

Stilladsering af valgfagsprøven

Madkundskab

Stilladseringsforslag målrettet valgfagsprøven i Madkundskab
Udarbejdet af Tanja Blomstrøm Ditlevsen & Lisbeth Hædersdal

HVORNÅR	HVAD – Vejleder/forældre	HVAD - elever
<p>Før udtræk og planlægningsfasen</p> <p>Brug Clio: Planlægning (clio.me)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gennemgå prøvens form med eleverne (ud fra billedet i prøvevejledningen) 2. Gennemgå et par eksempler fra prøvevejledningen på udtræksspørgsmål og brainstorm over hvilke retter man evt. kunne vælge 3. gennemgå kravene til planlægningsfasen og giv eleverne en skabelon til at notere: <ul style="list-style-type: none"> - <i>indkøb</i> - <i>mængdebetegnelser</i> - <i>ansvarsfordeling (hvem der laver hvad)</i> 4. Giv eleverne et eksempel på et udtræksspørgsmål og lad dem planlægge det hele selv (med ovenstående tre krav) <p><u>Fra prøvevejledningen:</u> <i>Planlægningssedlen, som afleveres til læreren, skal indeholde oplysninger om:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>hvilke retter/eksperimenter og andet praktisk arbejde, gruppen/eleven har valgt at lave</i> ○ <i>hvilke opskrifter eller egne noter, der tages udgangspunkt i, så læreren eller eleverne eventuelt kan tage en kopi, der kan bruges i udførelsesfasen.</i> ○ <i>hvordan arbejdsgangen er i forhold til opgaveløsningen</i> 	<p>Orientér sig i opskrifter og sætte sig ind at planlægge og skrive indkøbslister.</p> <p>Se Masterchef junior (på dansk)</p> <p>Læs om forskellige teknikker i et køkken</p> <p>Øve sig på at tale om mad, køkkenredskaber og teknikker mundtligt på dansk</p> <p>Øve sig på planlægningsdelen</p> <p>Find inspiration her: https://www.domesticscience.dk/opskrift/proveoplægs-katalog/</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ○ en udførlig indkøbsliste, der skal være dækkende for opgavens løsning, og som udfærdiges i forhold til det, eleverne er vant til fra den daglige undervisning. 	
Dag 1 efter planlægningsfasen	Hvad – vejleder/forældre	Hvad - eleverne
Find inspiration her: https://www.domesticscience.dk/opskrift/elevens-huskeliste-til-proeven/	<ul style="list-style-type: none"> • Nærlæs udtræksspørgsmålene med eleverne og find ud af hvad de har planlagt at lave • Udvælg relevante tekster der skal læses og oversættes • Udarbejd fagbegrebsliste hvis ikke den findes • Hjælp eleverne med at sætte teksterne i sammenhæng med deres udtræksfag 	<ul style="list-style-type: none"> • Læs + oversæt + forstå de udvalgte tekster • Arbejd med fagbegreber knyttet til eget emne • Lav evt. Alias hvor de trækker et fagbegreb og skal forklare hvad det er uden at benævne ordet.
Dag 2 efter planlægningsfasen	Hvad - vejleder/forældre	Hvad - eleverne
	<ul style="list-style-type: none"> • Hjælp eleverne med at lave sætninger, hvor de besvarer spørgsmålene til udtræksspørgsmålene • Gennemgå hvordan I vil lave maden, samt hvilke hygiejneforholdsregler man bør tage undervejs: fx <ul style="list-style-type: none"> ○ vaske hænder ○ Tage forklæde på 	<ul style="list-style-type: none"> • Lav sætninger på dansk hvor du kan svare på spørgsmålene i udtræksspørgsmålet • Øv dig på dansk

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Skære løg på særskilt skærebræt ○ Holde kød og grøntsager adskilt ○ Brug ikke den samme kniv til kød og grøntsager ○ Smid ikke madvare ned i vasken ○ Husk at bruge en ren karklud ○ Udskift karkluden, hvis den har været i berøring med kød <ul style="list-style-type: none"> • find flere relevante tekster hvis nødvendigt 	<ul style="list-style-type: none"> • Forklar/vis køkkenhygiejne • Gennemgå ansvarsfordelingen i gruppen • Er der noget I skal øve jer på?
Dag 3 Efter planlægningsfasen	Hvad - vejleder/forældre	Hvad - eleverne
	<ul style="list-style-type: none"> • Hjælp med præsentationen • Hjælp eleverne med at udarbejde en tidsplan for hvem der gør hvad hvornår på de to timer • Gennemgå udførelsesdelen så ingen er i tvivl om hvad og hvordan <p><i>Fra prøvevejledningen: Der afsluttes med en fremlæggelse og uddybende samtale. Fremlæggelse og samtalen om opgavens løsning varer 10 min. pr. elev inkl. karakterfastsættelse.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Øv dig på din mundtlige præsentation (10 min.) • Benyt fagsprog • Hav styr på jeres tidsplan • Tal om proces, teknikker

