

## INDHOLDSPLAN for Suhrs Madakademiet

Indholdsplanen gælder for 25 ugers kursus fra søndag d. 2. januar 2011 til lørdag d. 25. juni 2011.  
IP omfatter desuden ugeprogrammer som udarbejdes løbende og udsendes til eleverne på mail om fredagen.

Indhold:

1. Indledning
2. Værdigrundlag og hovedsigte
3. Livet på Suhrs Madakademiet:
  - 3.1. Aktiviteter
  - 3.2. Måltider og pauser
4. Undervisning:
  - 4.1. Fællesfag
    - 4.1.1. Smag på
    - 4.1.2. Dit sunde jeg
      - 4.1.2.1. Sundhed og fysisk aktivitet
    - 4.1.3. Madekspertter
      - 4.1.3.1. Sundhedsrealisme
      - 4.1.3.2. Enkelt dage
      - 4.1.3.3. 3 dages projekter
    - 4.1.4. Kulturdage
    - 4.1.5. Andre fællesfag
      - 4.1.5.1. Intro – og outroforløb
      - 4.1.5.2. Køkken
      - 4.1.5.3. Hygiejne
      - 4.1.5.4. Gør det selv
      - 4.1.5.5. Smalt budget
      - 4.1.5.6. Sang
      - 4.1.5.7. Samling
      - 4.1.5.8. Fortællertime
    - 4.1.6. Kulinarisk rejse
  - 4.2. Valgfag:
    - 4.2.1. Tekstil og design
    - 4.2.2. Indretning og design
    - 4.2.3. Pengesans og shopping
    - 4.2.4. Udeliv
    - 4.2.5. Dit sunde jeg
    - 4.2.6. Hygiejne – Certifikat
  - 4.3. Linjefag:
    - 4.3.1. Cafe- og eventtjener
    - 4.3.2. Madpilot
5. Vejledning:
  - 5.1. Vejledning
  - 5.2. Mentor
6. Evaluering
  - 6.1. Elevevaluering og undervisningsmiljøvurdering
  - 6.2. Selvevaluering

## 1. Indledning

På Suhrs Madakademiet har vi fokus på mad som håndværk, som kilde til det gode liv, og som en vigtig del af vores kultur og ikke mindst som samlingspunkt for et socialt fællesskab og de daglige måltider. .

Livet på Madakademiet handler om, hvordan eleverne vil indrette og leve (hverdags)livet sammen med dem, der betyder mest for den enkelte. Det handler om livet ved siden af uddannelse, job og karriere. Om hvordan man får styr på de praktiske sider af tilværelsen, ikke mindst dem i køkkenet. Og om hvordan man får tid og overskud til at nyde livet og tage vare på sin egen sundhed.

Vi tror at den bedste måde at lære på er ved at prøve selv. Derfor tilrettelægger vi vores kursus, så eleven får flest mulige førstehåndsoplevelser.

I en verden fuld af tilbud er der meget at tage stilling til. Gennem engagement, indsigt og tid til fordybelse bliver eleverne bedre i stand til at træffe kvalificerede valg. Vi bruger byens muligheder til at finde måder at bruge os selv på og til at være sammen på. På kurset indgår en kulinarisk rejse til Italien.

Vi kommer bag om råvarer, metoder og kulturer. Vi arbejder og eksperimenterer med råvarerne. Vi sætter fokus på det gode liv, så eleverne bliver i stand til at sætte rammerne for eget liv. Vi sætter gang i diskussioner og inviterer spændende personligheder med nye og medrivende historier til foredrag og debat.

## 2. Værdigrundlag

På Suhrs Madakademiet lægger vi vægt på omsorg for og æstetik i hverdagslivet. Vi vil tage medansvar og drage omsorg for det liv, der udfolder sig i vores hverdag.

Det kræver indsigt, kreativitet, indlevelse og faglig kunnen. I vores undervisning og samvær, vil vi udvikle disse værdier gennem førstehåndsoplevelser, praktiske gøremål, samtale og de fælles måltider.

Æstetik ser vi, som en måde at opfatte verden på ud fra personlige skønhedsideal, og en måde at lade sig påvirke på, så verden kan fortolkes og udtrykkes ud fra egne sanselige oplevelser.

Vi mener, at omsorg for hverdagslivet sammentænker den enkeltes sundhed, deltagelsen i husholdningens praktiske gøremål, medansvar for miljø og engagement i kultur.

### 2.1. Hovedsigte

Livsoplysning: På Suhrs Madakademiet giver vi den enkelte mulighed for at udvikle personlige kompetencer til at mestre sin egen tilværelse i det store fællesskab. I undervisningen lægger vi vægt på et godt socialt miljø, der er med til at styrke fællesskabet på skolen. For os handler det om at eleverne reflekterer over de grundlæggende værdier i tilværelsen. Det er et projekt man aldrig bliver færdige med!

