

PowerPoint felépítés + feladatok

1. dia – Cím és bevezetés

- Cím: Előkészítés és élelmiszerfeldolgozás alapjai
- Alcím: készítette: Saját név

2. dia – Alapfogalmak

Feladat:

Magyarázd meg:

- előkészítés
- elsődleges feldolgozás
- másodlagos feldolgozás

Adj mindegyikre 1 konkrét példát

3. dia – Zöldségek előkészítése

Feladat:

Mutasd be:

- mosás
- tisztítás
- darabolás módjai

Képekkel illusztráld (pl. karikázás, kockázás, julienne)

4. dia – Húsok előkészítése

Feladat:

Írd le:

- tisztítás (hártázás, inazás)
- darabolás (szeletelés, darálás)
- pácolás célja

Adj példát egy húsétel előkészítésére

5. dia – Alapvető konyhatechnikai műveletek

Feladat:

Mutasd be:

- szeletelés
- aprítás
- reszelés
- darálás

Írd mellé, milyen alapanyaghoz használjuk

6. dia – Hőkezelési eljárások

Feladat:

Csoportosítsd:

- főzés
- sütés
- párolás
- grillezés

Írd le röviden mindegyik lényegét

7. dia – Tartósítási módszerek

Feladat:

Mutasd be:

- hűtés
- fagyasztás
- szárítás
- savanyítás

Írd le: mi a céljuk és mikor használjuk

8. dia – Higiénia és élelmiszerbiztonság

Feladat:

Sorold fel:

- személyi higiénia szabályai
- keresztszennyeződés elkerülése
- alapvető HACCP elvek

Adj példát hibákra is

9. dia – Eszközök és berendezések

Feladat:

Mutass be legalább 5 eszközt:

- késfajták
- vágódeszkák
- gépek

Írd le, mire használjuk őket

10. dia – Gyakorlati feladat

Feladat:

Válassz egy ételt (pl. pörkölt, leves, saláta), és:

- írd le az előkészítési lépéseket
- sorold fel a feldolgozási műveleteket

11. dia – Kérdések / interaktív rész**Feladat:**

Készíts 3 kérdést tartalmazó diát a feldolgozott ismeretekkel kapcsolatban!
(1 kérdés 3 válaszlehetőség!)