A magyar gasztronómia története és sajátosságai

Szántó
Ágnes
Submitted by Szántó Ágnes on 2022. 11. 20., v – 19:11
Type of lesson / project plan
Lesson plan
Sector
Szolgáltatások (turizmus, szépészet, vendéglátás)
Topic, learning area
A magyar gasztronómia
Vocational subject(s)
Idegenvezetés
Grade
13. évfolyam
Learning and development goals
A tanulók legyenek képesek a magyar gasztronómia kialakulásának a történetét és a magyar konyha sajátosságainak bemutatására
Concepts
A magyar gasztronómia története és a magyar konyha sajátosságai
Required tools
Számítógép, projektor, internet hozzáférés, mobiltelefon
Materials released before class or for a project

Bódiné Fekete Éva: A gasztronómia története című könyv alapján készített anyagok kerülnek kiosztásra.

Introductory part and preparation of the lesson / project plan

Az Ételkészítés alapjai tantárgy keretében a tanulók megismerik a magyar gasztronómiát, történetét, jeles képviselőit és sajátosságait. A témák bővítése brainstorming módszerrel történt.

Az osztályban az óra előkészítése a csoportok kialakításával, a forrás anyagok megbeszélésével, kiosztásával és a témák kiegészítése brain storminggal történik. A diákok otthon készítik el a feladatokat, melyet előzőleg egymás között szétosztanak és a digitális eszközök kiválasztásában is ők döntenek. Minden csoport kahootot készít az ismeretanyag elsajátításának ellenőrzésére. A tanár csak javaslatot tesz egy „digitális étlap” felajánlásával.

Implementation plan for the lesson / project

A tanár által készített témafelvezetővel indul az óra.

A tanári felvezetés után a diákok csoportonként mutatják be az otthon digitálisan elkészített anyagaikat.

Az I. csoport témája: A honfoglalás előtti magyarok szokásai és étkezése

A II. csoport témája: Az itáliai reneszánsz és Mátyás korának étkezési szokásai

A III. csoport témája: Amerika felfedezése mit hozott Európának és a magyaroknak?

A IV. csoport témája: A magyar konyha a XVI-XX. században

Az V. csoport témája: A magyar gasztronómia kiemelkedő alakjai

A VI. csoport témája: A magyar konyha sajátosságai és a Michelin csillagos éttermek Magyarországon

Az elkészített anyagokat a moodle platformra kell feltölteni és az órán onnan történik az otthon elkészített anyagok bemutatása

A csoportok előadása után kahoot kérdések következnek, melyeket a diákok készítenek el. Így az egész osztálytól - 39 fő - megkapom a visszajelzést, hogy ki mennyire értette meg az anyagot. ki az, akivel még egyénileg foglalkozni kell, van-e olyan anyagrész, amely több diáknak is nehézésget okozott, ezért újra ki kell térni rá.

Az óra befejező része a csoport értékelés.

Used digital devices
Kahoot
Moodle
PowerPoint 2016+ videó rögzítés
Prezi
Evaluation plan

Csoportos értékelést terveztem, mert a tanulás jelenlegi fázisában ezt tartom a leghatékonyabb fejlesztő eszköznek. Így a diákok önállóan felismerik hiányosságaikat, legközelebb javíthatnak rajta és a tanár is tud korrigálni a tanulási folyamatban.

A csoportértékelő lapot csatolom.

Differentiation

Nincs

Homework, project task

Magyaros étel receptek és magyar hungarikumok gyűjtése