A magyar gasztronómia története és sajátosságai

Szántó
Ágnes
Enviado por Szántó Ágnes el 2022. 11. 20., v – 19:11
Tipo de plan de clase / proyecto
Plan de clase
Sector
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Tema o área de aprendizaje
A magyar gasztronómia
Materia(s) profesional(es)
Idegenvezetés
Curso
13. évfolyam
Objetivos de aprendizaje y desarrollo
A tanulók legyenek képesek a magyar gasztronómia kialakulásának a történetét és a magyar konyha sajátosságainak bemutatására
Conceptos
A magyar gasztronómia története és a magyar konyha sajátosságai
Herramientas necesarias
Számítógép, projektor, internet hozzáférés, mobiltelefon
Materiales entregados antes de la clase o para un proyecto

Bódiné Fekete Éva: A gasztronómia története című könyv alapján készített anyagok kerülnek kiosztásra.

Parte introductoria y preparación del plan de clase / proyecto

Az Ételkészítés alapjai tantárgy keretében a tanulók megismerik a magyar gasztronómiát, történetét, jeles képviselőit és sajátosságait. A témák bővítése brainstorming módszerrel történt.

Az osztályban az óra előkészítése a csoportok kialakításával, a forrás anyagok megbeszélésével, kiosztásával és a témák kiegészítése brain storminggal történik. A diákok otthon készítik el a feladatokat, melyet előzőleg egymás között szétosztanak és a digitális eszközök kiválasztásában is ők döntenek. Minden csoport kahootot készít az ismeretanyag elsajátításának ellenőrzésére. A tanár csak javaslatot tesz egy „digitális étlap” felajánlásával.

Plan de desarrollo de la clase/proyecto

A tanár által készített témafelvezetővel indul az óra.

A tanári felvezetés után a diákok csoportonként mutatják be az otthon digitálisan elkészített anyagaikat.

Az I. csoport témája: A honfoglalás előtti magyarok szokásai és étkezése

A II. csoport témája: Az itáliai reneszánsz és Mátyás korának étkezési szokásai

A III. csoport témája: Amerika felfedezése mit hozott Európának és a magyaroknak?

A IV. csoport témája: A magyar konyha a XVI-XX. században

Az V. csoport témája: A magyar gasztronómia kiemelkedő alakjai

A VI. csoport témája: A magyar konyha sajátosságai és a Michelin csillagos éttermek Magyarországon

Az elkészített anyagokat a moodle platformra kell feltölteni és az órán onnan történik az otthon elkészített anyagok bemutatása

A csoportok előadása után kahoot kérdések következnek, melyeket a diákok készítenek el. Így az egész osztálytól - 39 fő - megkapom a visszajelzést, hogy ki mennyire értette meg az anyagot. ki az, akivel még egyénileg foglalkozni kell, van-e olyan anyagrész, amely több diáknak is nehézésget okozott, ezért újra ki kell térni rá.

Az óra befejező része a csoport értékelés.

Herramientas digitales utilizadas
Kahoot
Moodle
PowerPoint 2016+ videó rögzítés
Prezi
Plan de evaluación

Csoportos értékelést terveztem, mert a tanulás jelenlegi fázisában ezt tartom a leghatékonyabb fejlesztő eszköznek. Így a diákok önállóan felismerik hiányosságaikat, legközelebb javíthatnak rajta és a tanár is tud korrigálni a tanulási folyamatban.

A csoportértékelő lapot csatolom.

Diferenciación

Nincs

Deberes, tarea del proyecto

Magyaros étel receptek és magyar hungarikumok gyűjtése