

Linjens formål:

- Bidrage til at skabe en forståelse for, hvad kost og sundhed betyder for det enkelte menneske, samfundet, naturen og miljøet.
- Lære at indgå i arbejds- og undervisningsfællesskaber på en etisk, demokratisk og forsvarlig måde.
- Medvirke i den offentlige debat om kost og sundhed.

Mål:

- at eleverne får indsigt i konkrete opgaver i et dagligt hverdagsliv
- at eleverne tilegner sig viden indenfor krop-kost-sundhed
- at eleverne får indsigt og forståelse for sundhed og livskvalitet
- at eleverne gennem undervisning gør sig erfaringer og tilegner sig viden indenfor madlavning og rengøring gennem konkrete praktiske undervisningsopgaver

Indhold:

Kost	Tilberedning af mad ud fra sunde ernæringsprincipper, ernæringslære, køkkenhygiejne, egenkontrol, menuplanlægning, indkøb, mål og vægt, servering, oprydning og rengøring. Eleverne lærer desuden at blive fortrolige med et storkøkkens mange forskellige redskaber, maskiner og inventar.
Krop	Personlig hygiejne og ergonomi.
Sundhed	Samarbejde, kommunikation, fællesskab, sociale spilleregler, trivsel, fysisk/ psykisk- og mental sundhed.

Beskrivelse af praksis

På denne linje arbejder eleverne med **“hverdagslivet”** som omdrejningspunkt.

Eleverne vil møde et undervisningsforløb, hvor indholdet er tilpasset den enkeltes forudsætninger. De praktiske undervisningsopgaver vil blive løst i forbindelse med skolens dagligdag (madlavning ud fra skolens kostpolitik, borddækning, rengøring af køkken og spisesal, vaskeri).

Opgaver til ”fælles bedste”:

- Varetage madlavningen til skolens elever og personale, fordele køkkenopgaver, varetage rengøringen på skolens fællesområder, vask af skolens vasketøj

Almene skolefag: Dansk, Matematik, Engelsk

Undervisningsplan for valgforløb 1

Tema: Trivsel

1. Mål og Indhold

At eleverne tilegner sig færdigheder inden for køkken og sundhed gennem undervisning i:	At eleverne tilegner sig færdigheder inden for dansk, matematik, engelsk gennem undervisning i:
<ul style="list-style-type: none">• Tilberedning af dagens måltider• Levnedsmiddelhygiejne og egenkontrol• Rengøring af køkken og fællesarealer• Borddækning• Tøjtøjsvask• Menuplanlægning• Opskrifter• Samarbejde og kommunikation• Linjedag, hvor vi forbereder til julemarkedet	<ul style="list-style-type: none">• Trivsel (cases og film)• Kommunikation og samarbejdsøvelser• "Den gode kammerat"• Wellness – personlig pleje.• Temauge: "Turen går til USA"• Tanker omkring jul. Hvilken højtid er det?• Handelsregning og overslagsregning• Procentregning og brøker• Menuplanlægning for "Turen går til England".• Evaluering

2. De almene skolefag (svarende til ½ time daglig undervisning)

Fag	Emne	Indhold
Dansk	Læsning Lytning	Menuplanlægning. Opskriftlæsning Søgning og udvælgelse af opskrifter. Få viden om ernæring, varieret og sund kost. Krav til personlig hygiejne, når der arbejdes med mad til mange.
Dansk	Kommunikation Fortolkning	Trivsel: Inspireret af film om identitet, arbejder vi med emnet "Den gode kammerat", lær dig selv at kende, samarbejde og kommunikation. "Den varme stol" – "Give komplimenter". Samtaler og cases om bl.a. grænser og udsættelse af egne behov. Afslapning og wellness – med små praktiske øvelser. Personlig pleje. Hvad sker der med min krop, når jeg er teenager? Jul – hvilke traditioner er der omkring højtiden.
Matematik	Tal og algebra	Menuplanlægning Tilretning af opskrifter, hvor eleverne øver sig i de 4 regnearter. Opsætning af opskrifter og menuplaner.
Matematik	Tal og algebra	Handelsregning <ul style="list-style-type: none"> • Hvad koster varen – rabat – pris – besparelse i kr. og procent • Hvad koster 1 rugbrød købt i Fakta, og hvad koster 1 hjemmebagt rugbrød • Hvor mange rugbrød bages og spises på en uge - pris • Håndsæbe – 1 billig, 1 mellem, 1 dyr og 1 hjemmelavet. Prisforskel – hvad er bedst?

Fag	Emne	Indhold
		<ul style="list-style-type: none"> • Vandforbrug ved rengøring af spisesal – kubikmeter og pris – vandforbrug ved 1 brusebad i 5 min - pris • Lommepege – ved brug af App "Lommebudget" • Overslagsregning • Boller på plade – 3 vandret og 5 lodret – hvor mange på hver plade – hvor mange plader, når der skal laves 150 boller • Dele og fordoble – 1 rund kage skal deles i 8 lige store stykker – 1 hel/ i 1/2/ i 1/4/1/8 – hvor mange kager ca. til 120 personer <p>Procentregning/brøker</p> <ul style="list-style-type: none"> • 100 elever i spisesalen – 20 er hjemme – hvor mange % er hjemme • De 6 huse har hus dag, hvor de skal på tur. 2 huse vil blive på skolen. Hvor mange % tager på tur? • 10 elever skal dele 1 lagkage. Hvor stor en brøkdel får hver elev?
Engelsk	Læsning, lytning og skrivning	<ul style="list-style-type: none"> • Læs om landet "USA" • Præsidentvalg i USA • Lav en planche om landet • Lyt til engelske sange og oversætte/fortolke sangene • Skrive julekort på engelsk.

