

# Konyhatechnológiai fogalmak és folyamatok



Mester

Ivett

Predložil Mester Ivett dne 2026. 06. 23., k - 09:32

Vrsta učne ure/projektnege načrta

načrt lekcije

Sector

Szolgáltatások (turizmus, szépészet, stb.)

Tema, učno področje

Konyhatechnológiai fogalmak és folyamatok

Razred

9. évfolyam

10. évfolyam

Cilji učenja in razvoja

Ismeri az alapvető konyhatechnológiai ismereteket

Koncepti

Alapfogalmak, sűrítés, bundázás

Potrebna orodja

laptop, interaktív tábla

Gradiva, ki se izdajo pred poukom ali za projekt

## **Konyhatechnológiai alapfogalmak**

A konyhatechnológia a vendéglátás egyik alapvető területe, amely az élelmiszerek előkészítésével, feldolgozásával és elkészítésével foglalkozik. Ide tartoznak azok a műveletek, amelyek során a nyersanyagokból fogyasztható étel készül.

## **Fontos fogalmak**

- **Előkészítő műveletek:** tisztítás, darabolás, szeletelés, pácolás
- **Hőkezelési eljárások:** főzés, párolás, sütés, grillezés, pirítás
- **Hőátadási módok:** vezetés, áramlás, sugárzás
- **Alapanyag-feldolgozás:** nyersanyagok előkészítése konyhatechnológiai szempontból

- **Konyhatechnológiai folyamat:** az ételkészítés lépéseinek logikus sorrendje
- **Élelmiszerbiztonság:** higiéniai szabályok betartása, keresztfertőzés elkerülése

### **Miért fontos?**

A konyhatechnológiai ismeretek segítenek abban, hogy:

- az étel biztonságos legyen,
- megfelelő állagú és ízű ételt készítsünk,
- gazdaságosan és hatékonyan dolgozzunk a konyhában.

### **Tanuláshoz ajánlott források**

- [Nemzeti Köznevelési Portál - Vendéglátás anyagok](#)
- Orosz Tibor- Az elkészítés műveletei
- Dr Sándor Dénes- Szakács szakmai ismeretek Műszaki Könyvkiadó 2020.
- Pető Gyula- Ételkészítési ismeretek

Uvodni del učne ure / Priprave na projekt

A konyhatechnológia a vendéglátás egyik alapvető szakterülete, amely az ételek elkészítésének teljes folyamatát foglalja magában a nyersanyagok kiválasztásától a tálalásig. Célja, hogy az alapanyagokból biztonságos, ízletes és esztétikus ételek készüljenek. A konyhai munka során a folyamatok mindig egymásra épülnek, ezért fontos a **helyes sorrend betartása, a higiéniai szabályok alkalmazása**, valamint a **megfelelő technológiai műveletek kiválasztása**.

Izvajanje učne ure/projekta

**Óra témája: Előkészítő műveletek a konyhában**

**Óra típusa: Új ismeret feldolgozása + gyakorlás**

**Célcsoport: vendéglátás / szakács tanulók**

**1. Ráhangelődés (5-10 perc)**

**Tanári tevékenység:**

- Rövid bevezető kérdések:

- „Mit gondoltok, mi történik az étellel, mielőtt megfőzzük?”
- „Miért fontos a zöldségek tisztítása?”
- Témacél ismertetése: előkészítő műveletek szerepe

#### **Tanulói aktivitás:**

- Válaszolnak kérdésekre (frontális beszélgetés)
- Saját tapasztalatok megosztása (otthoni konyhai élmények)

### **2. Új ismeret feldolgozása (15-20 perc)**

#### **Tanári tevékenység:**

- Előadás magyarázattal (prezentáció / táblai vázlat):
  - tisztítás
  - darabolás
  - ízesítés, pácolás
  - előfőzés
- Szemléltetés képekkel / videóval (pl. zöldségdarabolás típusai)
- Fogalmak kiemelése

#### **Tanulói aktivitás:**

- Jegyzetelés vázlatpontok alapján
- Fogalmak felismerése példákból
- Rövid kérdések megválaszolása

### **3. Csoportmunka - gyakorlati feldolgozás (15-20 perc)**

#### **Tanári tevékenység:**

- Csoportok kialakítása (3-4 fő)
- Feladat kiosztása:
  - „Egy étel elkészítésének előkészítő lépései”
  - pl. leves / rántott hús / saláta
- Segítő, irányító szerep

#### **Tanulói aktivitás:**

- Csoportban dolgoznak
- Lépések sorrendbe állítása:

1. alapanyag kiválasztása
  2. tisztítás
  3. darabolás
  4. ízesítés
- Plakát / vázlat készítése
  - Megbeszélés, egyeztetés

#### **4. Gyakorlati alkalmazás / problémamegoldás (10-15 perc)**

##### **Tanári tevékenység:**

- Szituációs feladat:
  - „Mit rontott el a szakács, ha a leves zavaros lett?”
- Hibák bemutatása (pl. nem megfelelő tisztítás, rossz darabolás)

##### **Tanulói aktivitás:**

- Hibakeresés
- Indoklás megfogalmazása
- Megoldási javaslatok

#### **5. Összegzés, ellenőrzés (5-10 perc)**

##### **Tanári tevékenység:**

- Visszakérdezés:
  - Mi az előkészítés célja?
  - Melyek az alap lépései?
- Rövid értékelés

##### **Tanulói aktivitás:**

- Szóbeli válaszok
- Önálló összefoglalás („mit tanultam ma?”)

Digitalne naprave, ki se uporabljajo za ustvarjanje lastne vsebine  
Gamma.app - prezentáció készítő  
Načrt vrednotenja

Az értékelés célja annak megállapítása, hogy a tanulók mennyire sajátították el az előkészítő műveletek fogalmait, sorrendjét, valamint mennyire tudják azokat gyakorlati helyzetekben alkalmazni. Emellett cél a tanulói aktivitás,

együttműködés és problémamegoldó képesség fejlesztése.

Diferenciacija

A tanulók különböző előzetes tudása, tempója és érdeklődése miatt az órán úgy alakítjuk a feladatokat, hogy mindenki a saját szintjén tudjon sikeresen dolgozni, miközben fejlődik.

Domača naloga, projektna naloga

### **Alap feladat (mindenkinek kötelező)**

Írd le egy választott étel (pl. leves, rántott hús, saláta) **előkészítési folyamatát!**

A leírás tartalmazza:

- az alapanyagokat
- a tisztítás lépéseit
- a darabolási módokat
- az előkészítés sorrendjét

Minimum: 8-10 mondat

### **Gondolkodtató feladat (haladóknak)**

Válaszolj röviden:

- Mi történik, ha a darabolás nem egyenletes?
- Miért fontos a higiénia az előkészítés során?
- Milyen hibákból lehet rossz minőségű étel?