



Undervisningsbeskrivelse

Stamoplysninger til brug ved prøver til gymnasiale uddannelser

Termin	Termin hvori undervisningen afsluttes: maj-juni, 19
Institution	Hotel og Restaurantskolen – Det Naturfaglige Gymnasium
Uddannelse	EUX
Fag og niveau	Teknologi B
Lærer(e)	Trine Pipi Kræmer / Anne Sommer Peters
Hold	3ern1911EUX Teknologi B

Oversigt over gennemførte undervisningsforløb

Titel 1	Festivalmad
Titel 2	Ældremad
Titel 3	Eksamensprojekt - Teknologi B



Titel 1	Festivalmad
Indhold	<p>Case: Eleverne arbejder med festivalmad til Roskildefestivallen. Der stilles krav til retten ud fra forundersøgelser af området festivalmad. Der arbejdes med målgruppeanalyse ud fra Gallup Kompas. Der arbejdes med idégenerering ud fra fagets metoder. Eleverne skal dokumentere den ernæringsmæssige sammensætning gennem Xena-beregninger. Eleverne skal dernæst se på rettens økologisk fodaftryk og sammenligne det med et referenceprodukt.</p> <p>Litteratur: Miljø- og Fødevarerministeriet. <i>Boder på festivaler og markeder</i>. Fødevarestyrelsen.dk Link: https://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Markedsboder.aspx</p> <p>Øvrigt: Oplæg ved lærer</p> <p>Opgaver: Festivalmad</p>
Omfang	17 lektioner / 29.75 timer
Særlige fokuspunkter	<p>Fagmål: analysere og dokumentere en samfundsmæssig problemstilling og anvende metode til systematisk produktudvikling til udvikling af et produkt, der bidrager til problemets løsning. Redegøre for de væsentligste miljøeffekters årsag og virkning og for miljømæssige overvejelser i forbindelse med produktudvikling. fremstille produkter med værktøjer og metoder, der hører til i elevens erhvervsuddannelse og vurdere og dokumentere kvaliteten af produktet.</p> <p>Kernestof: Teknologi- og miljøvurdering: miljøvurdering, vurdering af materialer og produkters påvirkning af miljøet. Dokumentation og præsentation: opbygning af en teknisk rapport</p>
Væsentligste arbejdsformer	Klasseundervisning /projektarbejdsform Gruppearbejde Skriftligt arbejde – teknisk rapport



Titel 2	Ældremad
Indhold	<p>Eleverne skal arbejde med ældremad til normalt spisende ældre. De skal bygge en ret op ud fra ældres præferencer, som er ernæringsmæssigt tilpasset til denne målgruppe. Teorien er gennemgået i ernæringslære. Eleverne skal dokumentere den ernæringsmæssige sammensætning gennem Xena-beregninger. Eleverne skal dernæst se på rettens økologisk fodaftryk og sammenligne det med et referenceprodukt.</p> <p>Supplerende stof: Ældremad H3 2019</p>
Omfang	12 lektioner / 21 timer
Særlige fokus-punkter	<p>Fagmål: gennemføre mindre empiriske undersøgelser, der dokumenterer en problemstilling. anvende metoder til idéudvikling i forbindelse med udvikling af produkter. redegøre for miljømæssige overvejelser i forbindelse med produktudvikling, herunder de vigtigste miljøeffekters årsag og virkning</p> <p>Kernestof: Projektarbejdsform: kvalitativ og kvantitativ metode til indsamling af oplysninger. Projektplanlægning. Dokumentation og præsentation: opbygning af en teknisk rapport. Skriftlig og mundtlig formidling. Anvendelse og angivelse af kilder</p>
Væsentligste arbejdsformer	Gruppearbejde projektarbejdsform skriftligt arbejde

[Retur til forside](#)



Titel 3	Eksamensprojekt – Teknologi B
Indhold	<p>Undervisningsministeriets projektoplæg. <i>På Plads!</i></p> <p>Eksamensprojektet i teknologi B tager udgangspunkt i et tema med fire projektoplæg. Projektoplæggene beskriver problemstillinger, eleverne kan arbejde med.</p> <p>Eksamensprojektet i teknologi B består af en rapport, hvor eleverne dokumenterer deres arbejde, og af et produkt, der bidrager til at løse det problem, de har valgt.</p> <p>Hvis faget bliver udtrukket, består eksamensprojektet også af en prøve, hvor eleverne fremlægger deres projekt.</p> <p>Eleverne skal dokumenter den ernæringsmæssige sammensætning gennem Xena-beregninger. Eleverne skal dernæst se på rettens økologisk fodaftryk og sammenligne det med et referenceprodukt.</p> <p>Øvrigt: Læreroplæg PowerPoint</p>
Omfang	36 lektioner / 63 timer
Særlige fokus-punkter	<p>Fagmål:</p> <p>gennemføre mindre empiriske undersøgelser, der dokumenterer en problemstilling, anvende metoder til idéudvikling i forbindelse med udvikling af produkter. redegøre for miljømæssige overvejelser i forbindelse med produktudvikling, herunder de vigtigste miljøeffekters årsag og virkning.</p> <p>Kernestof:</p> <p>Projektarbejdsform: kvalitativ og kvantitativ metode til indsamling af oplysninger. Projektplanlægning.</p> <p>Dokumentation og præsentation: opbygning af en teknisk rapport. Skriftlig og mundtlig formidling. Anvendelse og angivelse af kilder</p>
Væsentligste arbejdsformer	Projektarbejdsform Gruppearbejde Produktudførelse

[Retur til forside](#)