdára azért esett a választásom, mert olyan tájjellegű értékeket mutat be, amelyek a kun vidékekre, valamint kifejezetten csak Kisújszállásra jellemzőek. A tárlatvezetés múzeumpedagógiai órává alakult át, hiszen az előadó a kun történelem, illetve a Kunság földrajzi bemutatását követően, olyan jellegű előadást tartott, amelybe a tanulókat is bevonta. A néprajzi kiállítást kérdés-felelet formájában mutatta be a diákoknak. A kérdésekre a válaszokat előzetes ismereteik és a versenyfelkészítésen szerzett információk alapján adták meg. A jó válaszadókat apró meglepetésekkel jutalmazta, ez pedig lelkesítőleg hatott rájuk. Látogatásunkkal egyidőben a csárda egy új kiállításnak is helyt adott. A környékbeli minták alapján készített kunkapu-maketteket néztünk meg. Ezek alapján könnyebben be tudtam mutatni azok jellegzetességeit. A kortárscsoportokat támogató program második része a kisújszállási Tájház meglátogatása volt, ahol újabb kun jellegzetességeket, a kunhímmel díszített ruhaneműket, párnákat figyelhettünk meg. A 17. században épült ház elosztását, melléképületeit és használati tárgyait mutattam be. Felhívtam a figyelmüket az ajtók magasságára, egyes ajándékozott tárgy, kelengyészláda díszítésére és fontosságára. Az elmondottakból következtetéseket vontak le: az ajtó alacsonyága a meleg házban való tartására, a ládán található életfamotívum a gazdag és hosszú életre utalt. Ezáltal a tanulók több mindenre rácsodálkoztak: „Hogyan lehetett ennyire egyszerűen élni?! Hogyan tudták a tárgyakat használni?” hangoztak a kérdések. A látogatás után a tanulóknak feladatot jelöltem ki: foglalják össze azt, amit láttak. Fogalmazzák meg élményeiket, tapasztalataikat a bemutatók alapján. A csárda és a Tájház megtekintésével a tanulók megismerkedtek a Nagykunság szellemi és anyagi értékeivel, kötődésük erősödött a helytörténelemhez, a népi hagyományokhoz, azok megőrzéséhez és továbbörökítéséhez.



A külső helyszíneken egyéni és csoportmunkát végeztek a tanulók; az előadóval és kísérővel együtt frontális munkaformát alkalmaztunk. Módszereim az előadás, bemutatás, magyarázat és irányított megbeszélés voltak.

A pályázat kötelező elemeként, egyben zárásaként az intézmény nevelőtestületének (közismereti és szakmai, gyakorlati oktató kollégáknak) műhelybeszélgetést tartottam *Redemptiós verseny felkészülésben alkalmazott módszertani eszközök* címmel. Ennek keretén belül bemutattam a pályázatot, annak minden elemét.

Felvázoltam a versenyfelkészítő szakkör folyamán alkalmazott pedagógiai módszereket, azokat a lehetőségeket, amelyekkel tehetséges tanulókat eredményesen fel lehet készíteni szakmai versenyekre. Ezek mellett olyan módszertani gyakorlatokat ajánlottam, amelyeket a hétköznapi oktató-nevelő munkájukban is alkalmazhatnak. A háromórás beszélgetésnél a frontális és az egyéni munkaformát, illetve az előadás, a magyarázat, az elbeszélés, az irányított megbeszélés, a vita, a játék, a bemutatás és a rendszerezés módszereit alkalmaztam.

A pályázatról összefoglaló készült, amelyet a diákok, a szülők, a pedagógusok és az érdeklődők tájékoztatásaként az iskola honlapján tettünk közzé.

*Perneki Adél szaktanár, programfelelős*

### Print-csoda a térben



A 2019/2020. tanévben a **Nemzeti Tehetség Program** keretében sikeres pályázatot nyújtottunk be, mely lehetőséget adott, hogy diákjainkat a 3D nyomtató segítségével a tehetséges tanulóink bővebb ismereteket szerezzenek a művészetekről, a használati tárgyak tervezéséről, programozásról, tervezésről.

