

<b>Titel på læringsaktivitet (modul 1)</b>	
Rundt om ægget	
<b>Uddannelse:</b> Bager	
<b>Læringsaktiviteten foregår på:</b>	
GF 2 Mad og Oplevelser	
<b>Fag:</b> Værkstedsfag og Teori	
<b>Tema:</b>	<b>Varighed:</b>
Råvarekendskab til æg. Grundtilberedningsmetoder. Hygiejne i produktionen. Bæredygtighed med æg.	2 uger
<b>I N D H O L D</b>	<b>Beskrivelse til eleverne:</b> I denne læringsaktivitet opnår du råvarekendskab og grundtilberednings metoder omhandlende æg. Du vil også få kendskab til, hvordan man i produktionen arbejder på en hygiejnisk forsvarlig måde og hvordan du arbejder med egenkontrol i produktionen. Du vil få kendskab til bæredygtig produktion og hvilket CO2 aftryk æg har i forhold til andre animalske produkter. I køkkenet fremstiller du produkter, hvor smag og bæredygtighed forenes.
	<b>Læringsmål:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal kunne opbevare æg korrekt og vide, hvad der kendetegner friske æg</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvilke hygiejniske forholdsregler du skal tage ved fremstillingen af produkter med æg.</li> <li>• Du skal kunne forklare opbygningen af et æg.</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvad lovgivningen siger om brugen af æg.</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvad betegnelsen buræg, skrabeæg, fritgående æg og økologiske æg dækker over.</li> <li>• Du skal kunne beskrive egnede tilberedningsmetoder til æg.</li> <li>• Du skal kunne anvende korrekte værktøjer og udstyr til forarbejdning af æg.</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvilken betydning det har, at driften/produktionen af æg er bæredygtig.</li> <li>• Du skal kunne foretage CO2 beregninger af produkter du har fremstillet.</li> <li>• Du skal kunne fremstille produkter, hvor smag, miljømæssig og økonomisk bæredygtighed går hånd i hånd.</li> </ul>

	<p><b>Indhold:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varekendskab om æg</li> <li>• Grundtilberedning</li> <li>• Hygiejne ved produktion og egenkontrol</li> <li>• Bæredygtighed i forhold til æg</li> </ul>
<p>V Æ S E N T L I G  A R B E J D S F O R M E R</p>	<p><b>Principper:</b> Praksisnær, Differentiering og Anvendelsesorienteret (jf. begrebsafklaring)</p> <p><b>Metoder:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opgaven laves skriftligt til din mappe.</li> <li>• Du laver praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af læreren.</li> <li>• Du laver dokumentation af de praktiske opgaver, med mulighed for at søge hjælp fra læreren</li> <li>• Du får undervisning i læringsmålene.</li> <li>• Der arbejdes individuelt eller i grupper af 2-3 personer i produktionslokalet og dokumentation afleveres individuelt.</li> </ul> <p><b>Plan for forløbet:</b></p> <p>Uge 1: Teori om æg. Hygiejne. Produkter med æg. Produktion af retter med æg. Fremstilling af produkter, hvor man anvender æg til at nedbringe madspild. Konventionelt/ økologisk produktion. Intro til verdensmål (Verdensmål 12: Ansvarligt forbrug og produktion). Kobling til miljø og økonomiske aspekter.</p> <p>Uge 2 Lovgivningen om æg. Korrekt valg af æggetyper i køkkenet. Hygiejne i praksis. Fremstilling af produkter, hvor velsmag og bæredygtighed går hånd i hånd.</p> <p><b>Feedback og evaluering:</b></p> <p><b>Praktisk:</b> 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 et tema gives feedforward i dialog med eleven eller eleverne.</p> <p><b>Teoretisk:</b></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>
<b>Dato:</b>	<b>Beskrevet af: RVJ</b>