

LÆRERVEJLEDNING

FRA RÅVARE TIL FROKOST

MADKUNDSKAB, 4. – 9 KLASSE

Sådan gør du:



Kontakt virksomheden

Se guide på side



Gennemfør undervisningsforløb

Se lektionsplan

PÅ SKOLEN

VIRKSOMHEDSBESØG

PÅ SKOLEN



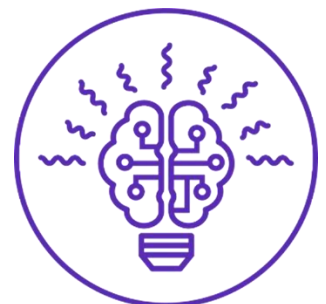
Send afslutningsmail til virksomheden med
kopi til kontakt@aabenvirksomhed.dk

INDHOLD

Guide til samtalen med virksomheden	3
Baggrundsmaterialer.....	4
Arbejds miljø, overenskomster, forsikringer og lignende.....	9
Hvad er Åben Virksomhed?.....	10

Materialet er udviklet af
Jonas Borg, lærer i Madkundskab, kok og bestyrelsesmedlem i
Foreningen for Madkundskab og DA Åben Virksomhed

Materialet er revideret i 2022 af
Simon Funch, Konsulent, DA Åben Virksomhed



Guide til samtalen med virksomheden

1. Undersøg forløbets længde, og find et ønsket tidsrum for besøg på virksomheden.
2. Tjek virksomhedens hjemmeside for at orientere dig om, hvad virksomheden laver.
3. Kontakt virksomhedens kontaktperson, og koordiner forventninger til forløbet, herunder:
 - Aftal en dato for besøget.
 - Hvor mange elever deltager – og skal de deles op i mindre hold når de skal ud i køkkenet?
 - Hvornår og hvor mødes I?
 - Hvem tager imod jer, når I kommer?
 - Er der specielle krav til påklædningen, og er der regler, som eleverne bør kende til?
 - Er der specielle begreber, eleverne skal kende, når de kommer? Hvis ja, spørg efter en liste med disse.
 - Aftal gerne en rollefordeling under besøget, f.eks. at det er virksomhedsrepræsentanten, der som hovedregel fører ordet, men at du som lærer supplerer og agerer som medlærer.
 - Bekræft programmet og drøft, hvilken opskrift eleverne kan arbejde med ved besøget (se herunder ”Lektioner på virksomheden”).
4. Aftal eventuel en opfølgning tættere på besøgsdatoen.

Baggrundsmaterialer

I undervisningsforløbet ”Fra råvare til frokost” til 4. – 9. klasse (kan både bruges i valgfaget og det obligatoriske fag) skal eleverne på virksomhedsbesøg i et professionelt køkken, hvor der arbejder mennesker, der brænder for det håndværk der bruges, når man arbejder med at tilberede fødevarer

I elevarkene er der links til videoer, der hvor der er kameraikoner. Det er derfor smartest, hvis eleverne kan tilgå materialerne digitalt. Linkene er også listet herunder, hvis du vil vise eleverne videoerne i plenum.

Inspiration og baggrund til forløbet

Inden introduktionen til forløbet kan du hente viden om smørrebrød på understående links. Eleverne skal selv undersøge emnet og finde frem til viden. Hvis der er behov for det, kan du guide dem, ved at vise dem disse links.

- DR, Danmarks-historien: 4 grunde til at smørrebrød aldrig dør: <https://www.dr.dk/historie/danmarkshistorien/en-historisk-evergreen-4-grunde-til-smoerrebroad-aldrig-doer>
- Smag for livet, rugbrød: I danskernes maver gennem 1000 år: <http://www.smagforlivet.dk/materialer/rugbr%C3%B8d-i-danskernes-maver-gennem-1000-%C3%A5r>
- Ida Davidsen, historie: <https://idadavidsen.dk/historie/>

