

Internationalisering af mad

Officielle mål for faget

4426 Internationalisering af mad

Bedømmelse: Standpunktsbedømmelse efter 7-trinsskalaen

Præstationsstandard: Rutineret niveau

Bidrager til følgende kompetencemål: 2, 3, 7, 8, 9, 16

Varighed: 1 uge

1. Eleven kan tilegne sig viden om og præsentere én international madkultur samt målgruppens behov og kulinariske præferencer.
2. Eleven kan tilegne sig viden om typiske råvarer og hel- og halvfabrikata fra den internationale mad-kultur
3. Eleven kan planlægge menu- og sortimentsplan til en specifik målgruppe ud fra de officielle anbefalinger og viden om den internationale madkultur
4. Eleven kan fremstille måltider ud fra viden om den internationale madkultur
5. Eleven kan forklare måltidernes ernæringsmæssige og kulinariske kvalitet.

Målpinde

- Du skal udvælge 1 **international** madkultur, som du vil fordybe dig i.
- Du skal selv søge information og viden i bøger, på nettet, hos kolleger, venner eller bekendte
- Du skal finde mindst 5 fødevarer (både råvarer, halv- og helfabrikata), som er typiske for din madkultur og beskrive dem.
- Du skal finde mindst 5 opskrifter, der repræsenterer din internationale madkultur og som viser, hvordan man spiser henholdsvis morgenmad, frokost og aftensmad i den pågældende kultur
- Du skal beskrive en voksen målgruppe på en international linje på en højskole: De ernæringsmæssige behov, sensoriske krav, traditioner mv. Her indgår personer fra den valgte madkultur
- Du skal fremstille et måltid til enten frokost eller aftensmad der er typisk for din madkultur
- Du skal selv handle ind til maden. Vi tjekker først vores varelager
- Du skal ernæringsvurdere de opskrifter, du har lavet mad efter
- Du skal redegøre for madens kulinariske kvalitet
- Du skal herefter udarbejde en menuplan for morgenmaden, frokosten og aftensmaden på højskolen, hvor personer med den valgte madkultur kan spise med. Det betyder, at den valgte madkultur skal være synlig på menuplanen, men måltiderne skal også passe til de andre højskoleelevers behov og ønsker

-
- Du skal lave en præsentation, hvor du fortæller om din madkultur, fødevarerne, den mad, du har fremstillet, din ernæringsvurdering og madens kulinariske kvalitet

Hvad skal der foregå?

- Faget foregår delvist som selvstudie, dvs. du har selv opgaven og ansvaret med at finde materialer og sætte dig grundigt ind i madkulturen
- Du skal aflevere en disposition* med tidsplan den første dag
- Alle målpinde for faget skal være synlige i din disposition
- Disposition skal være godkendt af din lærer om mandagen
- Der SKAL skrives logbog, som afleveres dagligt (tirsdag, onsdag, torsdag-fredag) -senest kl. 22
 - Logbog indeholder:
 - Hvad har du arbejdet med i dag?
 - Hvad er din plan for i morgen?
 - Hvad har du lært i dag?

*Disposition

Dag/Dato:	Kort beskrivelse af de emner, du vil arbejde med
Mandag d.	
Tirsdag d.	Udarbejde disposition
Onsdag d.	
Torsdag d.	
Fredag d.	

OBS: Alle målpindene skal kunne ses på din disposition. Brug din vejleder ☺

Præsentation af maden og mundtlig fremlæggelse

I har hver især følgende tidsrum til rådighed:

- Smagning af dine fremstillede retter: Ca. 10 minutter incl. kommentarer fra de øvrige på holdet samt læreren
- Mundtlig præsentation: 20 minutter + 2 minutter til eventuelle spørgsmål fra lærer og andre elever
- Derudover er der tid til at skifte mellem jer, der skal fremlægge mundtligt

Din forberedelse inden fremlæggelsen:

- Udarbejde en dagsorden med de punkter, du vil fremlægge
- Udarbejde Power-Point med hovedpunkterne fra dit arbejde
- Vise filmklip fra fx. TV, You-Tube el.lign.
- Vise produkter, opskrifter, billeder eller andet

Krav til dokumentation af dit arbejde:

- Materialet afleveres samlet, så det er overskueligt at gennemlæse.
- Der er ingen krav om, at materialet opstilles som en rapport, men der skal være sidetal.
- **En samlet liste over de kilder/litteratur, du har anvendt undervejs**
- Hvis du gennemgår power-point skal den vedlægges
- Materialet kan være forskellige ting.
 - Skriftligt oplæg på max. 8 sider
 - Diverse materiale: Opskrifter, foldere osv.
 - Print fra internettet, som du har vurderet og kommenteret i din mundtlige fremlæggelse

Bedømmelse

- **Gives for den mundtlige fremlæggelse.** Det skriftlige materiale understøtter fremlæggelsen
- Der gives karakter efter "7-skalaen". Der vurderes i forhold til fagets mål og det niveau, det er beskrevet på (rutineret, avanceret eller ekspert)
- Bedømmelsen skrives på dit skolebevis som et "valgfri specialefag med fagets titel"
- Du skal have bestået faget