

# Hidegkonyhai készítmények

Németh

Krisztián

Submitted by Németh Krisztián on 2025. 03. 26., sze - 15:11

Type of lesson / project plan

Lesson plan

Sector

Szolgáltatások (turizmus, szépészet, stb.)

Topic, learning area

Szakács

Vocational subject(s)

technológia

Grade

12. évfolyam

Learning and development goals

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

Required tools

lap-top, okostelefon

Materials released before class or for a project

## **Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula**

### **Hideg előételek:**

**Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek,**

**Töltött zöldség- és főzelékfélék**

### **Saját forrású PPT**

Introductory part and preparation of the lesson / project plan

- **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**

Implementation of the lesson / project plan

- **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**

Used digital devices

ChatGPT

Google NotebookLM

Evaluation plan

### **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**

Differentiation

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

Homework, project task

**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.**