KLC Viborg
Flere veje til læring

Madkundskab

Beskrivelse

Har dine elever kokkereret i kokkens eget værksted?

Med stort engagement åbner vi dørene ind til kokkens virkelighed. Her bliver madkundskab og områderne hygiejne, sundhed, kreativitet, madlavningsglæde, fantasi og selvtillid opbygget i en synergi af, at det skal ud til virkelige modtagere - kunderne! Kunder er i dette tilfælde jeres klassekammerater og vores kokke som professionelle smagsdommere.

Vi tilbyder også forløbet "madkundskab" som en del af folkeskolens praksisfaglige valgfagspakke (mod betaling), hvor eleverne kan komme på besøg over flere gange - for nærmere information og aftale - kontakt Dan (se kontaktoplysninger).

Aktiviteter

Aktiviteten afhænger af ønsker fra dig som underviser fra grundskolen i samspil med underviseren fra Mercantec (- se kontaktoplysninger).

Det kan derfor dække de 4 kompetenceområder for madkundskab:

- Mad og sundhed
- Fødevarebevidsthed
- Madlavning
- Måltider og madkulturer

Forløbet kan med fordel kobles på FN's 17 Verdensmål, hvor fx begrænsningen af madspild kan indgå.

Forberedelse

Inden forløbet kan eleverne med fordel arbejde med teorien bag et specifikt tema, som er aftalt med underviseren fra Mercantec (- se kontaktoplysninger).

Under 'materialer' findes en håndfuld mulige undervisningforløb.

Efterbehandling

I efterbehandlingen kan en perspektivering finde sted.

Her kan eleverne koble besøget til øvrige forløb i madkundskab og reflektere over:

- Hvilke konkrete dueligheder har eleven opøvet? Herunder hvilke teknikker og redskaber, har eleven tilegnet sig under forløbet?
- Hvad har gjort eleven mere bevidst i forhold til madkundskab, fx ifbm råvarevalg, bæredygtighed eller lign.?

Formål

Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter, som eksperimenterer med egen smag og andre æstetiske erfaringer.
Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på bagrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Eksempler fra Fælles Mål
Madkundskab - Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

Sted
Mercantec H.C. Andersensvej 7-9 8800 Viborg Hotel- og restaurantskolen.

Undervisningsmateriale
Gyldendals valgfag: Udvikl din egen opskrift
Gyldendals valgfag: Mad og klima
Gyldendals forløb: Smag på maden
Gyldendals forløb: Årstidens smag

Tilmelding

Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Tilmelding foregår ved at kontakte uddannelseslederen.

Tilmelding

Uddannelsesleder Dan Laursen

dala@mercantec.dk
Tlf.nr. +4521789807

Praktisk information

Udbyder

Mercantec

Antal

25

Periode

Hele året

Varighed

1 dag

Dette forløb er gratis

Forløbet er gratis

Emneområde

Bæredygtighed og verdensmål
Naturvidenskab
Tværfaglige tilbud
Uddannelse og job

Fag

Madkundskab

Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad
- Mulighed for toiletbesøg
- Handicapvenlige forhold

Transporttilskud

Det er muligt at søge transporttilskud til dette forløb.

Kontakt udbyder

Mercantec

H.C. Andersensvej 7-9

8800 Viborg