Húsételek gyakorlás

Kocsisné
Doszpod Szilvia
Paskelbė Kocsisné Doszpod Szilvia - 2026. 04. 10., p – 12:31
Pamokos / projekto plano tipas
Pamokos planas
Sektorius
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Tema, mokymosi sritis
Húsételek csoportosítása és rendszerezése
Profesinis (-iai) dalykas (-ai)
Ételkészítési és technológiai ismeretek
Klasė
10. évfolyam
Mokymosi ir ugdymo tikslai
A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában
Sąvokos
Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag
Reikalingos priemonės
Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla
Medžiaga, pateikta prieš pamoką arba projektui

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

Įvadinė dalis ir pamokos / projekto plano rengimas

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

Pamokos / projekto įgyvendinimo planas

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 köret a párolt rizs?

Melyik étel készül jelleget adó ragúval?

Naudotos skaitmeninės priemonės
ChatGPT
Copilot
Gemini
Vertinimo planas

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.

Diferencijavimas

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

Namų darbai, projekto užduotis

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

Redmenta feladatlap kitöltése Direktcím: HúsokI.SertésBorjú