

Hidegkonyhai készítmények

Németh

Krisztián

Predložil Németh Krisztián dne 2025. 03. 26., sze - 15:11

Vrsta učne ure/projektnege načrta

načrt lekcije

Sector

Szolgáltatások (turizmus, szépszézet, stb.)

Tema, učno področje

Szakács

Poklicni predmet(i)

technológia

Razred

12. évfolyam

Cilji učenja in razvoja

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

Potrebna orodja

lap-top, okostelefon

Gradiva, ki se izdajo pred poukom ali za projekt

Ételkészítési ismeretek: Pető Gyula

Hideg előételek:

Zöldség- és főzelékfélékből készíthető hideg előételek,

Töltött zöldség- és főzelékfélék

Saját forrású PPT

Uvodni del učne ure / Priprave na projekt

- **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**

Izvajanje učne ure/projekta

- **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**

Digitalne naprave, ki se uporabljajo za ustvarjanje lastne vsebine

ChatGPT

Google NotebookLM

Načrt vrednotenja

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

Diferenciáció

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

Domača naloga, projektna naloga

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.