



## Køkken

Aktiviteten foregår under tilsyn

Skoleår	2015/2016	Oprettet	15-02-2010	Redigeret	12-02-2016
---------	-----------	----------	------------	-----------	------------

### Formål

At introducere eleverne til tilberedning af mad, kendskab til råvarer, køkkenhygiejne, og maden som kulturbærer.

### Indhold

Eleverne deltager i mindre hold på skift til forskellige arbejdsopgaver. Arbejdet er organiseret i tre perioder hvor det er forskellige hold der arbejder, Perioderne er af forskellig længde, men forhindrer ikke eleverne i at deltage i skolens øvrige aktiviteter uden for perioderne. I løbet af året, vil alle elever have deltaget i de forskellige perioder.

Periode 1 fra kl. 07.00 til 13.00 med 3 elever og køkkenpersonale

Periode 2 fra kl. 17.00 til 19.00 med 3 elever og køkkenpersonale

I periode 1 forbereds morgenmad og middagsmad i samarbejde med tre voksne køkkenpersonale. Eleverne deltager i alle køkkenets facetter inklusiv bagning af eget brød, tilberedning af saltbord, dagens ret og opvask. I slutningen af periode 1 vasker eleverne gulv i spisesalen med fokus på den nødvendige hygiejne i et lokal hvor mange færdes, og hvor der kan tabes mad på gulvet.

I periode 2 anretter eleverne aftensmaden der består af kold mad og lune retter, rydder af og vasker op.

### Alment perspektiv

Mange unge må forventes at bo ude medens de studerer. Gode vaner og tilstrækkelig køkkenhygiejne er en forudsætning for ikke at påføre sig selv og andre sygdomme i de køkkener hvor de fremover selv skal tilberede mad.

### Slutmål

At eleverne kan færdes i et køkken på betryggende måde, tilberede et måltid og iagttage en tilstrækkelig køkkenhygiejne.

### Undervisningsmaterialer og hjælpemidler

### Arbejdsform og metode

Instruktion og vejledning. Deltagelse på alle felter med støtte fra køkkenpersonale.

### Andet