

Grundlæggende tilberedningsmetoder og råvarer og kvalitet i madproduktionen

Grøn opgave

Indhold/mål	Fremgangsmåde/didaktik
<p>Skal have en viden om de mest anvendelige levnedsmidler m.h.t opbevaring, kvalitetsvurdering, tilberedning, anretning og servering.</p> <ul style="list-style-type: none">• Grønt• Frugt• Kød og vildt• Fjerkræ• Fisk og skaldyr• Mejeriprodukter• Tørrede bælgfrugter• Fedtstoffer• Fedtrige frø og kerner• Ægget• Stivelse• Korn og kerner(cerealier)	<p>Kursisten bliver vejledt til fordybelse af 1-2 af de angivne råvaregrupper.</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
<p>Skal have en viden om grundlæggende tilberedningsmetoder i institutionskøkkener og kantiner, samt de mest elementære storkøkkenudstyr. Skal kunne anvende denne viden i praksis.</p> <ul style="list-style-type: none">• Kogemetoder• Stegemetoder• Bagemetoder• Jævnemetoder• Stivnemetoder• Deling	<p>Kursisten bliver vejledt til fordybelse af 1-2 af de angivne tilberedningsmetoder.</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

<ul style="list-style-type: none">• Syltning• Saltning• Marinering <hr/> <ul style="list-style-type: none">• Opvask• Ovn(e)• Røremaskine• Blender• Komfur• Andet	<ul style="list-style-type: none">• Foretag en elektronisktest om emnet/erne• Foretag en refleksion/hvad har jeg lært? Hvordan? Er der ting som skal gøres anderledes til de andre punkter? <p>Kryds af i opgaven hvilket(e)emne(er), du har været i gennem, angiv dato og lærerens initialer</p>
<p>Skal kunne arbejde i køkkenet efter de grundlæggende hygiejneregler ved fremstilling af levnedsmidler</p> <ul style="list-style-type: none">• Personlig hygiejne• Varemodtagelse/op bevarelse• Produktionshygiejne• Varme- holdelse/nedkøling/opvarmning• Afrydning/håndtering af overskydende mad/råvarer• Opvask/rengøring• Håndtering af affald	<p>Kursisten bliver vejledt til fordybelse af 1-2 af de angivne hygiejneområder</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 punkter? <p>Kryds af i opgaven hvilket(e)emne(er), du har været i gennem, angiv dato og lærerens initialer</p>