

Undervisningsforløb udarbejdet af Allan Gerner Knudsen, Anker Kim Christensen og Anna-Karina Madsen

Tids-ramme	Metode	Lærer/elev aktivitet	Materialer	Mål	CKF, kerneområder, perspektiver og virksomheder	Fælles Mål
<p>1. modul a 2 lektioner</p>	<p><u>Introduktion</u> Klassedialog med udgangspunkt i elevernes eget erfaringsgrundlag omhandlende madkultur. Hvad spiser de og har konteksten betydning for valget af mad og i så fald hvorfor? Præsentation af en forsimplet udgave af Henrik Dahls Minerva værdikort og samtale herom → livsformer.</p> <p>Madkultur som begreb defineres med udgangspunkt i historie, samfundsudvikling → hverdagslivets organisering, samfundsproduktion og vaner.</p> <p>Fremvisning af kortfilmen <i>Alle Tidens Mad</i> – som giver et samlet overblik over madens og måltidets historie de seneste 1000 år. Kortfilmen afrundes og suppleres.</p> <p>Forløb skitseres og kriterier opstilles. Eleverne inddeles i grupper på 4-5 personer, hvor de opstiller tre forventninger/mål til forløbet.</p> <p>Opsamling og fastlæggelse af forventningerne/mål i plenum.</p>	<p><u>Lærer</u> Fungerer under samtalen som igangsætter og inspirator. Holder dialogen i gang – optager elevinput samt bruger denne i den videre samtale (høj værdsætning). Formidler begrebsafklaringen og skitserer det videre forløb. Lærerstyret opsamling i plenum. Er styrende ved afrundingen og videnssuppleringen efter filmen.</p> <p><u>Elever</u> Dialogpartnere med lærer og hinanden. Refleksion over egen situation. Påhørende og dialogiske ved uklarheder under begrebsafklaringen. Gruppeinddeles og taler sig frem til en fælles målsætning for forløbet. Præsentation og fastlæggelse af forventningerne/mål i plenum.</p>	<p>Grafisk fremstilling, ved hjælp <i>Powerpoint</i>, af tidslinje der fremhæver væsentligste køkkenteknologiske, der har betydning for madkulturens. Udvikling fra ild til komfur.</p> <p><i>Alle Tidens Mad</i> – kortfilm.</p>	<p>Skabelse af en fælles vision.</p> <p>Eleverne opnår refleksion over egne måltidsvaner og kultur.</p> <p>Kendskab til centrale begreber og faktorer der påvirker madkulturens udvikling.</p>	<p><u>CKF</u> <i>Mad, måltider og livskvalitet.</i></p> <p><u>Kerneområder</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • måltider • levnedsmidler <p><u>Perspektiver</u> <i>Sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i> <i>Teknologiske og samfundsmæssige vilkår.</i></p> <p><u>Virksomhedsformer</u> <i>Kommunikativ virksomhed og dialog.</i> <i>Oplevelsesmæssig virksomhed.</i></p>	<p><u>Slutmål</u> <i>Give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i></p> <p><i>Overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.</i></p> <p><i>Sætte forbrug i relation til behov, valg og vaner.</i></p> <p><i>Give eksempler på fødevarens vej fra jord til bord.</i></p>

Tidsramme	Metode	Lærer/elev aktivitet	Materialer	Mål	CKF, kerneområder, perspektiver og virksomheder	Fælles Mål
2. modul a 4. lektioner	<p><u>Opsamling</u> Hvad lavede vi sidst?</p> <p><u>Introduktion</u> Undervisningen henlagt til skolens edb lokale, hvor de introduceres for undervisningsmaterialet; <i>Alle Tidens Mad</i> (cd-rom). Herefter igangsættes eleverne gruppevis informationsindsamling via undervisningsmaterialet. Grupperne får hver et område som de skal søge viden om via omtalte cd-rom samt på Nationalmuseet og Lejre Forsøgscenters hjemmesider. Herefter præsenterer de deres område for deres medelever. Klasse og lærer opbygger et tilnærmelsesvis autentisk jernalder køkkenmiljø. Der præsenteres jernalderredskaber såsom; lerpotter, flintegenstande, brændeøkser, trefod, ildstål, stenkværn mv. Undervisningen flyttes fra edb lokalet til skolens bålplads. Løbende intern evaluering.</p>	<p><u>Lærer</u> Opsamlere forrige undervisningsgang samt introducere og vejleder i brug af cd-rom og hjemmesider. Præsenterer og samtaler om hvorledes man på skolen kan opbygge et rimeligt autentisk jernaldermiljø ved hjælp køkkenredskaber og jernalderlignende tilberedningsformer. Forstår den interne løbende evaluering med eleverne. <u>Elever</u> Samtaler om forrige undervisningsgang. Informationsindsamling via cd-rom og Internet samt præsentation af fundne oplysninger. Aktive i form af samtale om hvorledes et autentisk miljø kan skabes ved hjælp af få midler. Opgaverne i forbindelse med jernaldermåltidet uddeles til grupperne Disse er brændeflækning, bål- og ovntænding, forberedelse og tilberedning af levnedsmidler(røget fisk, suppe, brød, grød) Aktive under den løbende interne evaluering.</p>	<p><i>Alle Tidens Mad</i> (cd-rom). Internet. Jernaldergenstande, bålplads, ryge og bageovn og levnedsmidler.</p>	<p>Indsigt i og forståelse for Jernaldermenneskets livsbetingelser. Køn, klasse og alder – hvilken funktion har du i familien og hvilken funktion havde jernalderbarnet? (perspektivering). Viden om måltidets vej fra jord til bord, herunder tilvejebringelse, forarbejdning samt tilberedning af levnedsmidler i jernalderen.</p>	<p><u>CKF</u> <i>Mad, måltider og livskvalitet.</i> <i>Fødevarer og håndværk.</i> <i>Hygiejne og sundhed.</i></p> <p><u>Kerneområder</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • madlavning • måltider • kost • levnedsmidler • hygiejne <p><u>Perspektiver</u> <i>Sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i> <i>Teknologiske og samfundsmæssige vilkår.</i> <i>Det æstetiske.</i></p> <p><u>Virksomhedsformer</u> <i>Håndværksmæssig virksomhed.</i> <i>Analytisk, eksperimentel, videnskabelig virksomhed.</i> <i>Kommunikativ virksomhed og dialog.</i> <i>Oplevelsesmæssig virksomhed.</i></p>	<p><u>Slutmål</u> <i>Give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i> <i>Sætte ord på sanssemæssige oplevelser af måltidet.</i> <i>Overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.</i> <i>Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder.</i> <i>Give eksempler på fødevarens vej fra jord til bord.</i> <i>Håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne.</i> <i>Forklar hygiejnens betydning for miljø og sundhed.</i></p>

