

Hidegkonyhai készítmények

Németh

Krisztián

Enviado por Németh Krisztián el 2025. 03. 26., sze - 15:11

Tipo de plan de clase / proyecto

Plan de clase

Sector

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, vendéglátás)

Tema o área de aprendizaje

Szakács

Materia(s) profesional(es)

Technology

Curso

12. évfolyam

Objetivos de aprendizaje y desarrollo

A diákok már az órára "felkészülve" jönnek kreatívabbak, előre gondolkodnak

Herramientas necesarias

lap-top, okostelefon

Materiales entregados antes de la clase o para un proyecto

Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek,

Töltött zöldség- és főzelékfélék

Saját forrású PPT

Parte introductoria y preparación del plan de clase / proyecto

- **3 perc Adminisztráció jelenlét felszerelés Tanulói problémák feltárása/ elhárítása**
- **3 perc Óra céljának meghatározása Hideg előételek csoportosításán a tanórára**
- **Előzetes ismeretek feltérképezése**
- **Előző órai ismeretek felidézése néhány mondatban**

Desarrollo del plan de clase / proyecto

- **8 perc**

- 1 feladat:**

- A tanulókkal egy tetszőleges videó kiválasztása(celeb kiválasztás és a témán belüli étel) és megtekintése(ez esetben Széll Tamás**

- **Francia saláta elkészítése**
- **Kaszinó tojás elkészítése**
- **A videóban elhangzottak értelmezése, összefoglalása**

- **12 perc**

- **NoteGPT használatával egy összefoglaló**
- **7 kérdéses rövid szóbeli "felelet"**
- **A saláták elkészítése és módja**
- **Előkészítése**
- **Darabolása**
- **Főzési technológiája**
- **Majonéz elkészítése**
- **Kaszinó tojáshoz a tojások előkészítése**
- **Főzési technológia**
- **Sárgakrém elkészítése**

- **9 perc**

- **Hibák, miért Bacon és miért nem füstölt marhanyelv?**
Miért 1 db/ adag amikor 2 db/adagot ír a könyv?
- **Miért változtak meg a fogyasztói szokások?**
- **Elmélkedések,**
- **Javaslatok**

Dispositivos digitales utilizados

ChatGPT

Google NotebookLM

Plan de evaluación

10 perc

- **Összehasonlítás: az MI által adott válaszok és a Saját forrású PPT használata**
Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula információi közötti esetleges különbségek feltárása
- **Értékelés: pozitívumok kiemelése.**
- **Figyelemfelhívás a hiányosságokra.**

- **Tanulnivaló tananyag pontosítása.**
- **Érdeklődés, hogy milyen nehézségeket látnak a tanulók az elsajátítandó tananyagban .**

A következő órára való felkészülés
Gyümölcsökből készíthető előételek
Saját forrású PPT használata
Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula

MAG Kocsonya Kálmán, Vomberg Frigyes akreditált könyv áttekintése a technológiák gyakorlása végett

Diferenciación

Asszisztens segíti a tanulót a tananyag megértésében, pl fogalmak, ill eszközhasználat Chat GPT

Deberes o tarea del proyecto

Az internet segítségével keressen olyan témát ami a következő órán érdekelne, Gyümölcsökből készíthető előételek témájában.

ChatGpt segítségével próbáljon egy receptet összeállítani 4 főre, összetett saláták kategóriában.