# Tokaji borkülönlegességek

Németh
Lehelné
Németh Lehelné küldte be 2025. 12. 11., cs – 12:10 időpontban
Terv típusa
Óraterv
Bővebb szakterület
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Témakör, tanulási terület
Pincérismeret
Szakmai tantárgy(ak)
Italismeret
Évfolyam
11. évfolyam
Tanulási, fejlesztési célok
A tanuló ismerje meg a Tokaji borkülönlegességeket
Fogalmak
aszú, aszúeszencia, fordítás, máslás, szamorodni, eszencia
Szükséges eszközök
okostelefon
Előre kiadott anyagok

A tokaji borkülönlegességekről készült összegző segédanyag feltöltve a tanulók számára

Az aszúkészítés folyamata a csatolt videófilmen látható
https://www.youtube.com/watch?v=7BZdgLlD06I

Bevezető rész, előkészítés

1. Tokaji borvidék területi elhelyezkedése



2. Szőlőfajtái: Hárslevelű, Sárga muskotály, Furmint, Zenit, Zéta

3. Szüret időpontja a hagyomány szerint

Megvalósítás részletes tervezése

1. Tokaji borkülönlegességek (aszú, szamorodni, máslás, fordítás, aszúeszencia, eszencia) készítésének folyamatának megismerése - páros munkában okos telefon használatával
2. A borkülönlegességek kiválasztása szókártya húzás alapján történik
3. A párok előadják az egyes borkülönlegességekről megszerzett ismereteket

Tananyagkészítéshez és az órai munkához használt alkalmazás
ChatGPT
Google Tanterem
Értékelési terv

- önértékelés - a párok az előadás után önmagukat értékelik
- társas értékelés - a csoporttársak  egymás előadását is értékelik
- tanári értékelés - a tanóra végén mindegyik csoport teljesítményének értékelése szóban. Szempontok: előadásmód, szakmaiság, csoportok egymáshoz viszonyítása

Differenciálás

A tanulói párok összeállításának fő szempontja: a tagok különböző mentalitású, szakmai tudású tanulókból álljanak össze. Cél: tanulói személyes és szakmai kompetenciák, kommunikációs készségének fejlesztése.

Feladatok

1. A tanulók soroljanak fel 5 borászatot a tokaji borvidékről, mindegyik termelőtől ajánljon 3-3 különféle bort, ezeket töltse fel a tantárgyi Classroom kurzus felületre