Den kreative kartoffel

Forfattere: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: kartoffel

Introduktion:
Denne aktivitet er en åben, men rammesat aktivitet, hvor eleverne skal arbejde kreativt og tilberede en forret, hovedret og dessert. Alle retter tager udgangspunkt i den viden, eleverne har erhvervet sig igennem forløbet, men her kan de desuden arbejde med deres kreativitet og innovative sider.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Læringsmål

Målene gælder for hele forløbet.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet:

- Samarbejde om løsning af faglige opgaver.
- Grundtilberedningsmetoder og produktionsformer.
- Samarbejde om løsning af faglige arbejdsopgaver i forbindelse med håndtering af fødevarer.

Kompetencer i hovedforløbet

- Eleven kan vurdere råvarer.
- Eleven kan anvende de korrekte råvarer, materialer, arbejdsmetoder, værktøj og udstyr i forhold til en given opgave.
- Eleven kan arbejde i teams samt bidrage til udviklingen af arbejdet.
- Eleven kan formulere sig mundtligt samt vurdere og forstå idéer og synspunkter.
- Eleven kan analysere og løse faglige problemer selvstændigt eller som del af et team.
- Eleven kan komponere, opskriftsætte og tilberede forskellige retter af sæsonvarer med begyndende kreativitet, beregne vareforbrug og udarbejde kalkulationer med selvstændighed og begyndende rutine.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv