

# Húsételek gyakorlás

Kocsisné

Doszpod Szilvia

Predložil Kocsisné Doszpod Szilvia dne 2026. 04. 10., p - 12:31

Vrsta učne ure/projektnege načrta

načrt lekcije

Sector

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, stb.)

Tema, učno področje

Húsételek csoportosítása és rendszerezése

Poklicni predmet(i)

Ételkészítési és technológiai ismeretek

Razred

10. évfolyam

Cilji učenja in razvoja

A diák rendszerben lássa a húsételek közötti azonosságokat, és különbségeket. Ez segíheti a menüsorok összeállításában és akár új ételek megalkotásában

Koncepti

Egészben sütés, Frissen sütés, Párolás, Főzés jellemzői, húsrészek, jelleget adó anyag

Potrebna orodja

Okostelefon, laptop/számítógép, okostábla

Gradiva, ki se izdajo pred poukom ali za projekt

Korábbi órai jegyzetek, duális partnereknél összegyűjtött receptek, duális partnerek honlapja

Uvodni del učne ure / Priprave na projekt

A diákokkal felelevenítem, hogy milyen húsételeket ismertek meg az elmúlt órákon és ezek milyen módon készülhetnek

Izvajanje učne ure/projekta

A csoport kialakítása után megbeszéljük a kérdéseket, melyek alapján majd csoportosítani kell a húsételeket.

Hogyan készülnek (egészbensütés, frissen sütés, párolás, főzés)

Melyik készülhet CSAK sertéshúsból?

Melyik készülhet CSAK borjúhúsból?

Melyik étel készülhet borjú és sertéshúsból is?

Melyik ételhez illik burgonyaköret?

Melyik ételhez illik galuskaköret?

Melyi ételhez kínálunk mártást?

Melyik ételben vannak zöldségek is?

Melyik étel készül gombával?

Melyik étel jellegzetes körete a párolt rizs?

Melyik étel készül jelleget adó ragúval?

Digitalne naprave, ki se uporablja za ustvarjanje lastne vsebine

ChatGPT

Copilot

Gemini

Načrt vrednotenja

A csoportok válaszolnak a kérdésekre, melyet mindenki előtt felolvasnak. Egy fő pedig kivetíti a táblára. A háromból egy rendszerezett táblázatot készítünk, melyből összeáll a gondolattérkép. A rendszerező táblázatban a felmerülő kérdéseket a Megjegyzés rovatban röviden megmagyarázzuk.

Diferenciacija

9 fős csoportomat három 3 fős csoportba alakítom ki, úgy hogy legyen egy olyan csoport is ahol minden tanuló ugyanannál a duális partnernél dolgozik és kettő olyan ahol minden tanuló másik gyakorlati helyen dolgozik

Domača naloga, projektna naloga

A diákok szárnyashús és marhahúsételeket gyűjtenek a duális partnereknél, esetleg az interneten

Redmenta feladatlap kitöltése Direktcím: HúsokI.SertésBorjú