

Konyhatechnológiai fogalmak és folyamatok



Mester

Ivett

Mester Ivett küldte be 2026. 06. 23., k – 09:32 időpontban

Terv típusa

Óraterv

Bővebb szakterület

Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)

Témakör, tanulási terület

Konyhatechnológiai fogalmak és folyamatok

Évfolyam

9. évfolyam

10. évfolyam

Tanulási, fejlesztési célok

Ismeri az alapvető konyhatechnológiai ismereteket

Fogalmak

Alapfogalmak, sűrítés, bundázás

Szükséges eszközök

laptop, interaktív tábla

Előre kiadott anyagok

Konyhatechnológiai alapfogalmak

A konyhatechnológia a vendéglátás egyik alapvető területe, amely az élelmiszerek előkészítésével, feldolgozásával és elkészítésével foglalkozik. Ide tartoznak azok a műveletek, amelyek során a nyersanyagokból fogyasztható étel készül.

Fontos fogalmak

- **Előkészítő műveletek:** tisztítás, darabolás, szeletelés, pácolás
- **Hőkezelési eljárások:** főzés, párolás, sütés, grillezés, pirítás
- **Hőátadási módok:** vezetés, áramlás, sugárzás
- **Alapanyag-feldolgozás:** nyersanyagok előkészítése konyhatechnológiai szempontból

- **Konyhatechnológiai folyamat:** az ételkészítés lépéseinek logikus sorrendje
- **Élelmiszerbiztonság:** higiéniai szabályok betartása, keresztfertőzés elkerülése

Miért fontos?

A konyhatechnológiai ismeretek segítenek abban, hogy:

- az étel biztonságos legyen,
- megfelelő állagú és ízű ételt készítsünk,
- gazdaságosan és hatékonyan dolgozzunk a konyhában.

Tanuláshoz ajánlott források

- [Nemzeti Köznevelési Portál – Vendéglátás anyagok](#)
- Orosz Tibor- Az elkészítés műveletei
- Dr Sándor Dénes- Szakács szakmai ismeretek Műszaki Könyvkiadó 2020.
- Pető Gyula- Ételkészítési ismeretek

Bevezető rész, előkészítés

A konyhatechnológia a vendéglátás egyik alapvető szakterülete, amely az ételek elkészítésének teljes folyamatát foglalja magában a nyersanyagok kiválasztásától a tálalásig. Célja, hogy az alapanyagokból biztonságos, ízletes és esztétikus ételek készüljenek. A konyhai munka során a folyamatok mindig egymásra épülnek, ezért fontos a **helyes sorrend betartása, a higiéniai szabályok alkalmazása**, valamint a **megfelelő technológiai műveletek kiválasztása**.

Megvalósítás részletes tervezése

Óra témája: Előkészítő műveletek a konyhában

Óra típusa: Új ismeret feldolgozása + gyakorlás

Célcsoport: vendéglátás / szakács tanulók

1. Ráhangelődés (5-10 perc)

Tanári tevékenység:

- Rövid bevezető kérdések:

- „Mit gondoltok, mi történik az étellel, mielőtt megfőzzük?”
 - „Miért fontos a zöldségek tisztítása?”
- Témacél ismertetése: előkészítő műveletek szerepe

Tanulói aktivitás:

- Válaszolnak kérdésekre (frontális beszélgetés)
- Saját tapasztalatok megosztása (otthoni konyhai élmények)

2. Új ismeret feldolgozása (15-20 perc)

Tanári tevékenység:

- Előadás magyarázattal (prezentáció / táblai vázlat):
 - tisztítás
 - darabolás
 - ízesítés, pácolás
 - előfőzés
- Szemléltetés képekkel / videóval (pl. zöldségdarabolás típusai)
- Fogalmak kiemelése

Tanulói aktivitás:

- Jegyzetelés vázlatpontok alapján
- Fogalmak felismerése példákból
- Rövid kérdések megválaszolása

3. Csoportmunka - gyakorlati feldolgozás (15-20 perc)

Tanári tevékenység:

- Csoportok kialakítása (3-4 fő)
- Feladat kiosztása:
 - „Egy étel elkészítésének előkészítő lépései”
 - pl. leves / rántott hús / saláta
- Segítő, irányító szerep

Tanulói aktivitás:

- Csoportban dolgoznak
- Lépések sorrendbe állítása:

1. alapanyag kiválasztása
 2. tisztítás
 3. darabolás
 4. ízesítés
- Plakát / vázlat készítése
 - Megbeszélés, egyeztetés

4. Gyakorlati alkalmazás / problémamegoldás (10-15 perc)

Tanári tevékenység:

- Szituációs feladat:
 - „Mit rontott el a szakács, ha a leves zavaros lett?”
- Hibák bemutatása (pl. nem megfelelő tisztítás, rossz darabolás)

Tanulói aktivitás:

- Hibakeresés
- Indoklás megfogalmazása
- Megoldási javaslatok

5. Összegzés, ellenőrzés (5-10 perc)

Tanári tevékenység:

- Visszakérdezés:
 - Mi az előkészítés célja?
 - Melyek az alap lépései?
- Rövid értékelés

Tanulói aktivitás:

- Szóbeli válaszok
- Önálló összefoglalás („mit tanultam ma?”)

Tananyagkészítéshez és az órai munkához használt alkalmazás
Gamma.app - prezentáció készítő
Értékelési terv

Az értékelés célja annak megállapítása, hogy a tanulók mennyire sajátították el az előkészítő műveletek fogalmait, sorrendjét, valamint mennyire tudják azokat gyakorlati helyzetekben alkalmazni. Emellett cél a tanulói aktivitás,

együttműködés és problémamegoldó képesség fejlesztése.

Differenciálás

A tanulók különböző előzetes tudása, tempója és érdeklődése miatt az órán úgy alakítjuk a feladatokat, hogy mindenki a saját szintjén tudjon sikeresen dolgozni, miközben fejlődik.

Feladatok

Alap feladat (mindenkinek kötelező)

Írd le egy választott étel (pl. leves, rántott hús, saláta) **előkészítési folyamatát!**

A leírás tartalmazza:

- az alapanyagokat
- a tisztítás lépéseit
- a darabolási módokat
- az előkészítés sorrendjét

Minimum: 8-10 mondat

Gondolkodtató feladat (haladóknak)

Válaszolj röviden:

- Mi történik, ha a darabolás nem egyenletes?
- Miért fontos a higiénia az előkészítés során?
- Milyen hibákból lehet rossz minőségű étel?