A magyar gasztronómia története és sajátosságai

Szántó
Ágnes
Paskelbė Szántó Ágnes - 2022. 11. 20., v – 19:11
Pamokos / projekto plano tipas
Pamokos planas
Sektorius
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Tema, mokymosi sritis
A magyar gasztronómia
Profesinis (-iai) dalykas (-ai)
Idegenvezetés
Klasė
13. évfolyam
Mokymosi ir ugdymo tikslai
A tanulók legyenek képesek a magyar gasztronómia kialakulásának a történetét és a magyar konyha sajátosságainak bemutatására
Sąvokos
A magyar gasztronómia története és a magyar konyha sajátosságai
Reikalingos priemonės
Számítógép, projektor, internet hozzáférés, mobiltelefon
Medžiaga, pateikta prieš pamoką arba projektui

Bódiné Fekete Éva: A gasztronómia története című könyv alapján készített anyagok kerülnek kiosztásra.

Įvadinė dalis ir pamokos / projekto plano rengimas

Az Ételkészítés alapjai tantárgy keretében a tanulók megismerik a magyar gasztronómiát, történetét, jeles képviselőit és sajátosságait. A témák bővítése brainstorming módszerrel történt.

Az osztályban az óra előkészítése a csoportok kialakításával, a forrás anyagok megbeszélésével, kiosztásával és a témák kiegészítése brain storminggal történik. A diákok otthon készítik el a feladatokat, melyet előzőleg egymás között szétosztanak és a digitális eszközök kiválasztásában is ők döntenek. Minden csoport kahootot készít az ismeretanyag elsajátításának ellenőrzésére. A tanár csak javaslatot tesz egy „digitális étlap” felajánlásával.

Pamokos / projekto įgyvendinimo planas

A tanár által készített témafelvezetővel indul az óra.

A tanári felvezetés után a diákok csoportonként mutatják be az otthon digitálisan elkészített anyagaikat.

Az I. csoport témája: A honfoglalás előtti magyarok szokásai és étkezése

A II. csoport témája: Az itáliai reneszánsz és Mátyás korának étkezési szokásai

A III. csoport témája: Amerika felfedezése mit hozott Európának és a magyaroknak?

A IV. csoport témája: A magyar konyha a XVI-XX. században

Az V. csoport témája: A magyar gasztronómia kiemelkedő alakjai

A VI. csoport témája: A magyar konyha sajátosságai és a Michelin csillagos éttermek Magyarországon

Az elkészített anyagokat a moodle platformra kell feltölteni és az órán onnan történik az otthon elkészített anyagok bemutatása

A csoportok előadása után kahoot kérdések következnek, melyeket a diákok készítenek el. Így az egész osztálytól - 39 fő - megkapom a visszajelzést, hogy ki mennyire értette meg az anyagot. ki az, akivel még egyénileg foglalkozni kell, van-e olyan anyagrész, amely több diáknak is nehézésget okozott, ezért újra ki kell térni rá.

Az óra befejező része a csoport értékelés.

Naudotos skaitmeninės priemonės
Kahoot
Moodle
PowerPoint 2016+ videó rögzítés
Prezi
Vertinimo planas

Csoportos értékelést terveztem, mert a tanulás jelenlegi fázisában ezt tartom a leghatékonyabb fejlesztő eszköznek. Így a diákok önállóan felismerik hiányosságaikat, legközelebb javíthatnak rajta és a tanár is tud korrigálni a tanulási folyamatban.

A csoportértékelő lapot csatolom.

Diferencijavimas

Nincs

Namų darbai, projekto užduotis

Magyaros étel receptek és magyar hungarikumok gyűjtése