Tidsramme	Metode	Lærer/elev aktivitet	Materialer	Mål	CKF, kerneområder, perspektiver og virksomheder	Fælles Mål
<p>3. modul a</p> <p>4. lektioner</p>	<p><u>Opsamling</u> Hvad lavede vi sidst?</p> <p><u>Introduktion</u> Undervisningen henlagt til skolens edb lokale, hvor de introduceres for undervisningsmaterialet; <i>Alle Tidens Mad</i> på cd-rom og dvd. Kortfilm omhandler den middelalder køkkenets udvikling afspilles og samtales herom. Herefter igangsættes eleverne gruppevis informationsindsamling via undervisningsmaterialet. Grupperne får hver et område som de skal søge viden om via omtalte cd-rom samt på Nationalmuseet og middelaldercentrets hjemmesider. Herefter præsenterer de deres område for deres medelever. Klasse og lærer opbygger et tilnærmelsesvis autentisk middelalder køkkenmiljø. Der præsenteres middelaldergenstande såsom stegegrille, malm-gryder, lergryder, pander, træspande mv.</p> <p>Undervisningen flyttes fra edb lokalet til skolens bålplads.</p> <p>Løbende intern evaluering</p>	<p><u>Lærer</u> Opsamlere forrige undervisningsgang samt introducere og vejlede i brug af cd-rom og hjemmesider. Præsenterer og samtaler om hvorledes man på skolen kan opbygge et rimeligt autentisk middelalder køkkenmiljø ved hjælp køkkenredskaber og middelalderlignende tilberedningsformer. Forstår den interne løbende evaluering med eleverne</p> <p><u>Elever</u> Samtaler om forrige undervisningsgang. Informationsindsamling via cd-rom og Internet samt præsentation af fundne oplysninger. Aktive i form af samtale om hvorledes et autentisk miljø kan skabes ved hjælp af få midler. Opgaverne i forbindelse med middelaldermåltidet uddeles til grupperne Disse er <i>brændeflækning, bål- og ovntænding, forberedelse og tilberedning af levnedsmidler</i> (Hk. Kylling dyppet i dej og stegt som frikadeller, korngrød, brød samt hk. kogt Gedde). Aktive under den løbende interne evaluering.</p>	<p><i>Alle Tidens Mad</i> cd-rom og dvd.</p> <p>Internet</p> <p>Middelaldergenstande, bålplads, ryge og bageovn samt levnedsmidler.</p>	<p>Indsigt i og forståelse for middelaldermenneskets livsbetingelser.</p> <p>Køn, klasse og alder – hvilken funktion har du i familien og hvilken funktion havde middelalderbarnet (perspektivering).</p> <p>Viden om måltidets vej fra jord til bord, herunder tilvejebringelse, forarbejdning samt tilberedning af levnedsmidler i middelalderen.</p>	<p><u>CKF</u> <i>Mad, måltider og livskvalitet.</i> <i>Fødevarer og håndværk.</i> <i>Hygiejne og sundhed.</i></p> <p><u>Kerneområder</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • madlavning • måltider • kost • levnedsmidler • hygiejne <p><u>Perspektiver</u> <i>Sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i> <i>Teknologiske og samfundsmæssige vilkår.</i> <i>Det æstetiske.</i></p> <p><u>Virksomhedsformer</u> <i>Håndværksmæssig virksomhed.</i> <i>Analytisk, eksperimentel, videnskabelig virksomhed.</i> <i>Kommunikativ virksomhed og dialog.</i> <i>Oplevelsesmæssig virksomhed.</i></p>	<p><u>Slutmål</u> <i>Give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i></p> <p><i>Sætte ord på sanssemæssige oplevelser af måltidet.</i></p> <p><i>Overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.</i></p> <p><i>Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder.</i></p> <p><i>Give eksempler på fødevarens vej fra jord til bord.</i></p> <p><i>Håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne.</i></p> <p><i>Forklar hygiejnens betydning for miljø og sundhed.</i></p>

