



INDHOLDSPLAN

Køkken 2022/2023

Lærere: Claus Parelius & Casper Wegner Nielsen

Formål:

Undervisningen på køkkenlinjen centrerer sig om folkeskolens fælles mål for faget madkundskab, ligesom undervisningen tager afsæt i efterskolens værdigrundlag, hvor elementer af de almene skolefag som dansk, matematik og naturfag inddrages i den daglige undervisning.

Således skal eleverne på jord til bord-linjen tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, fødevarer, madlavning, sundhed og måltider, sådan at eleverne udvikler kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg.

Foruden det faglige indhold arbejdes der ligeledes på linjen med elevernes samarbejdsevner i forskellige situationer, hvor den faste struktur i form af et rotationssystem mellem basisgrupper á tre elever sikrer, at eleverne skiftevis laver mad i køkkenet, arbejder i køkkenhaven eller arbejder med at finde og/eller udvikle opskrifter, holde overblik over budget og foretage indkøb.

Undervisningen tilrettelægges hovedsageligt ud fra en praktisk tilgang og samtidig med et fokus på den teoretiske vinkel, så der er en kobling mellem fagets dimensioner.

Dog kobles teorien på praksis, således at viden bringes fra et abstrakt forståelsesniveau til et konkret anvendelsesniveau.

Dette gøres blandt andet ved at involvere eleverne, lade eleverne *mærke* og *opdage* teorien og ved implementering af fagord i undervisningen.



Der villigeledes være et rotationssystem for eleverne på køkkenlinjen, både to af gangen
Kommer i to ugers praktik i skolens storkøkken, hvor der dagligt laves mad til skolens elever og ansatte.

Endeligt stiler undervisningen også mod almen dannelse af den enkelte elev, hvor personlig udvikling, tryghed og sociale relationer er omdrejningspunktet i et læringsmiljø med klare regler og forventninger til hinanden.

På køkkenlinjen er der således følgende forventninger:

- *At komme til tiden*
- *At være aktivt deltagende*
- *At respektere sin medmennesker*
- *At bidrage til et positivt læringsmiljø*

Endeligt allokerer vi også ugentlig tid til, udover den daglige morgenrengøring, at arbejde med elevernes egen hygiejne, tøjvask, afdelingen og oprydning og rengøring af værelser.

Det er desuden målet:

- At eleven opnår interesse i at tilegne sig viden, gives muligheder for at bygge videre på sine kundskaber og at overføre sine erfaringer til andre områder.
- At bibringe eleverne kundskaber, rutiner og færdigheder indenfor områderne madlavning, grøntsagsdyrkning og storkøkken.
- At styrke den enkelte elevs selvværd, selvtillid, selvstændighed, initiativ og lyst til læring.
- At udvikle den enkelte elevs ansvarfølelse, forpligtigelse og samhørighed gennem arbejdet i køkkenet og køkkenhaven.
- At inddrage og anvende matematik, dansk og IT i praksis.
- At eleven udvikler alment menneskelige kompetencer som ansvar, kammerat- og fællesskab, sociale relationer, empati, tilknytning og praktisk hånddelag.

Målet:

