

Húsételek gyakorlás

Kocsisné

Doszpod Szilvia

Paskelbė Kocsisné Doszpod Szilvia - 2026. 04. 10., p – 12:31

Pamokos / projekto plano tipas

Pamokos planas

Sektorius

Szolgáltatások (turizmus, szépsézet, vendéglátás)

Tema, mokymosi sritis

Húsételek csoportosítása és rendszerezése

Profesinis (-iai) dalykas (-ai)

Food preparation and technology studies

Klasė

10. évfolyam

Mokymosi ir ugdymo tikslai

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

Sąvokos

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

Reikalingos priemonės

Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla

Medžiaga, pateikta prieš pamoką arba projektui

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

Įvadinė dalis ir pamokos / projekto plano rengimas

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

Pamokos / projekto plano įgyvendinimas

A csoport kialakítása után megbeszéljük a kérdéseket, melyek alapján majd csoportosítani kell a húsételeket.

Hogyan készülnek (egészségszűtés, frissen szűtés, párolás, fűzés)

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?

Naudoti skaitmeniniai įrenginiai

ChatGPT

Copilot

Gemini

Vertinimo planas

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.

Diferencijavimas

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

Namų darbai, projekto užduotis

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

Redmenta feladatlap kitöltése Direkctím: HúsokI.SertésBorjú