Dag 4 Efter planlægningsfasen <i>Generalprøve</i>	Hvad - vejleder/forældre	Hvad - eleverne
	<ul style="list-style-type: none"> • Gennemgå hvilke teknikker der benyttes imens • Lav spørgsmål du kan stille eleverne som de skal besvare undervejs • Ret og guide dem undervejs, hvis der sker en fejl /tag tid <p><u>Fra prøvevejledningen:</u> <i>Det er vigtigt, at eleven/gruppen er opmærksom på, at det planlagte arbejde, inklusive oprydning, skal kunne færdiggøres inden for de to timer</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Få styr på den praktiske del • Få styr på den mundtlige del • Øv dig mundtligt - tal tydeligt
Dag 5 PRØVEDAGEN	Hvad	Hvad - eleverne
Prøven	Afgangsprøve i valgfaget madkundskab Udførsel 2 timer Fremlæggelse 10 min. pr. elev	Gør dig umage

Vurderingskriterier:

Planlægningsfasen

Eleven demonstrerer praktiske færdigheder

Eleven demonstrerer kreativitet

Der er tydelig sammenhæng mellem prøveoplægget og valg af processer i udførelsesfasen

Der er tydelig sammenhæng mellem prøveoplægget og produkt ved fremlæggelsesfasen

Eleven kan redegøre for valg af råvarer ud fra et praktisk og teoretisk fundament

Eleven kan redegøre for valg af tilberedningsformer ud fra et praktisk og teoretisk fundament

Eleven demonstrerer korrekt hygiejnisk håndtering af råvarer og arbejdsprocesser

Eleven kan redegøre for faglige begreber

Elevens huskeliste til prøven:

<https://www.domesticscience.dk/opskrift/elevers-huskeliste-til-proeven/>

Fødevarerbevidsthed

Fokus på:

- Kendskab til og videnskaben i de råvarer/fødevarer du anvender
- Kendskab til de redskaber du anvender
- Madplaner
- Bæredygtighed
- Økologi >< konventionelt landbrug
- Varedeklarationer
- Hjemmelavet >< færdiglavet

Gode begreber:

- Råvare/fødevarers egenskaber
- Fødevaremærker
- CO2-pyramiden
- Madspild
- Økologi
- Hvad kan læses på en varedeklaration?

Måltider & Madkultur

Fokus på:

- Måltidsformål
- Madkulturer
- Komplekse måltider
- Særlige anledninger
- Fysiske forudsætninger for mad
- Viden om diverse madkulturer
- Hverdagsmåltider
- Smag, Madglæde & livskvalitet → hvordan hænger disse sammen?

Gode begreber:

- Madkulturhjulet
- Madpakkehånden
- Y-tallerkenen
- Madmæssig mangfoldighed
- At dække bord

Mad & Sundhed

Fokus på:

- Kostberegning
- Kostbefalinger
- Det brede sundhedsbegreb
- Energiindtag
- Hygiejne
- Præsentationsteknikker af maden
- Undersøge slanketure & diæter
- Mikro- & makronæringsstoffer

Gode begreber:

- Kulhydrat, protein & fedt
- Vitaminer & mineraler
- Kalorier
- Kostfibre & komplekse kulhydrater
- Madpyramiden
- Energiforbrug
- Mikroorganismer; gode som dårlige
- Kostbefalinger & De 7 kostråd
- Fermentering & konservering

Madlavning

Fokus på:

- Sensorik
- Gastrofysik – videnskaben i maden
- Grundmetoder
- Madlavningsteknikker
- Eksperimenter med mad
- Planlægge indkøb
- Hvordan fungerer mine køkkenredskaber?
- Udvikling af egne opskrifter
- Komplekse teknikker & metodikker

Gode begreber:

- Foodstyling & anretning
- Æggets egenskaber
- Maillard
- Sous vide, pochering fritering...
- Gærproces
- Emulsion
- Jævning
- Salt, sødt, umami, bitter & surt