

Húsételek gyakorlás

Kocsisné

Doszpod Szilvia

Gespeichert von Kocsisné Doszpod Szilvia am 2026. 04. 10., p - 12:31

Plantyp

Unterrichtsplan

Bereich

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, stb.)

Thema, Lernbereich

Húsételek csoportosítása és rendszerezése

Berufsbezogene Fächer

Ételkészítési és technológiai ismeretek

Klasse

10. évfolyam

Lern- und Entwicklungsziele

A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában

Konzepte

Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag

Erforderliche Werkzeuge

Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla

Vorab veröffentlichte Projektmaterialien

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

Einführungsteil und Vorbereitung des Unterrichts- / Projektplans

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

Umsetzung des Unterrichts / Projektplans

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 körete a párolt rizs?

Melyik étel készül jelleget adó ragúval?

Verwendete Anwendungen

ChatGPT

Copilot

Gemini

Evaluierungsplan

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.

Differenzierung

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

Hausaufgabe, Projektaufgabe

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

Redmenta feladatlap kitöltése Direktcím: HúsokI.SertésBorjú