

Ost for unge ”Grønt Iværksætteri i Vendsyssel”

Titel Ost for unge	Fag og klassetrin Proces 3.g	Forventede antal lektioner 30
Mulige fagbegreber produktudvikling, sensorik og labundersøgelser		
Kort beskrivelse af forløb Der skal fremstilles en ny frisk ost ved brug af produktudvikling, sensorik og laboratorieundersøgelser. Marmeladen bliver evalueret af ved mejerister på Ingstrup Mejeri og skriftligt arbejde evalueres intern. Der udarbejdes også laboratoriejournaler, salgsplakater, etiketter og vælges emballage.		
Hvordan er der arbejdet med iværksætteri/bæredygtighed Produktudvikling og der gives kendskab til alternativer til alm. Komælk.		
Læringsmål -Egen indlæring. -Faglig diskussion. -Forskellige arbejdsformer. -Gruppearbejde.	Relation til kompetenceområder/faglige mål Anvendt kernestof fra faget: Kendskab til: -Fysiske, kemiske og mikrobiologiske analysemetoder. -Apparatteknik. - Valideringsmetoder.	
Oversigt over nødvendige undervisningsmaterialer og redskaber Procesbogen (I-bog) Lab-udstyr (Særlig mikrobiologi) køkkenudstyr		
Forventede elev-output Projekt og præsentation Kendskab til mejeriproduktion.		
Elevforudsætninger AIDA modellen, flowdiagram, Radardiagram, journalskrivning varedeklaration, CO2 belastning og HACCP		
Evt. link til online ressourcer		