Folkelig oplysning: På Suhrs Madakademiet lærer eleverne at søge oplysninger om og deltage i projekter der fx har et humanitært sigte, er frivilligt arbejde. Gennem arbejdet med sådanne projekter får eleverne en dybere erkendelse og dannelse om at individuelle valg har betydning det store fællesskab. At eleverne bliver i stand til ikke blot at indordne sig men at gøre sig gældende i forståelse af den konstante forandring og udvikling af vores samfund.

Demokratisk dannelse: På Suhrs Madakademiet ser vi demokratisk dannelse som en mulighed til at danne eleverne til engagerede medborgere, med lyst og evne til at være aktive i et demokrati, såvel på skolen som i samfundet. Den ugentlige samling er basis for inddragelse, udforskning, refleksion, diskussion og stillingtagen. Eleverne inddrages på forskellig vis i planlægning og samvær. Vi ønsker at give eleverne erfaringer der gør det muligt og giver dem lyst til at deltage engageret i et demokrati.

## 3. Livet på Madakademiet

### 3.1 Aktiviteter

Skolen er åben for alle elever hver dag fra kl. 8.00 til 21.00.

Formål med aktiviteter på Suhrs Madakademiet er at skabe et godt socialt miljø, der udbygger og styrker kammeratskabet og fællesskabet mellem alle på skolen.

Eleverne præsenteres for en bred vifte af kultur og fritidstilbud i København og oplever aktiviteter, lokaliteter

og områder samt emner som de ikke på forhånd har umiddelbart kendskab til.  
De elever der ønsker det får lejlighed til at afprøve egne evner som organisator af frivillige aktiviteter  
Elever der har lyst får mulighed for at afprøve forskellige typer af kreativ udfoldelse og fysisk aktivitet i fritiden.

I begyndelsen af kurset er der på forhånd planlagt forskellige aktiviteter både i hverdagen og for weekenderne.  
Senere mødes de elever der har interesse og lyst med 2 lærere i et udvalg for at planlægge aktiviteter.  
Andre aktiviteter opstår spontant eller fordi en gruppe elever tager initiativ og tilrettelægger det.  
Vi bakker op om alle initiativer, der falder inden for rammerne af vores værdigrundlag og som kan styrke samværet og den enkeltes udbytte af kurset.  
Mindst 1/6 af eleverne skal have tilmeldt sig en aktivitet, hvor der er behov for en instruktør eller lærer, for at den bliver gennemført.  
Der kan forekomme ”brugerbetaling” til fx entre, transport og egne materialer i forbindelse med kostskoleaktiviteter.  
Kostskoleaktiviteter i hverdagen foregår udenfor undervisningstiden og i weekenderne aftales placering mellem lærer og elever.  
Kostskoleaktiviteter vil fremgå af ugeprogrammet samt ved opslag på informationstavlen.

### **3.2 Måltider og pauser**

Som elev kan man uanset om man bor på skolen eller går her som dagelev, deltage i alle dagens måltider.  
Måltiderne er en væsentlig og betydningsfuld del af samværet på skolen. Derfor giver vi os god tid til at spise og vi holder bordskik. Vi synes det er vigtigt at måltiderne også skal være en god ramme om vores fællesskab. Det er ved måltiderne, vi nyder frugten af vores fælles anstrengelser, får sat undervisningen i perspektiv og får drøftet stort og småt.

## **4. Undervisning**

### **4.1. Fællesfag**

#### **4.1.1. Smag på**

Eleverne får mulighed for at udfordre smagsløgene. Vi skal afprøve vores sanseapparat, både med hensyn til de 5 grundsmage og vores evne til at dufte forskel på alverdens råvarer. Vi smagstester forskellige kvaliteter, ser på udseende, afprøver konsistens m.m.

#### Formål:

At eleverne får viden om de 5 grundsmage.

At eleverne bliver i stand til at anvende deres viden om de 5 grundsmage.

At eleverne får mod og lyst til at udfordre sig selv og hinanden og smage på nye ukendte produkter.

At eleverne får viden om såvel danske som udenlandske kvalitetsprodukter.

At eleverne lærer at forholde sig sanseligt til mad.

At eleverne gennem dialog og refleksion får mulighed for at tage stilling til forskellige kvalitets virkemidler og parametre.

#### Indhold:

Indføring i det menneskelige sanseapparat og de 5 grundsmage.

Madens kulturhistorie og viden om fødevarers tilblivelse samt æstetiske og etiske overvejelser.

Smagning af diverse fødevarer.

Om tilberedning og tilsmagning.

Konkrete smagninger som: the, kaffe, chokolade, sukker, oliven og olivenolier, ost, brød, tang, citrusfrugter

#### Metode:

Oplæg fra lærer

Sensoriske øvelser

Dialog og diskussion.

#### Evaluering:

Mundtlig

#### Varighed:

10 x 1,15 timer

#### 4.1.2. Dit sunde jeg

##### 4.1.2.1. Sundhed og fysisk aktivitet

Vi mener, at vi har et ansvar for at vores elever bliver bevidste om sammenhængen mellem sundhed og livsstil, så at de efter kurset er i stand til at tage vare på deres egen sundhed.

