

<b>Titel på læringsaktivitet (Modul 2)</b>	
Smag og Behag	
<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>
Beregning af priser og svind Meltyper	2 uger
I N D H O L D	<b>Beskrivelse til eleverne:</b> I denne læringsaktivitet skal du lære om råvarernes vej fra landmanden og det videre forløb, indtil de ender på bordet hos den endelige forbruger. Du vil få kendskab til arbejdsteknikker, grundtilberedning og produktionsformer. Du skal lære at lave portionsberegning, kalkulation, prisberegning, indkøb og modtagelse af varer, med fokus på bæredygtighed. Du skal arbejde med, hvilken indflydelse valg af korn har i bagværk i forhold til den sociale bæredygtighed og hvorfor vi importerer så meget korn, selvom vi producerer de samme korntyper.
	<b>Læringsmål:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal kunne forklare arbejdsprocesser og indgå i dialog om arbejdspladskultur.</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvordan varemottagelse og opbevaring af råvarer til bagerier og konditorier foregår.</li> <li>• Du skal kunne forklare forskellige former for svind i produktionen.</li> <li>• Du skal kunne anvende korrekt grundtilberedning i produktionen.</li> <li>• Du skal kunne anvende forskellige arbejdsteknikker til fremstilling, bagning og af pyntning.</li> <li>• Du skal kunne kalkulere og prisberegne produkter.</li> <li>• Du skal kunne vejlede kunder ud fra et bæredygtigt synspunkt.</li> <li>• Du skal kunne fremstille og CO2beregne produkter.</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvor meget bagværk, der beregnes per kunde.</li> <li>• Du skal kunne fremstille gærdeje.</li> <li>• Du skal kunne forklare opbygningen af hvedemel og andre meltyper.</li> </ul>

	<p><b>Indhold:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbejdsprocesser og arbejdspladskultur.</li> <li>• Råvarekendskab.</li> <li>• Råvarebehandling og arbejdsmetoder.</li> <li>• Grundtilberedningsmetoder.</li> <li>• Portionsberegninger samt beregning af svind.</li> <li>• Indkøb og modtagelse af varer.</li> <li>• Kalkulation og prisberegning.</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> Tværfagligt, Differentiering, kollaborativ og anvendelsesorienteret (jf. begrebsforklaring)</p> <p><b>Metoder:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Opgaven laves som billede dokumentation og 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: Gærdej. Arbejdspladskultur. Varemodtagelse. Arbejdsteknikker. Produktion med fokus på svind.</p> <p>Uge 2: Kalkulation. Grundtilberedning. Portionsberegning og CO2 beregning konventionelt / økologisk. Opbevaring af råvarer.</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. 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>