Tidsramme	Metode	Lærer/elev Aktivitet	Materialer	Mål	CKF, kerneområder, perspektiver og virksomheder	Fælles Mål
<p>4. modul a</p> <p>4. lektioner</p>	<p><u>Opsamling</u> Hvad lavede vi sidst?</p> <p><u>Introduktion</u> Undervisningen er henlagt til skolens edb lokal. Undervisningsmaterialet; <i>Alle Tidens Mad</i> på cd-rom benyttes. Derudover vises to korte klip fra følgende danske spillefilm: ”<i>Støv på hjernen</i>”(1961) samt ”<i>Krummerne</i>”(1991) med henblik på at tydeliggøre udviklingen i madkulturen og den kønsmæssige arbejdsfordeling. Klippene diskuteres, sammenlignes og perspektiveres til elevernes egen verden. Herefter igangsættes eleverne gruppevis informationsindsamling via undervisningsmaterialet. Grupperne får hver et område som de skal søge viden om via omtalte cd-rom. Herefter præsenterer de deres område for deres medelever. Undervisningen flyttes fra edb lokalet til skolekøkkenet. De to foregående perioder perspektiveres til nutiden ved hjælp af skema til udfyldelse. Samtale om sammenhængsforståelsen mellem de tre madkulturer og opsamling på Minerva værdikort. Løbende intern og afsluttende evaluering.</p>	<p><u>Lærer</u> Opsamler forrige undervisningsgang. Efter filmklipsvisningen er læreren styrende i dialogen omkring klippenes temaer. Igangsætter og motivator for gruppearbejdet, præsentationen samt det praktiske arbejde i køkkenet. Udleverer og instruerer i besvarelsen af perspektiveringsskemaet. Forstår den afsluttende evaluering med eleverne</p> <p><u>Elever</u> Samtaler om forrige undervisningsgang. Informationsindsamling via cd-rom samt præsentation af fundne oplysninger. Medvirkende til skabelsen af en samtale om og diskussion af filmklippene. Aktive i madlavningsprocessen. Der tilberedes; <i>fiskesuppe med hvidløgsmayonnaise, italiensk brød og burger</i>. Besvarelse af perspektiveringsskemaet. Aktive under den løbende interne og afsluttende evaluering.</p>	<p><i>Alle Tidens Mad</i> cd-rom.</p> <p>”Støv på hjernen”. samt ”Krummerne”.</p> <p>Internet.</p> <p>Perspektiveringsskema.</p>	<p>Eleverne skal få en forståelse for madkulturens dynamik og hvilke faktorer der påvirker og forandre den.</p> <p>Køn, klasse og alder – hvilken funktion har du i familien sammenlignet med jern- og middelalderbarnet (perspektivering)</p> <p>Viden om måltidets vej fra jord til bord, herunder tilvejebringelse, forarbejdning samt tilberedning af levnedsmidler i nutiden..</p>	<p><u>CKF</u> <i>Mad, måltider og livskvalitet.</i> <i>Fødevarer og håndværk.</i> <i>Hygiejne og sundhed.</i></p> <p><u>Kerneområder</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • madlavning • måltider • kost • levnedsmidler • hygiejne <p><u>Perspektiver</u> <i>Sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i> <i>Teknologiske og samfundsmæssige vilkår.</i> <i>Det æstetiske.</i></p> <p><u>Virksomhedsformer</u> <i>Håndværksmæssig virksomhed.</i> <i>Analytisk, eksperimentel, videnskabelig virksomhed.</i> <i>Kommunikativ virksomhed og dialog.</i> <i>Oplevelsesmæssig virksomhed.</i></p>	<p><u>Slutmål</u> <i>Give eksempler på måltidets sociale, kulturelle og historiske aspekter.</i></p> <p><i>Sætte ord på sansmæssige oplevelser af måltidet.</i></p> <p><i>Overveje og drøfte ansvar og omsorg i forbindelse med mad og måltider.</i></p> <p><i>Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder.</i></p> <p><i>Give eksempler på fødevarens vej fra jord til bord.</i></p> <p><i>Håndtere grundlæggende principper for almen køkken- og personlig hygiejne.</i></p> <p><i>Forklar hygiejnens betydning for miljø og sundhed.</i></p> <p><i>Beskrive forskellige madkulturer.</i></p> <p><i>Vurderer retter og måltider ud fra sundheds-, smags- og forbrugskriterier.</i></p>

