

Szakmai beszámoló
az NTP-KNI-20-0090 számú
támogatásból megvalósult programhoz

Az ízek világa, a világ ízei

 EMBERI ERŐFORRÁS
TÁMOGATÁSKEZELŐ


EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA

 Nemzeti
Tehetség Program

Iskolánk a 2020/2021-es tanévben is sikeresen pályázott a Nemzeti Tehetség Program keretén belül az Emberi Erőforrások Minisztériumához.

A program címe: „Az ízek világa, a világ ízei”

A projekt ideje: 2020. szeptember 01. – 2021. június 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, hogy az iskolánkban az előző tanévben újraindult gasztronómiai tehetségműhelyt folytassuk, a gasztronómiában tehetséges diákoknak teret adjunk a tudásuk fejlesztésére. A 14-18 év közötti technikumi képzésben tanuló diákok közül 12 tanulót sikerült a programba bevonni. Ezzel a pályázatban vállalt létszámnak megfeleltünk.

A résztvevő diákok szakmájukat elkötelezetten, hivatástudattal, motiváltan tanulják, és rendelkeznek a szakmához szükséges érdeklődéssel és kreativitással. A program 60 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 a különböző nemzetek gasztronómiai kultúrájával, amelyek a pályázathoz megvalósításához szükségesek. A tanulók a modern kor adta technikai lehetőségeket kihasználva az érintett országok konyháiról prezentációt és készítettek. Az elkészült munkákat további felhasználásra a szaktanárok rendelkezésére bocsátottuk.

A tárgyasult alkotásokat fénykép- és videódokumentáció őrzi, mert a készítményeket a programban résztvevők elfogyasztották. A projekt során megismerkedtünk különböző nemzetek és kontinensek – Európa, Amerika, Ázsia – jellegzetes ételeivel. A gyakorlati foglalkozások során használtuk a pályázati forrásból beszerzett thermomixert.

A pályázat további vállalt elemei: egy rövidfilm készítése és egy egri kirándulás is. A rövidfilm felvételének helyszíne az Illéssy-iskola tankonyhája volt. A felvételek a program megvalósítása alatt folyamatosan történtek. A tanulók különösen élvezték azokat a részeket, amelynek során a kamera az egyik tanuló kezében volt. A kisfilmben a tanulók saját szemszögükön keresztül mutatták be a foglalkozásokon megismert ételek készítését. Az elkészült filmet az iskola honlapján és rendezvényein le tudjuk vetíteni, valamint az iskola honlapjára a közösségi média felületeire is feltöltjük.

Az „*Az ízek világa, a világ ízei*” tehetségprogram keretében a tehetségműhely tagjai egri tanulmányi kiránduláson vettek részt. 2021. június 4-én iskolánk 11 tanulója útra kelt a bikavér városába, Egerbe. (Egy tanuló az indulás napjára lebetegedett.) Célunk volt, hogy megismerkedjünk olyan ételekkel, amellyel a minden napi életben nem találkozunk.

Első állomásunk Magyarország egyik legdinamikusabban fejlődő pincészete, a Kovács Nimród Winery. A pincetúra során a diákok megismerkedtek azzal az úttal, amit a szőlő is bejár a szőlőtőkétől a borosüvegig. Tanulóink nagy élvezettel próbálták ki a címkézőgépet, és lélegzet visszafojtva közlekedtek a több millió forint értékű borral teli üvegek között. A Pós Orsolya által vezetett előadás során megtudtuk, hogy a világ különböző tájára értékesítik a borokat, és legnagyobb külföldi piacuk az USA. A kapott tudást tanulóink a szakmai érettségien is fel tudják használni.

A programunkat a Kopcsik Marciániában folytattuk. Megcsodáltuk Magyarország leghíresebb és legeredményesebb mestercukrászának alkotásait. Áhítattal csodálták tanulóink a híres barokk-szobát. A szoba különlegessége, hogy a padlótól a plafonig minden cukorból készül.

A programunkat Eger városának megismerésével folytattuk. Megnéztük az egri várat és minaretet, Eger sétálóutcáját és a Dobó teret.

Programunk következő kötelező programja volt, hogy megismerjük a sushi-készítés rejtjelmeit. A kisújszállási születésű Kovács István séf úr szívesen állt rendelkezésünkre. Tanulóink közül mindenki készített sushit, majd az elkészült és kitálalt ételeket elfogyasztották. Munkával töltött „*gyakorlati foglalkozáson*” vettek részt ezen a délutánon diákjaink. A munkájukat a Mr. Sushi étterem a közösségi média oldalán is közzé tette.

Programunkat Szilvásváradon folytattuk: kisvasúttal felutaztunk a végállomásra, majd egy hosszú sétát tettünk visszafelé. Megtekintettük a Fátyol-vízesét, a bátrabbak lábukat áztatták a Szalajka-patakban. Utunk során megtekintettük pisztrángost, ahol éppen füstölődtek a frissen kifogott halak. Folytatva az ízutazást, vacsoránkat egy ázsiai étteremben költöttük el. Este még tettünk a sétát, és megcsodáltuk Eger fényeit és a Dobó-téren felállított óriáskereket.

Élményekben és új ismeretekben gazdag időt töltöttünk az egyik leghíresebb történelmi 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

