Efterbearbejdning - kom vi i mål?

Forfattere: Kirsten Thur
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen
Faglige temaer: Innovation

Introduktion:
I denne aktivitet skal eleverne evaluere og vurdere deres nyfortolkning af klassikeren Gateau Marcel. Gik det, som de havde forventet? Og hvor vellykket er deres nyfortolket version?

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Lad eleverne smage på deres nyfortolkede version af retten, og lad dem diskutere resultatet. Brug gerne vurderingsskemaet og gennemgå de opstillede spørgsmål. Du finder vurderingsskemaet her.

- Hvad skal ændres? Og hvilken betydning har det for smag, tekstur og udseende? Brug gerne KirstenThurs cirkulære proces igen.
- Skal opskriften ændres? Og hvordan skal den ændres?

2 Lad eleverne smage på hinandens retter og lad dem give feedback til hinanden. Anvend 3+3 metoden.

Find en feedbackgruppe.

1. Præsenter hver især jeres ret
2. Smag på gruppens ret og forbered feedback til retten, I har smagt ud fra de opstillede kriterier.
3. Anvend *3+3 feedbackmetoden.* Metoden går ud på, at man fremhæver 3 gode ting først og dernæst fremhæver 3 ting, der med fordel kunne forbedres.
4. Giv hinanden feedback og reflekter hver især over denne. Overvej evt. følgende.

- Hvordan kan jeg bruge den givne feedback til at retten endnu bedre?

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Forberedelser

Forløbet *Innovation i køkkenet* kan understøtte arbejdet med følgende mål:

- Eleven kan anvende viden om råvarers køkkentekniske egenskaber til faglig problemløsning og gastronomisk innovation.
- Eleven kan på grundlag af viden om råvarer til madproduktion vurdere disses kvalitet, sæson og anvendelsesmuligheder.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.
- Eleven kan vurdere typiske råvarer ud fra sæson, kvalitet og almindelige anvendelsesmuligheder .
- Eleven kan anvende grundtilberedningsmetoder til at tilberede retter.
- Eleven kan på grundlag af faglig viden og refleksion over praksis bidrage til udvikling og forbedringer gennem dialog og argumentation i samarbejdssituationer.

Målene er gældende for hele forløbet.

Kopiark

Kopiark:
vurderingsskema.pdf

Forløb: Innovation i køkkenet
Forfatter: Kirsten Thur.
Redaktør: Anne Torpegaard Festersen

SMAG for LIVET

3 Vurderingsskema
Helheden

Analysér den nye version af: _____



Hvordan gik arbejdsprocessen ? Hvad gik godt? Hvad var udfordrende?	Er der balance i de forskellige smage?	Er teksturen som ønsket?	Ser den ud som jeg forventede? Hvis ikke- hvorfor?	Hvad ønsker jeg at ændre?





Kom vi i mål? Er der noget der skal ændres?