

<b>Titel på læringsaktivitet (Modul 2)</b>	
Madens Kemi	
<b>Uddannelse:</b> Bager, gastronom, tjener og ernæringsassistent	
<b>Læringsaktiviteten foregår på:</b>	
GF 2 Mad og Oplevelser	
<b>Fag:</b> Værkstedsfag og Teori	
<b>Tema:</b>	<b>Varighed:</b>
Hvilke køkkentekniske egenskaber har fedt, kulhydrat og protein i maden.	1 uge
I N D H O L D	<b>Beskrivelse til eleverne:</b>
	I denne læringsaktivitet skal du lære, hvilken funktion de energigivende næringsstoffer, fedt, kulhydrat og protein har i den daglige produktion. Den gode hverdagsmad, hvor vi tænker lokale råvarer, sensorik og bæredygtighed. Vi arbejder samtidig med de fem grundsmage.
	<b>Læringsmål:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal kunne forklare, hvilken funktion fedt, kulhydrat og protein har, under fremstilling af fødevarer.</li> <li>• Du skal kunne komme med forslag til to nye retter/produkter, hvor det er fedts køkkentekniske egenskaber, der arbejdes med.</li> <li>• Du skal kunne komme med forslag til to nye retter/produkter, hvor det er kulhydraters køkkentekniske egenskaber, der arbejdes med.</li> <li>• Du skal kunne komme med forslag til to nye retter/produkter, hvor det er proteins køkkentekniske egenskaber, der arbejdes med.</li> <li>• Du skal kunne arbejde med fedt, kulhydrat og proteins køkkentekniske egenskaber i produktionen.</li> <li>• Du skal kunne forklare og arbejde med de 5 grundsmage.</li> <li>• Du skal kunne forklare, hvilken betydning udseendet, konsistens og smag har på det færdige produkt.</li> <li>• Du skal ved dit praktiske arbejde vise, at du kan arbejde og opbevare dine fødevarer hygiejnemæssigt korrekt.</li> <li>• Du skal kunne fremstille retter/produkter med fokus på lokale råvarer.</li> </ul>
	<b>Indhold:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Køkkentekniske egenskaber i maden.</li> <li>• Sensorik.</li> <li>• Madens kulinariske kvalitet.</li> <li>• Lokale råvarer og bæredygtighed.</li> </ul>
<b>V</b>	<b>Principper:</b>

<b>Æ S E N T L I G  A R B E J D S F O R M E R</b>	Anvendelsesorienteret (jf. begrebsforklaring)  <b>Metoder:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Du skal fremstille en video til din mappe.</li> <li>• Du laver praktiske og teoretiske opgaver, under vejledning af 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>
	<b>Plan for forløbet:</b> Uge 1: Funktionerne af de energigivende næringsstoffer i vores produkter. De 5 grundsmage. Producerer retter med fokus på fedt, protein og kulhydrat
	<b>Feedback og evaluering:</b> <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. <b>Teoretisk:</b> 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.
<b>Dato:</b>	<b>Beskrevet af: RVJ &amp; CV</b>