

Bevezetése Gasztronómiába, Konyhai Kalandok

Máger

Béla

Enviado por Máger Béla el 2026. 07. 06., h - 11:28

Tipo de plan de clase / proyecto

Plan de clase

Sector

Pedagógia, oktatás

Tema o área de aprendizaje

Rugalmas Tanulási utak Program keretén belül az Orientációs osztály

Curso

Egyéb

Otro curso

ODM Képzés Orientációs osztály

Objetivos de aprendizaje y desarrollo

Kognitív (tudásalapú) célok, Pszichomotoros (készség- és képességfejlesztési) célok, Affektív (attitűdbeli és szociális) célok

Parte introductoria y preparación del plan de clase / proyecto

Hogy a diákok valóban úgy érezzék, egy interaktív kalandba csöppennek, a tantermet és az eszközöket előre strukturálni kell: Tantermi elrendezés, Szükséges eszközök és anyagok előkészítése.

Desarrollo del plan de clase / proyecto

A hűtőszekrény rejtélyei

- **A prezentáció fókusza:** „A hűtőszekrény rejtélyei” c. dia (Mi való a hűtőbe és mi NEM).
- **Csoportfeladat (Interaktív játék):** Minden asztaltársaság kap egy borítékot, amelyben különféle élelmiszerek képkártyái találhatók. Két halomba kell csoportosítaniuk őket: „Hűtőbe való” és „NEM való a hűtőbe”.
- **Szakmai reflexió:** A diákok a prezentáció alapján ellenőrzik a megoldásaikat. Közösén megbeszélik a kritikus pontokat: miért feketedik meg a banán a hűtőben, miért keményedik meg a friss kenyér, és miért kell szellőznie a hagymának.

- **Szupererő a tányéron**

- **A prezentáció fókusza:** „Szupererő a tányéron: Egészséges alapanyagok” dia (Zöldségek, gyümölcsök, tejtermékek).
- **Tevékenység (Érzékszervi vakteszt):** Minden csoportból egy diák szemét selyemkendővel bekötik. A társai a tanári asztalról származó „Érzékszervi teszt dobozból” mintákat adnak neki:
 - *Ízlelés:* Egy pici kanál méz (édes), egy csepp citrom (savanyú), vagy egy falat sajt (sós).
 - *Szaglás:* Fahéj, menta vagy narancshéj illatának felismerése.
- **Szakmai reflexió:** Miután a tanuló kitalálta az alapanyagot, meg kell neveznie annak „szupererejét” a diák alapján (pl. répa/brokkoli = A- és C-vitamin a szemnek és védelem a megfázás ellen; tej/sajt = kalcium az erős csontokért; gyümölcsök = rostok és tartós energia).

- **Pékiskola és Méréstan**

- **A prezentáció fókusza:** „A gabonák útja: A búzától a kenyérkészítésig” folyamatvonal, valamint a „Pékiskola: Formázzunk együtt!” és „Mérések és számok a konyhában” diák.
- **A feladat menete (Kombinált manuális és matematikai blokk):**
 - *A búza útja (3 perc):* A tanár a dia alapján bemutatja a technológiai láncot (Aratás → Malom → Pékség → Kemence), és kiemeli a kenyér 4 alapanyagát (liszt, víz, só, élesztő).
 - *Mérleg Játék (7 perc):* Mielőtt a gyúráshoz fognának, a diákok a „Számlálós Manó” feladatokat követve gyakorolják a mérést. Konyhai mérleggel pontosan ki kell mérniük a recepthez szükséges só és liszt mennyiségét (becslés, majd pontos mérés), és összehasonlítják a bögre és pohár űrtartalmát.
 - *Manuális formázás (15 perc):* A diákok megkapják a só-liszt gyurmát. A dia útmutatását követve dolgoznak:
 - *1. lépés (Gyúrás):* Mindkét kezükkel határozottan átgyúrnák a tésztát, hogy rugalmas legyen.
 - *2. lépés (Formázás):* Kiflit, zsömlét vagy fonott kalácsot sodornak.
 - *3-4. lépés (Szaggatás és Díszítés):* Formaszaggatókkal csillagokat, szíveket készítenek, a tetejét pedig megszorják mákkal vagy szezámmaggal.

- **Az asztalterítés szabályai**

- **A prezentáció fókusz:** „Az asztalterítés szabályai” és a „Hogyan terítsünk?” dia (Villa balra, kés jobbra, kanál a kés mellé, pohár fent jobbra, szalvéta a tányérra).
- **Tevékenység (Pincér/Vendégtéri gyakorlat):** A diákok a csoportjuk bázisán elhelyezett asztalt kapják feladatul. A prezentációban látható nyilak és szabályok alapján közösen, precízen meg kell teríteniük egy főre.
- **Versenyhelyzet:** A tanár „időre menő terítést” is hirdethet, ahol a gyorsaság mellett a kések élének megfelelő iránya (befelé) és az eszközök pontos távolsága számít.
- **Szakmai reflexió:** A csoportok körbejárják egymás asztalait (pincér-szemmel), és ellenőrzik, hogy minden a protokollnak megfelelően lett-e elhelyezve. Közösen megbeszélik, miért fontos az együtt étkezés (családi kötelék, türelem, élménymegosztás).

Dispositivos digitales utilizados

ChatGPT

Copilot

Gamma.app - prezentáció készítő

Kahoot

Plan de evaluación

- **Összegzés és a közös étkezés kultúrája (3 perc)**
 - A prezentáció utolsó diái: „Miért fontos az együtt étkezés?”. Rövid reflexió arról, hogy az asztalnál nemcsak eszünk, hanem megosztjuk az élményeinket is.
- **Konyhamester Oklevelek átadása (2 perc)**
 - A „Konyhamester Oklevél” bemutatása a dián.
 - A tanár név szerint (vagy csoportosan) gratulál az új „Konyhai Szuperhősöknek”, akik sikeresen teljesítették a 10+ új tudást és megismerték a konyha titkait. Az előre kinyomtatott oklevelek átadása