Baggrundsviden om metoder til hævning

- Brød og surdej: http://www.lillekrabbe.dk/surdej/surdej_hvad.htm
- Gær og bagning: <https://www.gastrofun.dk/artikel/gaer-og-bagning>
- Hvad er forskellen på bagepulver og natron: <https://hverdagensalmindeligheder.dk/hvad-er-forskellen-paa-bagepulver-og-natron/>
- Bag bedre brød – sådan bruger du hævemidlerne rigtigt: <https://www.idenyt.dk/jul-2/guide-til-godt-brod-i-julen/>

Links fra elevark

- Link til fremgangsmåde på syltelage: <https://www.youtube.com/watch?v=YGD-hJFske4>
- Link til fremgangsmåde surdej: <https://www.youtube.com/watch?v=KGbmMVZ2Qbo>
- Link til fremgangsmåde smør: <https://www.youtube.com/watch?v=aOiVeOPZj-A>
- Link til Smag for livets eksperiment med gær: <http://www.smagforlivet.dk/materialer/pust-en-ballon-op-med-g%C3%A6r>
- Link til fremgangsmåden på hjemmelavet mayonnaise: <https://www.youtube.com/watch?v=RIGRGOOnNlhs>


Ekstraopgaver til eksperiment om hævning

Hvis der er tid til det, kan du bede eleverne om arbejde videre med eksperiment om hævning og undersøge:

- Har rumtemperaturen indflydelse på, hvor meget gas gæren kan skabe?
- Har størrelsen af flasken/holderen indflydelse på, hvor meget gas der skabes?
- Hvilken vand-/rumtemperatur understøtter gæren i at producere mest gas?
- Hvilken gær-”mad” skaber mest gas (sukker, sirup, honning etc.)?

Fælles Mål og synlige mål

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i Madkundskab efter 6. klassetrin:

Kompetenceområder og kompetencemål	Færdigheds-/vidensområder og mål 	
Madlavning Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen	Grundmetoder og madteknik	
	Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning
	Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning
	Madlavningens mål og struktur	
Eleven kan lave mad efter en opskrift	Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift	
Måltid og madkultur Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår	Måltidskultur	
	Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer	Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

Synlige mål

Når forløbet er gennemført:

- Kan du fortælle om smørrebrødets historie og betydning for dansk madkultur.
- Kan du kende forskel på forskellige metoder til hævning af bagværk.
- Kan du tilberede en eller flere typer kødpålæg og anrette det.
- Kan du anvende forskellige tilberedningsteknikker og grundmetoder i fremstillingen af elementer af smørrebrød/frokost.
- Kan du følge en opskrift.

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i Madkundskab (valgfag) efter 9. klasse:

Kompetenceområder og kompetencemål	Færdigheds-/vidensområder og mål	
Madlavning Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.	Madtekniske egenskaber og håndværk	
	Eleven kan eksperimentere med ingredienser og metoder.	Eleven har viden om metoder og ingrediensers madtekniske egenskaber.
	Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning.	Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder.
	Mål og struktur	
	Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation.	Eleven har viden om madlavnings mål og arbejdsprocesser.
	Eksperimenterende madlavning	
	Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning.	Eleven har viden om sensorik og smag.

Synlige mål

Når forløbet er gennemført:

- Kan du eksperimentere med hæve metoder til brød.
- Kan du anvende forskellige teknikker til syltning.
- Kan du planlægge anretningen af et flot og velsmagende stykke smørrebrød.
- Kan du sammensætte et velsmagende måltid på baggrund af smage og konsistens.
- Kan du eksperimentere med opskrifter og smagssammensætninger.

Uddannelse og job i mellemtrin/udskoling

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i Uddannelse og Job på mellemtrinnet:

Kompetenceområder og -mål	Færdigheds-/vidensområder og mål	
Personlige valg Eleven kan beskrive sammenhænge mellem personlige mål og uddannelse og job	Mine muligheder	
	Eleven kan beskrive forskellige menneskers karriereforløb	Eleven har viden om variation af karriereforløb
	Fra uddannelse til job	
	Eleven kan beskrive sammenhæng mellem skolegang og senere uddannelse og job	Eleven har viden om krav i forskellige uddannelser og job
Fra uddannelse til job Eleven kan beskrive sammenhæng mellem uddannelser og job	Uddannelse og jobkendskab	
	Eleven kan beskrive uddannelser og job inden for brancherområder	Eleven har viden om uddannelser, job og brancher

