

MADKULTUR PÅ SKORPESKOLEN

KØKKEN SKILLS

Et praktisk fag på 6. årgang

Et valgfag på 7. - 9. årgang



KØKKENSKILLS

- Indføres som testfag august 2024
- Indføres obligatorisk på 6. årgang
- Indføres valgfrit på 7.-9. årgang

VINKLER I KØKKENET

- Madkultur på Skorpeskolen
- Fødevarerbevidsthed
- Madlavning
- Bæredygtighed i køkkenet
- Hygiejne

FORMÅLET

Faget Køkkenskills indføres for at højne elevernes praktiske erfaring med hele arbejdsprocessen i et køkken, fra indkøb og forberedelse til selve madlavningen og afsluttende rengøring.

Faget Køkkenskills skal være med til at styrke elevernes ejerskab og stolthed over madkulturen på Skorpeskolen, samt styrke deres nysgerrighed og madmod. Skolens madordning sikrer et dagligt nærende måltid til alle elever lavet af gode råvarer, et måltid som vores elever med dette fag, tager et fælles ansvar for og som nydes i fællesskab i skolens spisesal.

MADKULTUR GIVER GODE VANER TIL RESTEN AF LIVET

At fordybe sig i arbejdet i et køkken er væsentligt for forståelsen af egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og vores fælles bæredygtige fremtid.

Undervisningen i faget Køkkenskills bliver udført af vores professionelle udlærte kokke, som inviterer eleverne med ind i deres køkken. Her bliver alle klogere sammen i en skabende proces, hvor der også er plads til at eksperimentere og prøve igen.



PRAKTISK RAMME FOR KØKKENSKILLS

Faget er opdelt i et obligatorisk forløb i 6. klasse samt et frivilligt valgfag fra 7. til 9. klasse. Hermed vælger eleverne selv, hvor længe de vil fordybe sig i den gastronomiske verden.

MADKUNDSKAB I 6. KLASSE (2 forskellige uger fordelt på skoleåret fra 8.15-14.05)

Man deltager i grupper af 4-5 elever i hele den daglige produktion og er fritaget fra klassens øvrige undervisning.

Eleverne får øget kendskab til råvarer, årstider og det sunde og bæredygtige valg

Eleverne lærer forskellige tilberedningsmetoder og kan følge en opskrift

Eleverne har viden om kost anbefalinger og deres grundlag

Eleverne lærer om hygiejne og rengøring



VALGFAGET MADKUNDSKAB I 7. - 9. KLASSE (torsdage efter talentTID)

Man deltager på et lille hold på tværs af klasser

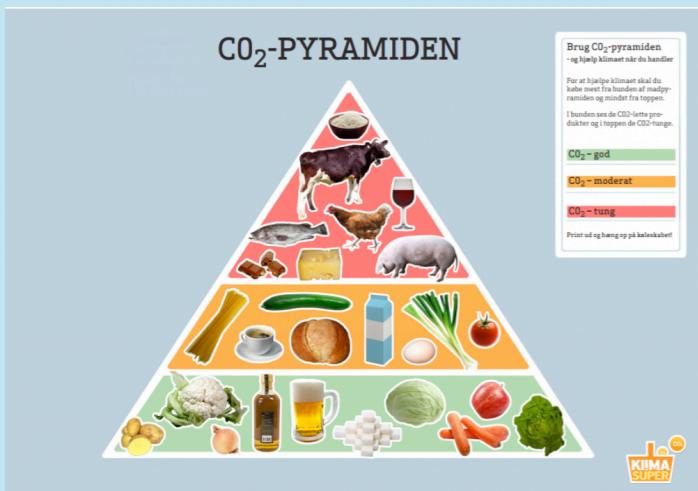
Eleverne får udvidet kendskab til tilberedningsmetoder og viden om æstetiske udtryk

Eleverne får viden om kvalitetskriterier og kan vurdere fødevarers kvalitet

Eleverne har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed og kan træffe valg herefter

Eleverne kan opbygge måltider ud fra et formål og udvikle egne opskrifter

Eleverne udvikler gode madvaner til brug resten af livet



For at deltage i Køkkenskills skal man have gennemført et hygiejnekursus on-line