

Bevezetése Gasztronómiába, Konyhai Kalandok

Máger

Béla

Submitted by Máger Béla on 2026. 07. 06., h - 11:28

Type of lesson / project plan

Lesson plan

Sector

Pedagógia, oktatás

Topic, learning area

Rugalmas Tanulási utak Program keretén belül az Orientációs osztály

Grade

Egyéb

Other grade

ODM Képzés Orientációs osztály

Learning and development goals

Kognitív (tudásalapú) célok, Pszichomotoros (képesség- és készségfejlesztési) célok, Affektív (attitűdbeli és szociális) célok

Introductory part and preparation of the lesson / project plan

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.

Implementation of the lesson / project plan

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 kenyérfőzésig” 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 „Számlálás 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).

Used digital devices

ChatGPT

Copilot

Gamma.app - prezentáció készítő

Kahoot

Evaluation plan

- **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