**Projektoversigt**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Billede:** | **Titel:**  **Streetfood-projekt** | | |
| **Klassetrin:**  **5. årgang** | **Tidsramme:**  **3 uger** | | **Fag:**  **Madkundskab, HDS og Matematik** |
| **Projektspørgsmål:**  **Hvordan kan vi synliggøre verdenens forskellige madkulturer, til flest mulige mennesker.** | | | |
| **Læringsmål:**  **Eleven kan omregne gram og deciliter**  **Eleven kan lære at gange.**  **Eleven skal have viden om forskellig madkultur**  **Eleven kan genkende og benytte almindelige råvarer.**  **Eleven kan realisere en madbod ud fra en designproces** | | **Produkt (offentligt):**  **Streetfood-marked** | |
| **Beskrivelse af projekt** | | | |
| **Resume:**  **Eleverne skal igennem 3 uger arbejde tværfagligt mellem madkundskab og matematik.**   * **Den første uge er der fokus på madteori og matematik. Der bliver med udgangspunkt i madkundskab undervist i madkulturer, smagsteori, og der skal laves madforsøg. Et forsøg hvor eleverne skal arbejde med krydderismage, og et forsøg hvor elever skal omregne en opskrift på pandekager. I matematik undervises der nemlig i omregning af gram og dl.** * **I den anden uge fortsætter matematik, der nu skal have fokus på gange. Eleverne skal i denne uge lave deres tildelte ret første gang og de skal efterfølgende arbejde med at gange opskriften op til 20 personer. Sideløbende skal eleverne designe en madbod, der repræsenterer den madkultur deres opskrift stammer fra.** * **I den tredje uge er der fokus på at skabe madboden ud fra deres design. De skal også udregne den mængde råvarer de skal bruge, for at lave opskriften til 20 personer. I løbet af ugen forbereder de forskellige grupper deres retter, for alle kan serverer samtidig til det store streetfoodmarked.** | | | |
| **Hook:**  **Stor lodtrækning, hvor de forskellige opskrifter fordeles til de forskellige grupper.** | | **Milepæle:**  **Præsentation af landets madkultur**  **Opskriften gennemføres første gang**  **Skalering af opskrift**  **Opskriften gennemføres anden gang i skaleret udgave** | |
| **Samarbejdspartnere:**  **Samarbejde med skolens lokale kantine, der bidrog med plads til madopbevaring og stillede kantine og salgsområde til rådighed, under afholdelsen af Streetfoodmarkedet** | | **Autensitet:**  **Ikke stor grad af autensitet. Fagfokusset var ledelsesbestemt og dermed ikke et behov/problem der naturligt var hos eleverne.**  **Dog var de forskellige repræsentationer af madkulturer med til at gøre oplevelsen vedkommende for mange forskellige elever.** | |
| **Elevinvolvering:**  **Projektet har ikke stor grad af indtænkt elevinvolvering, da adgang til faglokaler og tilrettelæggelse af madlavningen gjorde, at forløbet skulle holdes stramt.** | | **Afslutning af projekt:**  **Streetfoodmarked afholdes** | |
| **Evaluering** | | | |
| **Lærer/pæd. refleksioner:**  **Man kan til fremtidig brug, selv lade eleverne vælge den opskrift de vil arbejde med. Hooket skal dog justeres derefter.**  **Der er stort behov for at være mange voksne samtidig**  **Der er stort behov for adgang til at velfungerende mad-faglokale.** | | **Elevrefleksioner:**  **Sjovere hvis man kunne vælge sin egen ret**  **Sjovt projekt**  **Ville gerne mere i køkkenet (Grupperne var der 4-5 gange over de 3 uger, da vi ikke kunne have hele årgangen nede i køkkenet på én gang og derfor måtte dele dem op)**  **Sjovt at grupperne var bestemt af lærerne**  **Godt fagligt udbytte** | |