**ÓRATERV**

az Ételkészítés alapjai tantárgy keretében a fordított osztályterem módszerrel megtartott tanórára

**Tanulási, fejlesztési célok**

A tanulók legyenek képesekbemutatni a magyar gasztronómia kialakulásának a történetét és a magyar konyha sajátosságait.

A fejlesztési célok elérésére a fordított osztályterem tanítási-tanulási módszert választottam ki.

**Szükséges eszközök**

Mobiltelefon, számítógép, projektor, internet hozzáférés

**Óra előtt, vagy projekthez kiadott anyagok**

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

**Az óra / projekt bevezető része, előkészítése**

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.

**Az óra / projekt megvalósítása**

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

Az óra befejező része a csoport értékelés.

**Módszertani eljárások**

Az Ételkészítés alapjai tantárgyra szervezett tanóra, melynek módszere a fordított osztályterem

A tanár az óra levezetését mellékszereplőként végzi, de nem magukra hagyva a diákokat, hanem mindenkor segítséget nyújtva különösen szükség esetén. Az értékelési tervet a tanár készíti és adja közre.

Kahoot a megszerzett tudás ellenörzésére

**Értékelési terv**

Csoport értékelés a tanulók egyéni teljesítményének hatékony fejlesztése érdekében. A tanulók fejlődésének és tudásának a változásait követve, hogy ők maguk is érzékeljék a saját fejlődésüket a társaik és a tanár visszajelzései alapján.

Az értékelési szempontokat a tanár teszi közzé.

**Differenciálás**

nincs

**Ágazat**

Turizmus-vendéglátás

**Oktatási módszer**

Fordított tanterem

**Közoktatási tantárgy**

Ételkészítés alapjai

**Csatolt fájl**

Csoport értékelés