Húsételek gyakorlás

Kocsisné
Doszpod Szilvia
Submitted by Kocsisné Doszpod Szilvia on 2026. 04. 10., p – 12:31
Type of lesson / project plan
Lesson plan
Sector
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Topic, learning area
Húsételek csoportosítása és rendszerezése
Vocational subject(s)
Ételkészítési és technológiai ismeretek
Grade
10. évfolyam
Learning and development goals
A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában
Concepts
Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag
Required tools
Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla
Materials released before class or for a project

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

Introductory part and preparation of the lesson / project plan

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

Implementation plan for the lesson / project

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?

Used digital devices
ChatGPT
Copilot
Gemini
Evaluation plan

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.

Differentiation

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

Homework, project task

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

Redmenta feladatlap kitöltése Direktcím: HúsokI.SertésBorjú