

Bæredygtige måltider

Tema

I det valgfrie modul Bæredygtige måltider arbejder den studerende med bæredygtighed i forhold til understøtning og udvikling af sunde velsmagende måltider i forhold til udvalgte måltidskoncepter (f.eks. madservice og kantine/privat og offentlig). Den studerende introduceres til begreber som livscyklusanalyse og ressourceoptimering. Der udover arbejder den studerende i praksis med f.eks. CO₂ beregning, madspild, ernæring samt smag i det grønne køkken som hovedelementer i forhold til koncept- og/eller strategiudvikling.

Læringsaktiviteter

- *Case-baseret undervisning*
- *Digitalt dialogredskab: Måltidsmissionen*
- *Udvikling, undersøgelse, afprøvning og evaluering i innovations Lab/evt. praksis*

Indhold

- *Introduktion til livscyklusanalyse som begreb*
- *Introduktion til ressourceoptimering i måltidsproduktion*
- *CO₂ beregning af klimapåvirkning*
- *Planlægning og evaluering af initiativer med henblik på reduktion af madspild i måltidsfremstilling*
- *Ernæring med særlig fokus på proteiner*
- *Kulinarisk kvalitet med fokus på smag i det grønne køkken*