

Sådan foregår madkundskabsundervisningen

1. Man finder sin gruppe og sætter sig ved bordet
2. Nina fortæller, hvad vi skal lave i dag
3. Nina forklarer, hvad man skal være opmærksom på i opskriften
4. I læser opskriften i gruppen
5. En person fra gruppen henter 2 viskestykker, 2 karklude og 2 håndklæder til hele gruppen. Hent mere, hvis I har brug for det.
 - a. Viskestykker til at tørre opvask af
 - b. Karklude er til at tørre bordet, vask og andre overflader af
 - c. Håndklæder er til at tørre hænder i
6. Madlavning og fællesopgaver (på tavlen står der, hvilken fællesopgave I skal lave i gruppen)
 - a. Tømme opvaskere
 - b. Dele mapper ud
 - c. Lægge vasketøj sammen
7. Opvask og oprydning. Rullebordet tømmes for eventuelle overskydende varer, der sættes på Ninas bord. Rullebordet køres tilbage til depotet
8. Dæk bord i gruppen
9. Spisning
10. Rengøring af køkkenet og fællesopgaver (på tavlen står der, hvilken fællesopgave I skal lave i gruppen)
 - a. Samle mapper ind igen
 - b. Tørre rulleborde af
 - c. Feje depot og ved lærerens bord.
11. Nina tjekker køkkenet og fællesopgave – først når Nina har sagt ok for køkkenet, må I gå op i klassen