

Undervisningsplan Fødevaregruppen æg

FFM	Læringsmål	Aktiviteter
Første undervisningsgang		
<ul style="list-style-type: none"> Eleven har viden om råvaregrupperes fysiske-kemiske egenskaber 	<ul style="list-style-type: none"> Jeg kan tegne et æg og forklare hvad æggeskallen, æggehviden og æggeblommen består af. 	<p><u>Æggets opbygning</u></p> <p>Brainstorm</p> <ul style="list-style-type: none"> Eleverne går i dialog i grupper om, hvad de i forvejen om æg, og hvad man bruger det til i madlavningen? Brainstormen samles op fælles på tavlen <p>Hvad består ægget af</p> <ul style="list-style-type: none"> Øvelse i grupper: Eleverne skal slå et æg ud på en tallerken og undersøge det ud fra nogle spørgsmål i et arbejdsark. Her skal de også finde ud af om ægget er friskt. Fælles tegning på tavlen af et æg, med teori om hvad skal, blomme og hvide består af. Elever tegner med. Forsøg i grupper: Eleverne skal arbejde med at blande olie og vand, ved at tilsætte opvaskemiddel. Med det formål at få en større forståelse for æggeblommens fysiske-kemiske egenskaber.
Anden undervisningsgang		
<ul style="list-style-type: none"> Eleven kan tage hensyn til råvarers fysiske-kemiske egenskaber Eleven har viden om råvaregrupperes fysiske-kemiske egenskaber 	<ul style="list-style-type: none"> Jeg kan forklare, hvorfor æg danner skum, når det piskes. Jeg kan forklare, hvad der sker, når jeg pisker æg med sukker. 	<p><u>Æg som hævemiddel</u></p> <p>Teori: denaturering og koagulering</p> <ul style="list-style-type: none"> Lærer tegner og forklarer, elever tegner og tager noter <p>Forsøg</p> <ul style="list-style-type: none"> Elever pisker æggehvide til skum, samt æggehvide med tilsat blomme. De nedskriver forskellene på de to skåle. <p>Teori: Sukkers betydning for skumdannelse og stabilitet i proteinet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lærer tegner og forklarer, elever tegner og tager noter

		<p>Forsøg</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elever pisker æg med sukker. En skål med alt sukker på én gang, og en hvor der tilsættes sukker lidt ad gangen - De nedskriver forskellene på de to skåle. - Laver marengs ud af æggemassen. <p>Fælles opsamling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elever udfylder evalueringsark
Tredje undervisningsgang		
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber • Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber 	<ul style="list-style-type: none"> • Jeg kan forklare, hvad der sker, når jeg langsomt blander olie og æggeblomme. 	<p><u>Æg som emulgator</u></p> <p>Klargøring af ovnstegte rodfrugter</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elever skæller og udskærer rodfrugter i stave, og sætter dem i ovnen. <p>Teorioplæg: emulsion</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lærer tegner og forklarer, elever tegner og tager noter <p>Forsøg:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Eleverne inddeles i grupper. Hver gruppe får to skåle og skal lave to mayonaiser: én hvor de tilsætter al olie på en gang, og én hvor de tilsætter gradvist. - De nedskriver forskellene på de to skåle <p>Opsamling:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle grupper samles og tager deres to skåle med. - Vi udvælger nogle elever til at forklare hvad de har lavet. Lærer supplerer om nødvendigt. <p>Fællesspisning + oprydning</p>

Fjerde undervisningsgang

<ul style="list-style-type: none">• Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen	<ul style="list-style-type: none">• Jeg kan forklare forskellen på æg fra burhøns, skrabe-høns, fritgående høns og økologiske høns.	<p><u>Ægproduktion</u></p> <p>Introduktion til tur i supermarkedet</p> <ul style="list-style-type: none">- Uddeling af opgave/noteark <p>På tur til det lokale supermarked</p> <ul style="list-style-type: none">- Lærer og elever stiller sig foran køledisken hvor de kan finde æg.- Elever undersøger de forskellige typer æg de kan finde, samt hvad der står på pakkerne.- Lærer supplerer med info om de forskellige typer.- Elever tager billeder og noter. <p>Tilbage i klassen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lærer igangsætter gruppeopgave, hvor gruppen får tildelt en bestemt produktionsform og skal fremstille en planche, hvor de nedfælder information + billeder (lektie til næste gang)
--	---	---

Femte undervisningsgang

<ul style="list-style-type: none">• Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet	<ul style="list-style-type: none">• Jeg kan nævne mindst én fordel og én ulempe ved produktionen af æg fra henholdsvis burhøns, skrabe-høns, fritgående høns og økologiske høns.	<p><u>Ægproduktion fortsat</u></p> <p>Elevgrupperne fremlægger deres plancher til hinanden.</p> <p>Opsamling:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lærer laver et skema på tavlen, hvor der gøres plads til at kunne skrive fordele og ulemper ved hver produktionsform.- Eleverne agerer repræsentanter for den produktionsform de har arbejdet med, og byder ind med kommentarer/holdninger.
--	--	--