

Tema 4: Det innovative fødevarerum

Udarbejdet af:	André Laursen
Udarbejdet dato:	2015 Tema – 4 uger (20 dage)

1. uge

Fokus på!	• Praktik og innovation	
	Aktivitet Det oversøiske bageri	Målpinde - der er i spil
Uge nr: 1 Dag 1 Antal lek: 4 (Teori)  	Hvad skal der ske i denne og de næste 4 uger i temaet? Introduktion til forløbet: brødkultur - i det oversøiske bageri • Eleverne præsenteres for temaet og kulturbegrebet • Opgaver om brødkultur stilles, disse løses selvstændigt igennem forløbet. • Afleveres ved afslutning. • Intro film • Klassen inddeles i grupper á 3-4, hver gruppe får spørgsmål til debat. • Fx: Hvordan opfatter I det De skal ud fra det diskuterende udarbejde 5 "statements" der hæftes på tavlen • Hver gruppe refererer overfor de andre, hvad de kom frem til.	Dansk og international brødkultur. Samspillet mellem samfund, fødevarer produktion og miljø. Samarbejde om løsning af faglige opgaver. Miljø, økologi og bæredygtighed 
Uge nr.1 Dag 2 Antal lek:6	valgfag	
Uge nr: 1 Dag 3 Antal lek: 6 (bageri)  	Eleverne introduceres for dagens forløb udarbejdet til emnet: Fx De præsenteres for krydderier og teknikker fra det farverige bageri. <i>Balance i maden mellem sødt og surt, stærkt og mildt, sprødt og blødt.</i> <i>Fx Lime, chili, hvidløg, citrongræs, ingefær og urter som koriander, thai-basilikum og mynte, er nogle af de smagsgivere, der er med til at skabe denne balance.</i> Evt. ved at de ser korte film fra fremstilling af en traditionel brød/kage, fra det valgte område. De inddeles i grupper af 3-4, hvor hver gruppe får tildelt en materialekasse med råvarer og opskrifter der er karakteristisk for det land eller den verdensdel de arbejder med. produktet fremstilles og præsenteres for lærer og elever.	Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og brødfremstilling. Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger. Principper til markedsføring. 

	Det oversøiske bageri	
Dag 4 Antal lek: 4 (bageri) 	Udvælg teknik eller anden udfordring der er indbygget i dagens forløb. Det kan fx. Være hæve metoder eller en bestemt dekoration, som der trænes og dygtiggøres i. 	<i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i> <i>Gængse råvarer til madfremstilling.</i>
Dag 5 Antal lek: 6 (Teori) 	Evaluering af ugen, • opgaveskrivning færdiggøres • - prisberegning/kalkulation af ret. Opgaver til ugens emne afleveres: Der gives en del karakter for besvarelse.  	<i>Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.</i> <i>Opstilling a budget og prisberegning af varer.</i> <i>Principper til markedsføring.</i>

2. uge

Fokus på!	Praktik og innovation	
	Aktivitet Det europæiske bageri	Målpinde - der er i spil
Dag 1: Antal lek: 8 (bageri) 	<i>Det europæiske bageri</i> • Eleverne præsenteres for temaet europæisk brødkultur. Hvad kan være eksempler på klassiske europæiske brød/kager? Landbageriet, som fælles udgangspunkt for det finere køkken. <i>bl. a. middelhavslandede er olivenolie, hvidløg, oregano og tomat vigtige ingredienser.</i>	<i>Dansk og international madkultur.</i> <i>Samspillet mellem samfund, fødevarer produktion og miljø.</i> <i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver. Miljø, økologi og bæredygtighed</i>

	Middelhavsområdet  • Opgaver udleveres, de arbejder med forberedende arbejde til bageri åbent. • Onsdag fremstilling af produkter til salg . • Åben Bageri • Der laves reklame materiale til bageri åbent. Husk at give besked til marketing afd.	
Dag 2 Antal lek:	valgfag	
Dag 3 Antal lek: 6 (køkken)	bageri åbent I bageriet fx franske produkter fremstilles som Er planlagt dagen forinden. 	<i>Sensorik og kvalitetskriterier i forhold til råvarer og madfremstilling.</i> <i>Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.</i> <i>Principper til markedsføring.</i>
Dag 4 Antal lek: 8 (teori og praksis)	Bageri Åben Bageriet holde åben. Eleverne arbejder med forberedelse på restaurant åben Udleverede opgaver/retter til buffet. .	<i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i> <i>Indkøb, bestilling og modtagelse af råvarer. Gængse råvarer til madfremstilling.</i>
Dag 4 Antal lek: 6 (køkken) 	Bageri åben Middelhavsbuffet Bageriet er åben til frokost, eleverne præsentere de forskellige produkter der fremstillet. Man kan ligeledes vælge at serverer kaffe varianter med div. "kager".	<i>Gængse råvarer til produktfremstilling.</i> <i>Gæste og kundebehandling i forskellige- service og salgssituationer.</i> <i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i>

