

## Óravázlat



**A készítő tanár:** Németh Istvánné

**Az osztály:** 10/2 PT

**Óra dátuma:** 2018.június 14. 3. óra

**Az óra helye a tanmenetben:** Szakmai gyakorlat II. Finom pékáru gyártása.

**Az óra helye a témakörben:** Leveles tészta készítése-tradicionális portugál sütemény- Pastel de nata előállítása

**Az óra típusa:** munkahelyi gyakorlat

**Az óra témája:** leveles tészta feldolgozása

**Az óra feladata:** leveles tészta osztása, formázása, töltése

**Előzetes ismeretek:** anyagösszetétel, termék előállításának folyamata

**Tantárgyközi kapcsolódás:** sütőipari technológia, szakmai számítások

**Fejlesztés célja:** szókincsbővítés, szakmai utasítás megértése, végrehajtása, kommunikáció, önállóság, módszeres munkavégzés, pontosság, kézügyesség, mennyiségérzék, áttekintő képesség, társas kompetenciák.

Idő	Óra tartalma	Tevékenység	Munkaformák módszerek	Eszközök
5 perc	Célmeghatározás, munkamenet megbeszélése, szervezési feladatok	Csoportalakítás Feladatok kiosztása	Szakmai nyelvű utasítás.	
10 perc	Leveles tészta osztása	Tészta : nyújtása felsodrása darabolása	Csoportmunka Önálló munkatevékenység  Tanári bemutatás, munka- folyamat felügyelete, segítése, folyamatos kommunikáció Hibafeltárás-javítás	nyújtó- deszka nyújtófa kés
20 perc	Leveles tészta formázása	Előkészített sütőformák - megtöltése az osztott tésztadarabokkal - tésztadarabok elegyengetése a sütőformában	Tanári bemutatás, támogatás  Önálló és páros munkavégzés, termék- biztonság szabályainak betartása mellett.  Munkafolyamat értékelése. (tanári, tanulói)	sütőforma tepsi
10 perc	Leveles tészta töltése	Megformázott leveles tészta megtöltése tojáskrémmel.  Higiénikus munkavégzés	Tanári bemutatás, szakmai utasítás, felügyelet.  Önálló és páros munkavégzés termékbiztonság betartásával.  Munkafolyamat értékelése. (tanári, tanulói)	sütőforma tepsi mérőedény kanál

A gyakorlati munkatevékenység képekben.