3. De praktiske skolefag

Fag	Emner	Indhold
Praktisk linjeundervisning	Madlavning	De 5 arbejdsstationer, kold mad, varm mad, bagning, grønt-rummet, opvask/rengøring.
Praktisk linjeundervisning	Rengøring	Klargøring af skolens spisesal og fællesgang/trappe, vaskehus og undervisningslokale. Herunder aftørring af borde, vindueskarme, afvaskning af gelændere, fodlister, døre, tømme skraldespande, pudse vinduer, støvsugning og gulvvask.

Praktisk linjeundervisning	Ernæringslære	Kendskab til råvarerne og deres anvendelsesmuligheder Hvad er fedt – kulhydrater- protein? Tilberedning af dagens måltider med udgangspunkt i skolens kostpolitik.
Praktisk linjeundervisning	Menuplanlægning	Udarbejde menuplan, hvor der tages hensyn til sæson, priser, tema. Hvad kan vi få leveret fra eget gartneri og landbrug, og hvad er vi nødt til at købe? Udarbejde menuplan for temaugen: "Turen går til England".
Praktisk linjeundervisning	Økologi	Hvad forstår vi ved økologi? Eleverne undervises i økologi contra konventionelle fødevarer.
Praktisk linjeundervisning	Levnedsmiddelhygiejne	Hvordan håndterer vi de forskellige fødevarer? Undervisning i krydsterminering. Hvad er egenkontrol? Gennemgang af egenkontrolmappen.
Praktisk linjeundervisning	Materialer og midler	Kendskab til og korrekt brug af et storkøkkens forskellige redskaber, maskiner og inventar. Kendskab til og korrekt brug af de forskellige rengøringsartikler og rengøringsvogne.
Praktisk linjeundervisning	Ergonomi	Kendskab til at bruge sin krop i fysisk arbejde. Gennem øvelser undervises eleverne i at løfte, skubbe, trække mv. på den ergonomiske korrekte måde.
Praktisk linjeundervisning	Mål og vægt	Med praktiske forsøg undervises i deciliter, liter, gram, kilo, teskefuld, spiseskefuld.
Praktisk linjeundervisning	Personlig hygiejne, køkkenbeklædning og fodtøj	Krav til- og vigtigheden af en god personlig hygiejne, når der arbejdes med tilberedning af mad til mange, i forhold til ens eget velbefindende og i forhold til kammerater. Krav til køkkenbeklædning og fodtøj i et storkøkken. Egen hygiejne generelt. Håndhygiejne ved borddækning. Lære eleverne at vaske hænder, sætte deres hår op og negleklipning.
Praktisk linjeundervisning	Tøjvask	Eleverne bliver undervist i at vaske deres eget tøj, håndklæder, køkkentøj og klude. Kendskab til og brug af skolens vaskemaskiner og tørretumbler. Læse vaskeanvisninger i tøjet. Sortere efter farve og vaskegrader. Lægge tøjet sammen

Praktisk linjeundervisning	Borddækning	Der dækkes bord i spisesalen til frokost og stille service frem til aftensmaden. Traditioner omkring borddækning – hvorfor dækker vi bord, hvilke farver og blomster hører årstiderne til? På temadage, fødselsdage og til højtider pyntes der op i spisesalen.
Praktisk linjeundervisning	Anretning/ servering/ afrydning	Eleverne undervises i anretning/ servering/ afrydning af maden til de forskellige måltider. Forberedelse og servering af morgenmad, aftensmad og aftente, foregår i elevens fritid. Eleverne trænes i at bidrage til fællesskabet.

4. Organisering af undervisningen

De almene skolefag	På Sundhed undervises eleverne de fire første dage fra kl. 11.15- 12.00 På Køkken undervises 2 gange i løbet af valgperioden. Undervisningen placeres på fredage fra 9.10-12.00 i henholdsvis uge 47 og 2. Temauger: Linjedag: Den.? Forberede til julemarkedet
Den praktiske undervisning	På Sundhed undervises eleverne i de praktiske fag dagligt fra kl. 9.10 til kl. 11.15. I køkkenet undervises eleverne i de praktiske fag dagligt fra kl. 9.10 til kl. 12.00

5. Evaluering med eleven

Evalueringen foregår mundtligt og skriftligt, når det kan lade sig gøre, sammen med eleven.

Elevens udbytte af undervisningen belyses bl.a. gennem 3 faste spørgsmål:

- Hvad har du lavet?
- Hvad har du lært?
- Kunne du tænke dig at vælge linjen igen?