

Fra råvarer til frokost - Bilka Viborg



Beskrivelse

Kom ud og mød en detailslagter i **Bilka Viborg** og oplev, hvordan de arbejder med mad og madlavningsteknikker.

I dette undervisningsforløb til **madkundskab** skal eleverne sylte, bage og lave kødpålæg, som skal samles til traditionelle stykker smørrebrød.

På besøget oplever eleverne, hvordan et professionelt køkken fungerer. De ser, hvordan råvarerne bliver behandlet inden de ender i køledisken eller i delikatesseafdelingens montre og stifter bekendtskab med nogle af de karriereveje, man kan vælge, hvis man brænder for at lave mad.

Forløbet egner sig også som valgfag.

OBS: Bilka Viborg har ikke plads til en hel klasse i slagterafdelingen, klassen skal derfor deles op efter aftale med butikken.

Aktiviteter

I undervisningsforløbet "Fra råvarer til frokost" til 4.-9. klasse (kan bruges både i valgfaget og det obligatoriske fag), skal eleverne på virksomhedsbesøg i et professionelt køkken, hvor der arbejder mennesker, der brænder for det håndværk der bruges, når man arbejder med at tilberede fødevarer.

Der lægges op til at eleverne ser/får fortalt om følgende på besøget hos **Bilka Viborg**:

- Sylteteknikker og fremstilling syltede rødbeder og agurkesalat.
- Metoder til hævnning af brød, fremstillet surdej, bagt eget rugbrød.
- Fremstilling af smør.
- Fremstilling af mayonnaise.
- Anretning af smørrebrød og forskellen til håndmadder.
- Fremstilling kødpålæg.

Forberedelse

Undervisningsforløbet starter hjemme på skolen, hvor klassens lærer(e) forestår undervisning ud fra vedhæftede plan.

Det fortsætter med et besøg hos **Bilka i Viborg** og afsluttes med undervisning hjemme på skolen.

Det giver eleverne et hands-on indtryk af, hvordan det, de lærer i klassen, hver dag bruges i verden omkring os.

Forløbet er udviklet, så det opfylder Fælles Mål for **madkundskab**, samt **uddannelse og job**.

Efterbehandling

Med udgangspunkt i virksomhedsbesøget afsluttes forløbet med et forsøg hjemme på skolen.

Følgende forløb på Gyldendals madkundskabsportal, kunne samtænkes med dette forløb:

- [Mad og sanser Madkundskab 5-8](#)
- [Sæson og syltning Madkundskab 5-8](#)
- [Fra kostråd til madkultur Madkundskab 5-8](#)

Som valgfag:

- [Red smørrebrødet Madkundskab 5-8](#)
- [Dansk madkultur Madkundskab 5-8](#)
- [Foodstyling Madkundskab 5-8](#)

Formål

Eksempler for Fælles Mål:

Madkundskab

- Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'madlavning', hvor eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.
- Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'madlavning', hvor eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.
- Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'måltid og madkultur', hvor eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

Se desuden lærervejledning for færdigheds-/vidensområder og mål.

Eksempler på fagformål:

Uddannelse og job

- Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'personlige valg', hvor eleven kan beskrive sammenhænge mellem personlige mål og uddannelse og job.
- Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'fra uddannelse til job', hvor eleven kan beskrive sammenhæng mellem uddannelser og job.

Se desuden lærervejledning for færdigheds-/vidensområder og mål.

Sted

Bilka i Viborg
Holstebrovej 79
8800 Viborg

Undervisningsmateriale

PRIMÆRT materiale

Undervisningsmaterialer kan findes her:

[Fra råvarer til frokost – Skolen \(aabenvirksomhed.dk\)](#)

Tilmelding

Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Kontakt virksomheden for at aftale besøg:

Fra råvarer til frokost

Eller Bettina Andersen på BEA [at] da [dot] dk.

Praktisk information

Udbyder

[Dansk Arbejdsgiverforening - Åben Virksomhed](#)

OBS: Bilka Viborg har ikke plads til en hel klasse i slagterafdelingen, klassen skal derfor deles op efter aftale med butikken.

Periode

Hele året

Varighed

Antal lektioner

- 4 undervisningsgange af 3 lektioner.
- 2 timer og 30 min. besøg hos en slagter/delikatesseafdeling.
- 1 undervisningsgang af 3 lektioner.

Dette forløb er gratis

Emneområde

Bæredygtighed og verdensmål

Naturvidenskab

Fag

Madkundskab

Obligatoriske emner

Transporttilskud

Det er muligt at søge transporttilskud til dette forløb.

Kontakt udbyder

Dansk Arbejdsgiverforening - Åben Virksomhed