

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, 5310 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 technikai 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 tehetségazonosító és tehetséggondozó program olyan elemekkel, amelyek túlmutatnak a tanórai anyagokon.

A tehetségazonosítást 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 ptt. a tej és tejkészítményekről, a tojásról, az energiitalokról, 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 fagylaltkészítés volt. Itt megismerkedtünk a különböző fagylaltok összetételével, a fagylalt főzésének és fagyasztásának technikájával. Ehhez sikerült egy fagylaltfagyasztó gépet beszerezni.

A pályázat további vállalt elemei: egy rövidfilm készítése és egy 2 napos szegedi kirándulás is. A rövidfilm felvétel helyszíne az Illéssy-iskola tankonyhája és tanterme. A felvételek a program megvalósítása alatt folyamatosan történtek. A tanulók különösen élvezték azokat a részeket, amelynek során a kamera az egyik tanuló kezében volt. Videós szakemberektől azt a visszajelzést kaptuk, hogy nagyon ügyesek voltak 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 pörköltüzemet a járványügyi és a HACCP előírások miatt vetített előadás formájában tudtuk megtekinteni. A cég mintegy 82-féle nyerskávával foglalkozik. Ezeket a világ minden tájáról, Braziliától Kenyán keresztül Vietnámig szerzik be. Képeken megtekinthettük az ország legkorszerűbb számítógépvezérlésű pörköltberendezését.

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 kávéörlőt, 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 a 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 Röszeke 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. Sikerült 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.

Tóth László
tehetségműhely-vezető

 EMBERI ERŐFORRÁS
TÁMOGATÁSKEZELŐ


EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA

 Nemzeti
Tehetség Program