

Húsételek gyakorlás

Kocsisné

Doszpod Szilvia

Enviado por Kocsisné Doszpod Szilvia el 2026. 04. 10., p - 12:31

Tipo de plan de clase / proyecto

Plan de clase

Sector

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, vendéglátás)

Tema o área de aprendizaje

Húsételek csoportosítása és rendszerezése

Materia(s) profesional(es)

Food preparation and technology studies

Curso

10. évfolyam

Objetivos de aprendizaje y desarrollo

A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában

Conceptos

Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag

Herramientas necesarias

Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla

Materiales entregados antes de la clase o para un proyecto

Korábbi órai jegyzetek, duális partnereknél összegyűjtött receptek, duális partnerek honlapja

Parte introductoria y preparación del plan de clase / proyecto

A diákokkal felelevenítem, hogy milyen húsételeket ismertek meg az elmúlt órákon és ezek milyen módon készülhetnek

Plan de desarrollo de la clase/proyecto

A csoport kialakítása után megbeszéljük a kérdéseket, melyek alapján majd csoportosítani kell a húsételeket.

Hogyan készülnek (egészbensütés, frissen sütés, párolás, főzés)

Melyik készülhet CSAK sertéshúsból?

Melyik készülhet CSAK borjúhúsból?

Melyik étel készülhet borjú és sertéshúsból is?

Melyik ételhez illik burgonyaköret?

Melyik ételhez illik galuskaköret?

Melyi ételhez kínálunk mártást?

Melyik ételben vannak zöldségek is?

Melyik étel készül gombával?

Melyik étel jellegzetes körete a párolt rizs?

Melyik étel készül jelleget adó ragúval?

Dispositivos digitales utilizados

ChatGPT

Copilot

Gemini

Plan de evaluación

A csoportok válaszolnak a kérdésekre, melyet mindenki előtt felolvasnak. Egy fő pedig kivetíti a táblára. A háromból egy rendszerezett táblázatot készítünk. melyből összeáll a gondolattérkép. A rendszerező táblázatban a felmerülő kérdéseket a Megjegyzés rovatban röviden megmagyarázzuk.

Diferenciación

9 fős csoportomat három 3 fős csoportba alakítom ki, úgy hogy legyen egy olyan csoport is ahol minden tanuló ugyanannál a duális partnernél dolgozik és kettő olyan ahol minden tanuló másik gyakorlati helyen dolgozik

Deberes o tarea del proyecto

A diákok szárnyashús és marhahúsételeket gyűjtenek a duális partnereknél, esetleg az interneten

Redmenta feladatlap kitöltése Direkctím: HúsokI.SertésBorjú