„A Nemzeti Tehetség Program alapvető célja a Magyarországon és a külföldi magyarok területén a **tehetségsegítés fejlesztése.**” (forrás: <https://emet.gov.hu/nemzeti-tehetség-program/>)



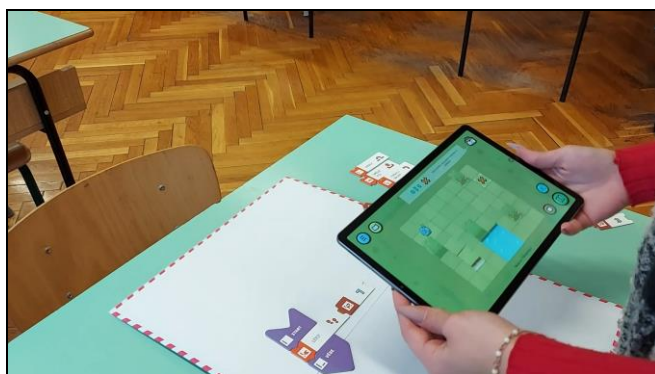
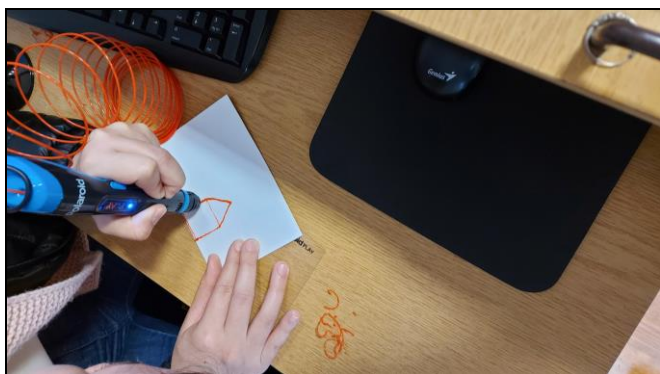
A program során lehetőségünk volt egy projektmunkán alapuló tehetségműhely működtetésére, ahol a tanulók 3D nyomtatás munkafolyamatainak megismerése, tervezése, kivitelezése mellett művészeti ismereteket, tervezési és programozási ismereteket sajátíthattak el. Nemcsak műhelymunkára, hanem előadások meghallgatására, kirándulásokon való részvételre, illetve múzeumi látogatásokra, interaktív kiállítások megtekintésére is volt lehetőségünk.

A pályázat keretében megvásárolhattunk két 3D nyomtatót, egy kreatív tollat, és egy interaktív programozást segítő oktatójátékot.

A program keretében az önként jelentkezett, és kreativitásuk és motivációik alapján kiválasztott tanulókkal először egy általános főleg logikus gondolkodást fejlesztő, támogató foglalkozásokat tartottunk, itt logikai gondolkodást segítő játékokat, geometriai feladványokat, programozási alapokat, mozgást irányító feladatokat végeztünk.

Mivel a gépekre egy kicsit várni kellett, így folytatásképpen általánosságban megismerkedtünk a 3D nyomtatással. Hogyan működik a gép, milyen alapanyaggal dolgozik, ezekből hogyan lesz test. A már elkészített projektet, hogyan tudjuk nyomtatható fájl formátumra alakítani, milyen beállításokat kell tennünk. Megismerkedtünk a térformák tervezésére használható programokkal, nyomtatási lehetőségekkel. Meghallgattunk egy előadást, amely általános tájékoztatást adott a művészetekről és a művészet-haszontárgy kapcsolatáról.

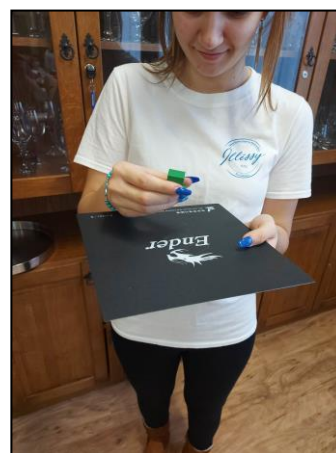
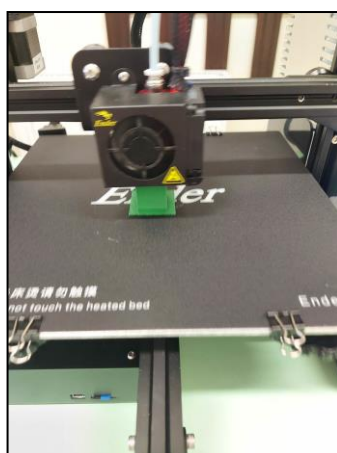
Következő lépcsőben, mivel megérkezett a 3D-toll és az oktatójáték, így ezekkel ismerkedtünk meg. A toll segítségével próbáltunk egyszerű alakzatokat készíteni, például: szívecskét, házikót.



