

Titel på læringsaktivitet (Modul 4, læringsaktivitet 10)	
Det søde liv	
Uddannelse: Bager, Ernæringsassistent, Gastronom, Tjener	
Læringsaktiviteten foregår på: GF 2 Mad og Oplevelser	
Fag: Værkstedsfag og Teori	
Tema: Hvad er grundprincipperne i kager og bagværk.	Varighed: 2 uger
I N D H O L D	Beskrivelse til eleverne: I denne læringsaktivitet skal du arbejde med forarbejdning af deje og dejtyper, grundstyper og kageprodukter. Du skal lære om hævemidler og meltyper.
	Læringsmål: <ul style="list-style-type: none"> • Du skal kunne beskrive fremstillingen af gærdeje, rullede deje, rørte og piskede deje, rørte og piskede masser. • Du skal kunne beskrive fremstillingen og producere grundstyperne. • Du skal kunne producere gærdeje, rullede deje, rørte og piskede deje. • Du skal kunne beskrive forskellige hævemidler og deres virkning. • Du skal kunne anvende det korrekte hævemiddel. • Du skal kunne beskrive fremstillingen af forskellige meltyper og deres anvendelse. • Du skal kunne forklare korrekt opbevaring af produkter. • Du skal kunne forklare korrekt opbevaring af mel. • Du skal komme med eksempler på anvendelsesmulighederne af de forskellige dejtyper. • Du kan komme med eksempler på, hvordan man minimerer madspild og du kan vise det i praksis. • Du kan foretage portionsberegning. • Du kan vurdere om enkelte råvarer kan udskiftes med lokale råvarer og sæsonvarer, i din praksis i køkkenet. • Du skal kunne variere og anvende sæsonråvarer i de fremstillede produkter.
	Indhold: <ul style="list-style-type: none"> • Råvarer, materialer og mad i produktionen. • Værktøjer, udstyr og arbejdsmetoder i produktionen.

	<ul style="list-style-type: none"> • Kemiske begreber og processer ved forarbejdning af brød og kager.
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 Anvendelsesorientering (jf. begrebsforklaring)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metoder: • 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: Uge 1: Hævemidler. Meltyper. Produktion af dej. Is typer. Uge 2: Dejtyper. Produktion af forskellige dejtyper til kage/ desserter. Afpyntning til salg.</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 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: CV