

Gyúrt élesztős tészta és belőle készíthető uzsonnasütemények

Bereczkiné Palócz

Gyöngyi

Bereczkiné Palócz Gyöngyi küldte be 2026. 09. 05., szo – 17:35 időpontban

Terv típusa

Óraterv

Bővebb szakterület

Pedagógia, oktatás

Témakör, tanulási terület

Technológiai fogalmak, alapanyagismeret, folyamatok

Szakmai tantárgy(ak)

Cukrászati termékek készítése

Évfolyam

10. évfolyam

Tanulási, fejlesztési célok

ismerti a cukrász alaptészták készítési technológiáját

Fogalmak

alaptészták, lazítási módok, technológiai leírások

Szükséges eszközök

interaktív tábla, telefon, laptop

Előre kiadott anyagok

A diákok az előző tanévben már megismerkedtek az alapanyagokkal, ismerik az előkészítő műveleteket.

Irodalom: Kemény Andrásné: A cukrászati termelés alapjai. Műszaki Könyvkiadó
2024

A krétába a DKT felületére feltöltöttem a tananyagot tartalmazó diát

Bevezető rész, előkészítés

10 perc alatt ráhangolásként átbeszéljük az alaptészták csoportjait, és a lazítási módokat.

Tanári tevékenység:

Ezeket az előző tanévben már megismerték, ezért kérdéseket teszek fel a kivetített diaképek alapján.

Pl: nevezd meg, hogy a tavalyi gyakorlatok során melyik sütemény készült omlós tésztából, szerinted milyen lazítási módot alkalmaztunk a felvertéknél

Diák aktivitása:

Előzetes tudása alapján válaszol a kérdésekre

Megvalósítás részletes tervezése

30 perc alatt a dia képein végig haladunk. A gyúrt élesztős tészta készítési folyamatának ismertetése, belőle készült uzsonnasütemények megismerése.

Az alap és járulékos anyagok átbeszélése során a diákok elmondják az egyes alapanyagok és járulékosanyagok előkészítő műveleteit.

Ismertetem a biológiai lazítás lényegét.

Átbeszéljük a gyúrt élesztős tészták technológiai lépéseit.

Tanári tevékenység:

- kérdések feltétele
- magyarázat
- szemléltetés képekkel

Tanulói aktivitás:

- kérdések megválaszolása
- jegyzetelés, figyelés

Tananyagkészítéshez és az órai munkához használt alkalmazás

ChatGPT

Redmenta

Értékelési terv

5 percben az órán elhangzott új tananyag elsajátításának és az összefüggések átlátásának ellenőrzése.

Tanári tevékenység:

- kérdések feltétele- Pl: mi a *saccharomyces cerevisiae*? meddig érleljük a kovász? mi a szellőztetés?

Tanulói aktivitás:

- szóbeli válaszok
- önálló összefoglalás(mit tanultam ma?)

Az értékelés célja, hogy kiderüljön, hogy a diákoknak mennyire sikerült a tananyagot elsajátítani, értik-e az összefüggéseket, illetve az elméleti órát követő gyakorlaton foglalkozni kell-e még egyszer az elmélet áttekintésével.

Differenciálás

A tanulóknak elvileg azonos az előzetes tudása, de eltérő a tanulási tempója és az érdeklődési köre, tehát ezeket mindenkinél külön figyelembe kell venni.

Feladatok

Házi feladatként a diavázlatból Redmenta feladatlapot töltenek ki. A feladatlapot a teams alkalmazásban kapják meg

https://app.redmenta.com/hu/edit?ks_id=1935750248