Dag 5 Antal lek: 4 (Teori)	Evaluering af ugen, • opgaveskrivning færdiggøres • prisberegning/kalkulation af ret. Opgaver afleveres:	<i>Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger. Opstilling a budget og prisberegning af varer.</i>
---	---	---

3. uge

Fokus på!	Det danske/nordiske bageri - og intro til Innovation	Målpinde - der er i spil
Dag 1: Antal lek: 4/4 (køkken/teori) Til lærer: Inspiration til materiale i undervisningen http://i.systime.dk/index.php?id=frontpage	Hvad er innovation? Eleverne præsenteres for temaet. Det danske bageri Eleverne arbejder med udvalgt opgave omkring emnet. De præsenteres for det nordiske bageri, fx egnsretter, som de efterfølgende dag skal udvikle på. - De skal vælge sig ind i én af x-antal workshops/team. Med udgangspunkt i de produkter de blev præsenteret for tidligere på dagen, skal de ud fra et givent produkt eller en given problemstilling, fremstille en innovativ løsning på problemet/udfordringen. Præsentation af idé Hvert team skal præsentere deres løsning på opgaven Faglærer bedømmer dette. De kan fx blive vurderet på: - Kreativitet og anvendelighed - Samarbejde eleverne imellem.	<i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver. Gængse råvarer til madfremstilling.</i> 
Dag 2: Antal lek: 4/2 (Teori/praksis)	Eleverne arbejder sammen omkring udvikling af deres produkter. (Kalkulation af ret) Opgave løsning	<i>Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.</i> <i>Opstilling a budget og prisberegning af varer.</i>
Dag 3: Antal lek: (køkken)	bageri åben Nordisk bageri 	<i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i>
Dag 4: Antal lek: 4/2 (Teori/praksis)	Ud fra en given opgave om emnet, skal eleverne udarbejde nyt forslag til et produkt. Samt designe markedsføringsmateriale til denne. Opgaven afleveres, denne indgår til samlet bedømmelse.	<i>Gængse råvarer til produktfremstilling. Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i>
Dag 5 :	Evaluering af: "Ugen der gik"	

Antal lek: 4/2 (Teori/praksis)	Der kan udarbejdes ekstra opgaver omkring emnet der færdiggøres denne dag og afleveres individuelt. Det bedste team fra ugerne der gik, får overført point til innovationsugen. Evaluerings af team.	
---	--	--

4. uge

	Aktivitet Det Innovative køkken	Målpinde - der er i spil
Dag 1: Antal lek: 8 (Teori/bageri) 	<i>Det innovative bageri</i> - Eleverne præsenteres for temaet. De skal vælge sig ind i en workshops/team. - Ud fra de råvarer, som de her får præsenteret, skal de selv fremstille et produkt. - Eleverne arbejder sammen omkring udvikling af deres produkter, der skal ind tænkes miljø og bæredygtighed. Forslag til produkter, skal godkendes af lærer. Varebestilling Der laves markedsføringsmateriale til deres innovative produkter. 	<i>Samspillet mellem samfund, fødevarer produktion og miljø.</i> <i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i> <i>Miljø, økologi og bæredygtighed</i> <i>Informationssøgning om fagrelevante emner og problemstillinger.</i> <i>Opstilling a budget og prisberegning af varer.</i> <i>Principper til markedsføring.</i>
Dag 2: Antal lek: 6 (køkken)	Eleverne arbejder sammen omkring udvikling af deres produkter. Hver gruppe gør klar til bageri åbent.	<i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i> <i>Opsætning af produkter i salgs lokale.</i>
Dag 3: Antal lek: 8 (Køkken/rest.)	Bageri åben Hvert team har ansvar for hver deres produkter og salg fremstilling. - Fx 4 teams, 4 forskellige produkter. Hvert team står for egen "bageri". Der vil være faglærer der bedømmer dem denne dag. De vil blive vurderet på:	<i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i> <i>Opsætning af produkter til salg.</i> <i>Kundebetjening i forskellige-service og salgssituationer.</i>

	- Produkter - Udsendende - smag - salgs materialer.	
Dag 4 : Antal lek: 6 ((køkken)/teori)	Ud fra en given opgave skal eleverne udarbejde nyt forslag til produkter. Samt designe markedsføringsmateriale til denne. Opgaven afleveres, denne indgår til samlet bedømmelse.	<i>Samarbejde om løsning af faglige opgaver.</i> <i>Principper til markedsføring.</i>
Dag 5 : Antal lek:6 (Teori) 	Temaet afsluttes Det bedste team fra ugerne der gik kåres. Der gives en afsluttende evaluering af temaet.	