

# Konyhatechnológiai fogalmak és folyamatok



Mester

Ivett

Поднео Mester Ivett на дан 2026. 06. 23., k - 09:32

Type of plan

Óraterv

Sector

Szolgáltatások (turizmus, szépészet, stb.)

Topic, learning area

Konyhatechnológiai fogalmak és folyamatok

Grade

9. évfolyam

10. évfolyam

Learning and development goals

Ismeri az alapvető konyhatechnológiai ismereteket

Concepts

Alapfogalmak, sűrítés, bundázás

Required tools

laptop, interaktív tábla

Materials released before class or for a project

## **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

Introductory part and preparation of the lesson / project plan

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.**

Implementation of the lesson / project plan

**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?”)

Digital tools used

Gamma.app - prezentáció készítő

Evaluation plan

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.

Differentiation

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.

Homework, project task

### **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?