Húsételek gyakorlás

Kocsisné
Doszpod Szilvia
Kocsisné Doszpod Szilvia küldte be 2026. 05. 02., szo – 07:58 időpontban
Terv típusa
Projektterv
Bővebb szakterület
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Témakör, tanulási terület
Sertés és borjúhúsételek csoportosítása
Szakmai tantárgy(ak)
Ételkészítési és technológiai ismeretek
Évfolyam
10. évfolyam
Tanulási, fejlesztési célok
A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában
Fogalmak
Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag
Szükséges eszközök
Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla
Előre kiadott anyagok

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

Bevezető rész, előkészítés

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

Megvalósítás részletes tervezése

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?

Tananyagkészítéshez és az órai munkához használt alkalmazás
ChatGPT
Copilot
Gemini
Értékelési terv

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.

Differenciálás

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

Feladatok

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

Redmenta feladatlap kitöltése Direktcím: HúsokI.SertésBorjú