

Grundlæggende tilberedningsmetoder og råvarer og kvalitet i madproduktionen

Mørkeblå opgave

Indhold/mål	Fremgangsmåde/didaktik
<p>Skal kunne fremstille mad og måltider til institutionskøkkener med følgende fokuspunkter, ud fra kendskab til råvarerne;</p> <p>Grønt, frugt, kød, fjerkræ, fisk, mejeriprodukter, tørrede bælgfrugter, tør-varer, fedtstoffer, fedtrige frø og kerner, æg, hel og halvfabrikata.</p> <ul style="list-style-type: none">• Råvarernes smags- og farvestoffer• Råvarernes madtekniske egenskaber• Produktionsformer, kemiske processer, som er i spil ved tilberedning, nedkøling, frost og opvarmning/genopvarmning .• Tilberedningsmetoder, vurdering af kvalitet• Videre-kvalitetsudvikling af menuer	<p>Kursister skal inden disse opgaver, have opfyldt målpindene omkring råvarekendskab og tilberedningsmetoder(grøn opgave)</p> <p>Kursisten bliver vejledt til 1-2 fokuspunkter</p> <p><u>Start med:</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Oplæg via power-point med lyd, for at få et teoretisk kendskab• Se tilhørerne videoklip/film• Planlæg praktisk opgave ud fra dagens råvarekurv• Udarbejd en arbejdsplan og få den godkendt af en lærer• Påbegynd opgaven/erne i praksis• Evaluerer løbende resultaterne• Foretag en elektronisktest om emnet/erne• Foretag en refleksion/hvad har jeg lært? Hvordan? Er der ting som skal gøres anderledes til de andre råvaregrupper?• Kryds af i opgaven hvilket(e)emne(er), du har været i gennem, angiv dato og lærerens initialer