Undervisningsforløbet bidrager til følgende mål i Uddannelse og Job i udskolingen:

Kompetenceområder og -mål	Færdigheds-/vidensområder og mål	
Personlige valg Eleven kan træffe karrierevalg på baggrund af egne ønsker og forudsætninger	Mine muligheder	
	Eleven kan koble egne mål med uddannelses-, job- og karrieremuligheder	Eleven har viden om uddannelses-, job- og karriereveje i forhold til ønsker og forudsætninger
	Fra uddannelse til job	
	Eleven kan redegøre for mulige sammenhænge mellem uddannelse og job	Eleven har viden om uddannelsesveje og senere jobmuligheder lokalt, nationalt og internationalt
Fra uddannelse til job Eleven kan vurdere sammenhænge mellem uddannelser og erhvervs- og jobmuligheder	Uddannelse og jobkendskab	
	Eleven kan vurdere muligheder i uddannelser, job og former for iværksætteri	Eleven har viden om indhold og krav i uddannelser og job og forudsætninger for iværksætteri

Gennem forløbet møder eleverne personer, der arbejder i et professionelt køkken og vil stifte bekendtskab med mulige uddannelsesbaggrunde og karriereveje indenfor madproduktion. Når eleverne møder medarbejderne og hører om deres uddannelser, så bidrager forløbet også til det timeløse fag Uddannelse og Job, som skal ind i undervisningen på alle klassetrin

Arbejdsmiljø, overenskomster, forsikringer og lignende

- Når undervisningen flyttes ud på en virksomhed, gælder der de samme regler for eleverne, som når de er på skolen, og det er skolen og lærerne, der har ansvaret for eleverne, når de er på virksomheden. Virksomhedsrepræsentanten hjælper læreren med at sikre, at eleverne kender reglerne på virksomheden, og at virksomhedsbesøget foregår sikkerheds- og sundhedsmæssigt fuldt forsvarligt.
- At skolen har ansvaret i forbindelse med et virksomhedsbesøg, betyder i praksis, at det er læreren, der har ansvaret for eleverne og pligt til at føre tilsyn med eleverne, når de opholder sig på virksomheden. Hvis der indgår praktiske øvelser i forbindelse med virksomhedsbesøget, sørger læreren for i samarbejde med virksomhedsrepræsentanten, at eleverne får tilstrækkelig oplæring og instruktion i at udføre de praktiske øvelser sikkert og forsvarligt.
- Bemærk, at skolen og læreren har en skærpet tilsynsforpligtelse, når undervisningen foregår i lokaler og på steder, som rummer særlige risikomomenter, eller hvis der er givet særlige sikkerhedsforskrifter eller lignende.
- Læs vejledningen her: [Åben Skole - Virksomhedsbesøget](#).

Hvad er Åben Virksomhed?

Åben Virksomhed bygger bro mellem skoler og virksomheder, dels for at gøre undervisningen mere virkelighedsnær, dels for at vise børn og unge nogle af de mange muligheder, der er i de danske virksomheder. Ved at samarbejde med en virksomhed om undervisningen får eleverne et hands-on-indtryk af, hvordan det, som de lærer i klassen, hver dag bruges i verden omkring dem.

Det giver eleverne en almen viden om det samfund, som de indgår i. Derudover giver det måske nogle elever lyst til at lære mere om lige netop det fag, der arbejdes med, og måske engang vælge en uddannelse inden for området. Det er positivt for den enkelte elev, fordi de får viden om, hvilke muligheder der findes for dem i fremtiden.

Det er også positivt for virksomhederne, der efterspørger medarbejdere med kompetencer inden for sundhed, hygiejne og madproduktion. Virksomhederne stiller sig også til rådighed, fordi de ved at indgå i undervisningen kan være med til at give børn og unge en faglig begejstring for netop deres eget fag.

God fornøjelse med forløbet, og tak fordi I vil være med til at bygge bro mellem skolerne og virksomhederne samt løfte en vigtig fælles opgave – nemlig at styrke børns kompetencer og lyst til sundhed, hygiejne og madproduktion.

VELKOMMEN!