

Titel på læringsaktivitet (Modul 2)	
De fire årstider	
Uddannelse: Bager	
Læringsaktiviteten foregår på:	
GF 2 mad og oplevelser	
Fag: Værkstedsfag og teori	
Tema:	Varighed: 2 uger
Frugt, grønt og bagværk, hvornår er der sæson for det forskellige. Hvordan varierer bageren deres sortiment, så det passer til årstider og traditioner.	
I N D H O L D	Beskrivelse til eleverne: <p>I denne læringsaktivitet skal du undersøge, hvilke råvarer, der hører årstiden til og hvordan de anvendes. Ligeledes skal du undersøge, hvordan sæson og bæredygtighed hænger sammen eller ikke gør. Du skal i køkkenet se på råvarebehandling og grundtilberedning. Hvilke fordele, ulemper og betydning "sæson" og bæredygtighed har inden for branchen. Du skal søge relevante informationer om emnet. Du vil skulle planlægge og arbejde med årstidsbestemte produkter. Du skal undersøge, hvad vores leverandører har af forskellige tiltag i forhold til sæson, bæredygtighed og madspild. Der vil være virksomhedsbesøg for at se, hvilke lokaleråvarer området byder på. Du skal arbejde med, hvad chokolade er, hvilke egenskaber det har og hvor/hvordan vi anvender det.</p>
	Læringsmål: <ul style="list-style-type: none"> • Du skal kunne forklare, hvilke friske frugter og grøntsager, der hører årstiden til. • Du skal kunne forklare, hvilke frugter og grøntsager, der er danske og hvilke importerer vi. • Du skal kunne arbejde med menuer/produkter for de fire årstider, forår, sommer, efterår og vinter. • Du skal kunne forklare, hvilken betydning årstiden har på råvarernes pris. • Du skal kunne søge og anvende relevante informationer om emnet. • Du skal kunne anvende korrekt grundtilberedning i produktionen. • Du skal kunne forklare fordele og ulemper ved at anvende de produkter, der er sæson for. • Du skal kunne forklare fremstilling af chokolade. • Du skal kunne kalkulere udsalgsprisen på dine produkter. • Du skal kunne anvende sæsonens råvarer.

	<ul style="list-style-type: none"> • Du skal kunne opbevare råvarerne, så holdbarhed bliver optimal og komme med forslag til, hvordan den kan forlænges. • Du skal vise du kan minimere madspild i det praktiske arbejde. <p>Indhold:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Råvarekendskab, råvarebehandling og grundtilberedning. • Informationssøgning om relevante emner og problemstillinger. • Tekst og talbehandling. • Hvilke råvarer der hører årstiden til. • Sæson teori, lokale råvarer og bæredygtighed i et samspil.
V Æ S E N T L I G A R B E J D S F O R M E R	<p>Principper: Differentiering og tværfagligt</p> <p>Metoder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Opgaven afleveres i power point, husk at gemme i din digitale mappe. • Du laver praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af læreren. • Du fremstiller kalkulationer til de udvalgte 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: Uge 1: Teori om årstider og sæsoner på frugt og grønt. Producerer med årstidsbestemte råvarer. Hvad er dansk? og hvad importerer vi? Grund tilberedning. Uge 2: Teori om menu/produkter sæsoner og årstider Producerer ud fra menu og årstidsteori. Chokolade fremstilling, kvalitet og temperering Kalkulation.</p> <p>Feedback og evaluering: Praktisk: 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.</p>

	<p>Ved afslutningen af en produktion eller tema gives feedforward i dialog med eleven eller eleverne.</p> <p>Teoretisk:</p> <p>Feedup gives så eleven ved, hvilke teoretiske emner, der skal dokumenteres i læringsaktiviteten.</p> <p>Der gives løbende feedback på dit teoretiske arbejde og du vil afslutningsvis få feedback på dine dokumentationer.</p> <p>Feedforward gives på dit arbejde og på dokumentationen efter læringsaktiviteten er afsluttet.</p>
Dato:	Beskrevet af: LIH