Feladat emlékeztető

A magyar gasztronómia történetének és sajátosságainak feldolgozása fordított osztályterem módszerrel

A magyar gasztronómia történetét és a sajátosságait az órán kiosztott tananyag és saját kutatásotok alapján, az általatok kialakított csoportokban kell feldolgozni először otthoni feladatként utána pedig az iskolai órán kell bemutatni.

Az elkészített prezentációs anyagot és a hozzátartozó kahoot-ot az etananyagra kell feltölteni a Fordított osztályterem anyagai megnevezésű téma alá 2022. november 20-a vasárnap 20 óráig.

Az órán az alábbi 6 csoport alakult meg, melyeknek vezetőt aláhúzással jelöltem meg:

1. csoport: A honfoglalás előtti magyarok szokásai és étkezése

Puchler Anasztázia

Dám Magdaléna

Molnár Jázmin

Sudár Petra

Nagy Gábor

1. csoport: Az itáliai reneszánsz és Mátyás király korának étkezési szokásai

Botos Fanni

Hirsch Réka

Pekár Zsuzsa

Gáborecz Kitti

1. csoport: Amerika felfedezése mit hozott Európának és a magyaroknak?

Hrustinszki Márk

Solyom Edmond

Kele Kira

Nagy Benedek

1. csoport: A magyar konyha a XVI-XX. században

Kaczor Renáta

Réz Dorina

Tóth Brigitta

1. csoport: A magyar gasztronómia kiemelkedő alakjai

Oláh Melinda

Delegán Flóra

Fodor Boglárka

Kajtár Emma

Rigler Vanda

1. csoport: A magyar konyha sajátosságai, Michelin csillagos éttermek Magyarországon

Hajas Kitti

Feldider Tibor

Csenyus Áron

Hervoly Viktória

Molnár Ákos

A megbeszélt feladatok csoportonként: a választott témák ismertetése **- ppt és kahoot készítése**

Legyetek ötletesek!

Kíváncsian várom munkáitokat!

Szántó Ágnes