Valgtema 1: Fødevarer 

##

## Beskrivelse af projektet:

I dette projekt skal I ifølge bekendtgørelsen:

***Fødevarer:***

– planlægge og gennemføre produktion af fødevarer

– optimere processen ud fra valgte kriterier

– vurdere betydning af råvarers kvalitet for produktets ernæringsegenskaber

– vurdere etiske og sundhedsmæssige aspekter ved fremstilling og konsumering af fødevarer.

· ernæring, herunder stof og energiproduktion samt udskillelse

· mikrobiologi

· produktionsforhold, herunder produktionsfaser, hygiejne, spildprodukter og miljø

· relevant lovgivning.

**Det vil sige at I skal:**

* Vælge en fødevare som I vil producere - det kan være en helt ny form for fødevarer eller en forbedring af en eksisterende fødevare. Med fødevarer menes både mad, kager og slik.
* I skal OPTIMERE processen - dvs. producere fødevarerne min - 2 gange for at få det bedste resultat
* I skal vurdere tage stilling til de råvarer I bruger til produktet og får hvilken betydning råvarerne har for hvor sundt eller nærende jeres produkt er.
* I skal undersøge relevant lovgivning for den valgte fødevare

Levnedsmidlet kan eventuelt relateres til en speciel målgruppe, som har en sundhedsmæssig udfordring i forhold til visse dele af fødevaren, fx marmelade til personer med diabetes, proteinrigt brød til sportsudøvere, fedtfattige produkter til overvægtige, glutenfrit pasta til gluten allergikeren. Kost til dem der ikke kan tåle æg..osv. Der skal vælges sanselig mad - dvs. mad der ligner noget andet end det er - søg f eks på: “kage der ligner noget andet” eller i kan arbejde med klima venligt mad . osv.

Start med at udføre små forsøg med dele af madvaren - for at se hvordan jeres eget produkt opfører sig.

Hvis muligt skal jeres eget produkt sammenlignes med et tilsvarende købt produkt.

IDEER:

Sanseligt mad:

Sanselige fødevarer eller når maden bliver en oplevelse: Fødevarer der ligner noget andet end det de er - Så man f.eks. tror man spiser spejlæg men får appelsinsorbet med vaniljecreme

Plantebaseret mad:

Mad udelukkende baseret på planter, dvs Vegansk

Klima mad:

 Fødevarer der tager hensyn til madspild eller CO2 aftryk dvs mad der ikke belaster klimaet

## Projektbeskrivelse:

Aflevering af projektbeskrivelse (problemanalyse, problemformulering, afgrænsning og flowdiagrammer) inkl. tidsplan afleveres og godkendes inden praktiske forsøg påbegyndes.

## Rapport indholdet. (alle de punkter i har lært)

## I arbejder i selvvalgte grupper af max 4 personer

## Tidsplan:

