

Titel på læringsaktivitet (Modul 2, læringsaktivitet 5)	
Det er dansk	
Uddannelse: Bager	
Læringsaktiviteten foregår på: GF 2 Mad og Oplevelser	
Fag: Værkstedsfag og teori	
Tema: Danske bager traditioner og de ændringer, der er sket gennem tiden. Hvordan kan vi give det klassiske bagværk en twist? Hvordan er bæredygtigheden i det traditionelle bagværk i forhold til fornyelsen af disse?	Varighed: 2 uger
I N D H O L D	Beskrivelse til eleverne: I denne læringsaktivitet skal vi arbejde med rugbrød og rullede deje. Det klassiske og nye inden for det bagværk, samt det kolde køkken. Vi skal f.eks. arbejde med egne produkter og se på, hvad er det særligt ved produktet og de råvarer, der indgår, set i forhold til landsdelen og hvad er det, der gør produkterne bæredygtige. Vi arbejder med traditionelle og utraditionelle smørrebrødstyper og ser på, hvordan de kan gøres bæredygtige.
	Læringsmål: <ul style="list-style-type: none"> • Du skal kunne producere udvalgt klassisk dansk bagværk. Du skal med udgangspunkt i den miljømæssige bæredygtighed: <ul style="list-style-type: none"> • kunne beskrive hvorfor du tror den danske madkultur, indenfor bagværk er som den er. • kunne forklare hvilket bagværk, der kan indgå på en buffet i forhold til årstidens traditioner. • Du skal kunne forklare grundreglerne for specificeret og uspecificeret smørrebrød. Du skal kunne producere følgende: <ul style="list-style-type: none"> • Rugbrød • Wienerdej • Butterdej • Pynt • Smørrebrød
	Indhold: <ul style="list-style-type: none"> • Dansk og international madkultur • Smørrebrød, traditionel og utraditionel. • Sæsonens råvarer med fokus på bæredygtighed. • Overskydende produkter anvendes kreativt i fremstilling af emner til buffet. For at undgå madspild.

V Æ S E N T L I G A R B E J D S F O R M E R	<p>Principper: Kollaborativ og Tværfagligt</p> <p>Metoder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opgaven dokumenteres i billeder eller skriftligt til din mappe. • Du laver praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af læreren. • Du laver dokumentation af de praktiske opgaver, med mulighed for at søge hjælp fra læreren. • Du får undervisning i læringsmålene. • Der arbejdes individuelt eller i grupper af 2-3 personer i produktionslokalet og dokumentation afleveres individuelt. <p>Plan for forløbet:</p> <p>Uge 1: Danske klassiker i bagerbutikken og det kolde køkken og beskrivelse af bæredygtigheden i disse. Fokus på produktion af danske klassikere som rugbrød og rullede deje</p> <p>Uge 2: Tværfaglig uge med smørrebrødet i centrum</p> <p>Feedback og evaluering: Feedup gives så eleven ved, hvad der skal læres på dagen. I produktionslokalet gives løbende og afslutningsvis feedback på elevens arbejds- og læreprocesser, så eleven kan leve op til de beskrevne læringsmål. Ved afslutningen af en produktion eller et tema gives feedforward i dialog med eleven eller eleverne.</p> <p>Teoretisk: 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.</p>

Dato:	Beskrevet af: LIH
--------------	--------------------------