



## Læseplan for køkkenfunktioner.

### Formål:

Formålet med undervisningen er at give eleverne indblik i en husholdnings daglige opgaver og gøremål – og gøre dem i stand til helt eller delvis at kunne varetage de funktioner den praktiske hverdag indeholder m.h.t. madlavning, rengøring, økonomi. Undervisningen tager sit udgangspunkt i skolens fælleskøkken, hvor praktiske funktioner og teoretiske opgaver vil være udgangspunktet. Det er væsentligt, at eleverne på skift får indflydelse på de skiftende madplaner, som skal laves i samarbejde med køkkenlederen og at eleverne oplever glæden ved at lave noget der er vellykket, velsmagende og æstetisk serveret – og som kammeraterne sætter pris på.

### Indhold:

Undervisningen vil indeholde ernæringslære, planlægningsopgaver, indsigt i økonomiske sammenhænge omkring fødevarer samt indføring i praktiske funktioner med fokus på hygiejne, æstetik og sikkerhed.

Planlægningen tager afsæt i skolens politik omkring sunde kostvaner og eleverne skal i forløbet forholde sig til deres personlige forhold til sund kost. Eleverne skal møde alle de væsentlige funktioner i produktionen af mad på en måde, hvor de selv tager del i processen og bliver ansvarlige overfor de opnåede resultater og de skal selv præsentere maden for kammeraterne.

Serveringen m.m. skal følge skolens syn på æstetik, således måltidet bliver både en nærende, en samlende og en æstetisk oplevelse.

### Organisering:

Eleverne er inddelt på madhold, som efter skema løbende er i køkkenet en uge – startende torsdag morgen og sluttende onsdag eftermiddag.

Køkkenholdet møder ved dagens begyndelse (umiddelbart efter morgen-tjek-ind) i køkkenet, og deltager nu i køkkenarbejdet frem til det tidspunkt, hvor køkkenet er gjort rent efter middagsmaden (ca. kl 13.30). Herefter er der pause for køkkenholdene – og de møder ind til almindelig skemaundervisning kl 14.45.