

Grundlæggende tilberedningsmetoder og råvarer og kvalitet i madproduktionen

Rød opgave

Indhold/mål	Fremgangsmåde/didaktik
<p>Skal kunne fremstille mad og måltider til institutionskøkkener med følgende fokuspunkter;</p> <ul style="list-style-type: none">• Økologi, klimavenligmad, madspild• Skal kunne kvalitetsvurdere råvarerne ud fra pris, udseende, smag og mærkning• Skal kunne kvalitetsvurdere de tilberedte produkter/retter• Have en viden om genteknologi• Skal kunne kalkulere forbrug og økonomi i forhold til økologi og klimavenlig mad	<p>Kursister skal inden disse opgaver, have opfyldt målpindene omkring råvarekendskab og tilberedningsmetoder (grøn opgave) 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