- At eleven på linjen får viden om, færdigheder og holdninger til kost og sundheds betydning for det enkelte menneskes livskvalitet, samfundet og det omgivende miljø.
- Det er vores mål at lære eleverne om sunde og gode kostvaner, som kan følge dem resten af livet.
- At eleven kan omgås maskiner, værktøj og råvarer i køkkenet såvel som køkkenhaven på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
- At eleven lærer at omgås madvarer og rutiner i køkkenet hygiejnisk, både hvad angår levnedsmiddelhåndtering og egen hygiejne.
- At eleven møder emnerne på et niveau der passer til den enkeltes forudsætninger.
- At eleven oplever værdien af et samarbejde og fælleskab som bygger på ligeværd og respekt.
- At eleven lærer at lave forskellige typer af mad, og derved får en forståelse for egen og andre kulturer, samt moderne og traditionelle retter.
- At eleven får kendskab til og forståelse for produktionen af grøntsager i køkkenhaven.
- At eleven får et bredt råvarerkendskab gennem arbejdet i køkkenhaven og køkkenet.
- At eleven får kendskab til miljø og klimabelastning i forbindelse med madlavning.
- At eleven gennem undervisning gør sig erfaringer og tilegner sig viden indenfor madlavning og rengøring gennem konkrete praktiske undervisningsopgaver, hvor fokus er lagt på sundhed og livskvalitet
- At eleven tilegner sig kundskaber og færdigheder, der gør hende/ham i stand til at tilberede et måltid for hele større eller mindre grupper.
- At fremme elevens lyst til dansk ved at finde, læse og bruge opskrifter i bøger og via internettet.
- At eleven lærer matematik gennem det praktiske arbejde med at forstå mængdeangivelser i en opskrift, samt måle og veje ingredienser af, regne mængder og lægge budgetter.

Pædagogisk praksis

Undervisningen foregår i en gruppestørrelse på tre-fem elever, og tilrettelægges så alle involveres. Samtidig tages der hensyn til den enkelte elevs særlige behov og evner med udgangspunkt i elevens nærmeste udviklingszone.

Da vores elevgruppe generelt har svært ved at holde koncentrationen i rent teoretisk sammenhæng i lang tid af gangen, vil lærerens oplæg oftest finde sted sideløbende med de praktiske undervisningsopgaver. De praktiske undervisningsopgaver tilrettelægges så den enkelte elev udfordres fagligt, socialt og personligt og så eleverne lærer at anvende teoretiske færdigheder i praktiske sammenhænge. Samtidig veksles der i rotationssystemet i undervisningen således, at undervisningen er varieret. Der veksles altså mellem arbejdet i køkkenet, køkkenhaven og opskrift/indkøb.

Gennem praktiske, eksperimenterende og skabende opgaver får eleven mulighed for æstetiske og sansemæssige oplevelser. Eleven kommer til at bage brød og kager, dyrke, rense og behandle grønsager og frugt, tilberede og anrette kold og varm mad, samt oprydning, opvask, gulvvask og anden rengøring.

Gennem elevens egne iagttagelser og undersøgelser arbejdes med forskellige emner, så deres viden inden for området øges. At eleverne tager stilling til hvilke konsekvenser deres valg får, både lokalt og globalt, er med til at videreudvikle deres indsigt i, hvordan de selv kan påtage sig et ansvar – ikke mindst igennem arbejdet i køkkenhaven, der skal give eleverne en ide om produktionen af grøntsager. Samtidig er arbejdet i køkkenhaven også tiltænkt at give eleverne en ejerskabsfølelse og forhold til afgrøderne der bliver dyrket.

Eleverne arbejder med emner, som er bestemt af årstiderne, fx fisk, kød, grønsager, frugt og bær. Årets højtider giver anledning til at der arbejdes med madtraditioner i vor egen og andres kulturer, ligesom arbejdet med årstider giver anledning til at arbejde med bæredygtighed og miljø/klima.

Eleverne arbejder desuden med emner fra andre verdensdele og kulturer, hvilket inddrager de almene fag, samt giver eleven en almen viden om sin omverden.

I løbet af den tid eleverne er på jord til bord-linjen, deltager de i alle køkkenets arbejdsområder.

Indhold

- Hygiejne
- Mad og traditioner
- Årstider
- Råvarerkendskab
- Sundhedsstyrelsens kostråd
- Bæredygtighed
- Tilberedningsmetoder
- Madkultur
- Bearbejdning af mængde, mål og vægt
- Kendskab til køkkenredskaber
- Mad og æstetik
- Læsning, skrivning og brug af IT i undervisningen
- Dyrkning af grøntsager
- Ekskursioner til fødevarerproducenter, uddannelsesinstitutioner, svampeture



