

|   |   |
|---|---|
| <b>Titel på læringsaktivitet</b>  |   |
| Frisk og sund   |   |
| <b>Uddannelse: Bager</b>  |   |
| <b>Læringsaktiviteten foregår på:</b>   |   |
| <b>GF 2 Mad og oplevelser</b>   |   |
| <b>Fag: Værkstedsfag og teori</b>   |   |
| <b>Tema:</b>  | <b>Varighed:</b>  |
| Fokus på sukker og marcipan, samt bæredygtigheden i dyrkningen og produktionen. | 1 uge   |
| <b>Beskrivelse til eleverne:</b>  |   |
| <b>I</b>  | I denne læringsaktivitet skal du lære om marcipan og sukker, samt forskellen på de forskellige  |
| <b>N</b>  | typer af førnævnte. Du skal se på, hvad Fairtraidemærkningen fortæller om varerne, samt   |
| <b>D</b>  | anvende sukker og marcipan i praksis.   |
| <b>H</b>  | <b>Læringsmål:</b>  |
| <b>O</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal kunne anvende forskellige sukkertyper i bagværk.</li> </ul>  |
| <b>L</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal kunne forklare, hvordan de forskellige sukkertyper fremstilles.</li> </ul>   |
| <b>D</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal kunne forklare, hvilke kvaliteter du kan få marcipan i.</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvordan marcipan fremstilles.</li> <li>• Du skal kunne forklare marcipans indhold af allergener.</li> <li>• Du skal kunne fremstille produkter, hvori sukker og marcipan indgår.</li> <li>• Du skal kunne forklare korrekt opbevaring for sukker og marcipan.</li> <li>• Du skal kunne anvende sprøjteteknik i forhold til afpyntning med glasur</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvilke former for bæredygtighed, der tages hensyn til for, at produkterne kan opnå Fairtraidemærket.</li> </ul> |
|   | <b>Indhold:</b>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarekendskab.</li> <li>• Råvarebehandling og arbejdsmetoder.</li> <li>• Grundtilberedningsmetoder.</li> <li>• Produktionsformer og egenkontrol.</li> <li>• Værktøjer og udstyr.</li> <li>• Certifikater på produkterne i forhold til bæredygtighed.</li> </ul>   |
| <b>V</b>  | <b>Principper:</b>  |
| <b>Æ</b>  | Differentiering   |
| <b>S</b>  |   |
| <b>E</b>  | <b>Metoder:</b>   |
| <b>N</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opgaven fremstilles i PowerPoint eller skriftligt til din mappe.</li> </ul>  |
| <b>T</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du laver praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af læreren.</li> </ul>  |
| <b>L</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du fremstiller en skriftlig dokumentation med dine tilberedningsmetoder, med mulighed for at søge hjælp fra læreren</li> </ul>   |
| <b>I</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du får undervisning i læringsmålene.</li> </ul>  |
| <b>G</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der arbejdes individuelt eller i grupper af 2-3 personer i produktionslokalet og dokumentation afleveres individuelt.</li> </ul>   |
| <b>A</b>  |   |
| <b>R</b>  | <b>Plan for forløbet:</b>   |

|              |  |
|--------------|--|
| <b>B</b>     | Uge 1:   |
| <b>E</b>     | Hvilke typer sukker findes der?  |
| <b>J</b>     | Hvilke typer marcipan findes der?  |
| <b>D</b>     | Hvad siger Fairtraidemærket om produkterne?  |
| <b>S</b>     | Fremstilling af kransekage   |
| <b>F</b>     | <b>Feedback og evaluering:</b>   |
| <b>O</b>     | <b>Praktisk:</b>   |
| <b>R</b>     | Feedup gives så eleven ved, hvad der skal læres på dagen.  |
| <b>M</b>     | I produktionslokalet gives løbende og afslutningsvis feedback på elevens arbejds- og                               |
| <b>E</b>     | læreprocesser, så eleven kan leve op til de beskrevne læringsmål.  |
| <b>R</b>     | Ved afslutningen af en produktion eller et tema gives feedforward i dialog med eleven eller eleverne.              |
|              | <b>Teoretisk:</b>  |
|              | Feedup gives så eleven ved, hvilke teoretiske emner, der skal dokumenteres i læringsaktiviteten.                   |
|              | Der gives løbende feedback på dit teoretiske arbejde og du vil afslutningsvis få feedback på dine dokumentationer. |
|              | Feedforward gives på dit arbejde og på dokumentationen efter læringsaktiviteten er afsluttet.                      |
| <b>Dato:</b> | <b>Beskrevet af:</b>   |