A játékkal pedig kipróbáltuk, hogy az általunk kirakott folyamatára segítségével a kis robotunk, hogyan mozog, egy-egy küldetés teljesítéséhez, megfelelő utasításokat adtunk-e neki.

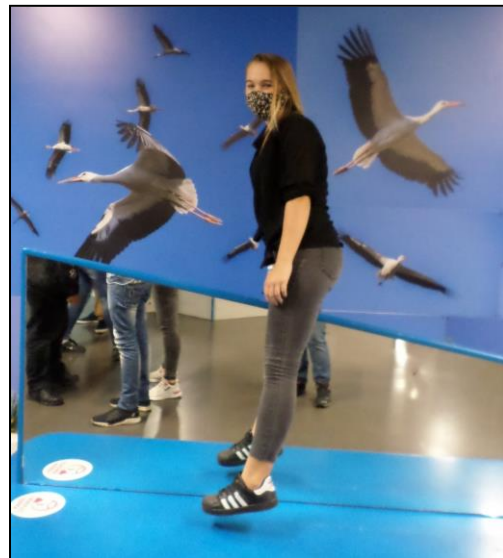
Bár a nyomtatók menetközben megérkeztek, de sajnos nem sikerült azonnal dolgoznunk velük, hiszen a filamentre még mindig várni kellett. Ezért az egyszerűbb tárgyak, testek tervezésével folytattuk a munkát, először kockát, gyűrűt, érmét próbáltunk tervezni, majd ezek továbbfejlesztésével összetettebb tárgyakat terveztünk.

Mikor megérkezett a filament, már izgatottan vártuk, hogy nyomtathassunk, de a vírushelyzet közbeszólt. Majdnem fél év múlva, szeptemberben tudtuk csak kipróbálni a nyomtatóinkat, hogy amiket elterveztünk, azok vajon hogyan fognak kinézni. Voltak kezdetleges próbálkozásaink, a minta kiskutyát például többször és több színben megpróbáltuk, mégsem sikerült. Majd egy kis segítség után, már a helyes beállításokkal megszülettek az első testek: kocka, egymásba kapcsolt gyűrűk, különböző használati tárgyak.



Az őszi szünet előtt Budapestre mentünk kirándulni, jártunk a Csodák Palotájában, ahol nemcsak egy érdekes kiállítást láttunk, hanem sok mindent kipróbálhattunk, és még egy laborgyakorlaton is részt vettünk.

A szünet után Miskolcra mentünk, ahol egy múzeumot látogattunk meg. Egy hangulatos ebéddel zártuk a programot, sajnos ekkor már tudtuk, hogy újra digitális oktatásba kell vonulnunk.



A program zárásaként egy előadáson vettünk részt, ahol a modern művészetekről hallottunk kicsit bővebben.



Biztos nem ér véget ezzel a foglalkozás, sok felfedezni váró projekt van még előttünk, úgy gondoljuk: a pályázaton kívül van élet, de az „Illéssy” nélkül nem biztos.

*Hidvéginé Kuliga Gyöngyi tanár*



**Illéssy Évad – különszám**  
az Illéssy Sándor Baptista Középiskola kiadványa

Megjelent 2020 decemberében, 150 példányban.

Főszerkesztő: Toldi Attila igazgató

Szerkesztő: Törös Ervin

A szerkesztőség címe: 5310 Kisújszállás, Arany János u. 1/A

☎: (59) 321-329 ✉: illessy@illessy.sulinet.hu

Web: <http://illessy.baptistaoktatas.hu>

