Forslag til videre arbejde med ost - problembaseret læring

Forfattere: Morten Christensen, Cathrine Terkelsen
Redaktør: Cathrine Terkelsen
Faglige temaer: Ost, Ostefremstilling

Introduktion:
I denne aktivitet kan eleverne udvælge en eller flere problemstillinger, hvorved de får mulighed for at fordybe sig i det faglige indhold, som de har tillært sig i osteforløbet og bringe dette i anvendelse i køkkenet.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Læringsmål

Forløbet *Rundt om osten* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- I kan opnå kendskab og kan udtrykke jer om fysisk-kemiske processer, som foregår i forbindelse med osteproduktion
- I har kendskab til produktion af oste, der kan foretages i køkkenregi
- I kan arbejde praktisk med produktion af 4 simple ostetyper
- I kan beskrive osteløbe og mælkeproteinernes rolle i osteproduktion
- I kan fremstille oste efter udleveret opskrift
- I kan vurdere ostens anvendelsesmuligheder
- I kan tilberede forskellige retter, hvor ostene anvendes
- I kan undersøge, hvilken ost der egner sig godt til gratinering

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv