Hidegkonyhai készítmények

Németh
Krisztián
Inviato da Németh Krisztián il 2025. 03. 26., sze – 15:11
Tipologia di piano
Piano di lezione
Settore
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Argomento, area di apprendimento
Szakács
Materie tecnico-professionali
Technológia
Classe / destinatari
12. évfolyam
Obiettivi di apprendimento
A diákok már az órára "felkészülve" jönnek kreatívabbak, előre gondolkodnak
Strumenti necessari
lap-top, okostelefon
Materiali forniti prima della lezione o per il progetto

Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek,

Töltött zöldség- és főzelékfélék

Saját forrású PPT

Introduzione e preparazione della lezione / del progetto

- **3 perc Adminisztráció jelenlét felszerelés Tanulói problémák feltárása/ elhárítása**
- **3 perc Óra céljának meghatározása Hideg előételek csoportosításán a tanórára**
- **Előzetes ismeretek feltérképezése**
- **Előző órai ismeretek felidézése néhány mondatban**

Piano di attuazione della lezione / del progetto

- **8 perc**
  1 feladat:
  A tanulókkal egy tetszőleges videó kiválasztása(celeb kiválasztás és a témán belüli étel) és megtekintése(ez esetben Széll Tamás
- **Francia saláta elkészítése**
- **Kaszinó tojás elkészítése**
- **A videóban elhangzottak értelmezése, összefoglalása**

- **12 perc**
- **NoteGPT használatával egy összefoglaló**
- **7 kérdéses rövid szóbeli "felelet"**
- **A saláták elkészítése és módja**
- **Előkészítése**
- **Darabolása**
- **Főzési technológiája**
- **Majonéz elkészítése**
- **Kaszinó tojáshoz a tojások előkészítése**
- **Főzési technológia**
- **Sárgakrém elkészítése**

- **9 perc**
- **Hibák, miért Bacon és miért nem füstölt marhanyelv?**
  Miért 1 db/ adag amikor 2 db/adagot ír a könyv?
- **Miért változtak meg a fogyasztói szokások?**
- **Elmélkedések,**
- **Javaslatok**

Applicazioni utilizzate
ChatGPT
Google NotebookLM
Piano di valutazione

10 perc

- **Összehasonlítás: az MI által adott válaszok és a Saját forrású PPT használata**
  Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula információi közötti esetleges különbségek feltárása
- **Értékelés: pozitívumok kiemelése.**
- **Figyelemfelhívás a hiányosságokra.**

- **Tanulnivaló tananyag pontosítása.**
- **Érdeklődés, hogy milyen nehézségeket látnak a tanulók az elsajátítandó tananyagban .**

A következő órára való felkészülés
Gyümölcsökből készíthető előételek
Saját forrású PPT használata
Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula

MAG Kocsonya Kálmán, Vomberg Frigyes akreditált könyv áttekintése a technológiák gyakorlása végett

Personalizzazione

Asszisztens segíti a tanulót a tananyag megértésében, pl fogalmak, ill eszközhasználat Chat GPT

Compiti a casa, attività di progetto

Az internet segítségével keressen olyan témát ami a következő órán érdekelné, Gyümölcsökből készíthető előételek témájában.

ChatGpt segítségével próbáljon egy receptet összeállítani 4 főre, összetett saláták kategóriában.