

Dette bilag er en del af undervisningsforløbet "Stjernes kud – smørrebrødsproduktion" til FGU på emu.dk

Udarbejdet af Køkken/Kantine, Hobro Produktionshøjskole (nu FGU Himmerland: Mariager, Rebild, Vesthimmerland kommuner) for Undervisningsministeriet – 2019.



Dansk i Smørrebrødsproduktion

Her finder du eksempler på danskfaglige forløb, der tager afsæt i smørrebrødsproduktionen.

Eksemplerne kan understøtte den unges deltagelse i produktionens delprocesser og udvikle almenfaglige kompetencer i danskfaget.

Du finder to former for danskforløb:

- [Værkstedforløb](#), der er en direkte del af værkstedets produktion.
- [Afledte forløb](#), der tager afsæt i produktionen og peger ind i danskfagligheden.

Værkstedforløb:

Faglig læsning af opskrifter om Stjernes kud, eksempel 1

Hvilken opskrift skal vi vælge til produktionen?

Opskrifter på stjernes kud findes online eller i skolens bøger. Der tales om forskel på forskellige opskrifter og om hvilken opskrift, eleverne synes er bedst og hvorfor. Hvilken opskrift er sundest og hvorfor? Vægter man brødet, dressingen eller fisken? Der er dialog og argumentation eleverne i mellem.

Der arbejdes med læseforståelse, fagbegreber og kildekritik. Hvem er afsender af opskrifterne og er der noget firmaet/afsenderen gerne vil sælge? Fx er Arla optaget af at sælge mælkeprodukter, og Dansukker at der er meget sukkerindhold i opskriften.

Materialet lægger op til bl.a. at arbejde med:

Knyttet til produktionen:

- Viden om ingredienser og fremstilling af produktionen af et stjernesked.

Knyttet til danskfaget:

- Læsning, læseforståelse.
- Læsestrategi
- Fagbegreber
- Kildekritik

Fremstilling af varebestillingsseddel/indkøbsseddel, eksempel 2

Hvilke varer skal vi købe?

Der arbejdes med skrivning af indkøbsseddel eller varebestillingsseddel. Det er nødvendigt, at man selv og andre kan læse og forstå sedlen, så der bliver købt rigtigt ind. Hvordan skal det skrives tydeligt for andre, hvordan staves alle ingredienserne og kan man kategorisere varerne på sedlen i fx fiske-, mælke-, brødafdelingen?

Materialet lægger op til bl.a. at arbejde med:

Knyttet til produktionen:

- Formidling af skriftlig opgave til andre, der indgår i produktionen.

Knyttet til danskfaget:

- Skrivning, håndskrift, layout.
- Stavning

Afledt forløb:

Debat om bæredygtighed og madspild, eksempel 3

Hvilken betydning har madspild for bæredygtighed?

Eleverne hører oplæg, ser film, video eller læser tekster om hvad bæredygtighed er i relation til madspildsproblematikken. Hvad er køkkenets egen procedure ift. madspild?

- Hvilket problem ser vi, hvad kan man gøre ved det?
- Kan vi selv gøre noget ved det – både på skolen og derhjemme?
- Kan man undgå madspild og evt. hvordan?
- Hvad gør andre for at mindske madspild?

Eleverne får viden om flg.

Knyttet til produktionen:

- Viden om madspild i egen produktion, og om hvordan man kan håndtere det.

Knyttet til danskfaget:

- Kommunikation, dialog.
- Argumentation, fremstilling.