Vi anser sund mad og fysisk aktivitet som en væsentlig del af en sund livsstil. Derfor ønsker vi at stimulere elevernes lyst til at spise sundt og bevæge sig, såvel i undervisningen som i fritiden.

##### Formål:

- at eleverne får kendskab til, hvordan de kan skabe en sund balance mellem mad, drikke og fysisk aktivitet.
- At eleverne får en forståelse for de energigivende stoffer og deres omsætning i kroppen.
- At eleverne får kendskab til NNA og kosttabellerne.
- At eleverne får mulighed for at debattere aktuelle sundhedsrelaterede emner.
- At eleverne får en forståelse for madens betydning for præstationerne i dagligdagen og i idrætslivet.
- At eleverne får redskaber så de kan læse og forstå en varedeklaration
- At eleverne får mulighed for at reflektere over sammenhængen mellem praksis i køkkenet, egen livsstil og sundhed.
- At eleverne, uanset forudsætninger kan deltage i den fysiske aktivitet.
- At eleverne får mulighed for at afprøve forskellige former for fysisk aktivitet.

##### Indhold:

De 8 kostråd

De energigivende stoffer

Livsstil i den vestlige verden

Kostberegning

Varedeklarationer og tilsætningsstoffer

Aktiviteter: fægtning, morgensvømmning, dans, boldspil, løb, powerwalk, gamle lege, orienteringsløb, selvforsvar, gadefodbold, hockey, cross fit.

##### Metoder:

Oplæg fra lærer

Debat

Selvstændig øvelse

Gruppearbejde

##### Materialer:

Diverse bøger og artikler om sundhed

Diverse uge – og månedsblade

NNA

Diverse redskaber til fysisk aktivitet

Internet

Relevante film og tv klip.

##### Omfang:

Sundhed - 10 timer

Fys ak - 24 timer

#### 4.1.3. Madekspertes

##### 4.1.3.1 Sundhedsrealisme

Vi mener, at vi har et ansvar for at vores elever bliver bevidste om sammenhængen mellem sundhed og livsstil, så at de efter kurset er i stand til at tage vare på deres egen sundhed. At eleverne kan gennemskue sundhedstrends, -kure og myter. Hvad er dokumenteret og hvad er en fikse ide? Eleverne kommer til at forholde sig til ”hvor sund vil jeg være” – sundhedsrealisme for de enkelte.

Vi anser sund mad og fysisk aktivitet som en væsentlig del af en sund livsstil. Derfor ønsker vi at stimulere elevernes lyst til at spise sundt og bevæge sig, såvel i undervisningen som i fritiden.

**Formål:**

- At udvikle elevernes viden om mad og sundhed, så de i fremtiden kan træffe bevidste valg.
- At give eleverne lyst og redskaber til at leve et sundt liv resten af livet.
- At give eleverne mulighed for at eksperimentere og udforske deres egen sundhed.
- At eleverne får kendskab til det brede sundhedsperspektiv.
- At eleverne får en forståelse af deres egen krop ud fra et sundhedspolitisk perspektiv
- At eleverne får viden om de nordiske anbefalinger med udgangspunkt i kost og motionsrådene.
- At eleverne får mulighed for at opleve at sundhed kan være sjovt, sanseligt og nydelsesfuldt.

**Indhold:**

Forskellige slanke og sundhedskure af forskellig oprindelse.

Næringsberegning

Smagen, nydelsen og sanseligheden i maden

Fysisk udfoldelse indenfor forskellige aktiviteter

Udformning af egen sundhedsportefolie

Tilberedning af sund og velsmagende mad.

To dages forkælelsestur -

Wellness – enkle sunde wellness øvelser

**Metoder:**

Oplæg og provokation fra Christian Bitz og lærer

Debat

Selvstændig øvelse

Gruppearbejde

**Materialer:**

Diverse bøger og artikler om sundhed

Diverse uge – og månedsblade

NNA

Diverse redskaber til fysisk aktivitet

Internet

Relevante film og tv klip.

**Omfang:**

2 x 3 hele undervisningsdage

1 gang 1,5 timer

#### **4.1.3.2. Enkelt dage**

Sammen med blandt andet Sachiko fra Japan og Bibi fra Pakistan bruger vi hele dage med fingrene i autentiske råvarer. Eleverne introduceres til andre skikke, kulturer og kulinariske verdener, mens vi spiser maden med pinde eller nyder den på gulvet i strømpesokker. Endvidere er der jord til bord ekskursioner.

**Formål**

At give eleverne indblik i de livsvilkår der danner rammen for en kultur og de madvaner der knytter sig til den

At give eleverne en sammenhængsforståelse i forhold til en råvarer eller fødevarer, dens tilblivelse og anvendelse i køkkenet.

**Indhold**

Vi har to typer kulinariske dage. Mødet med en anden madkultur eller madprofession, og jord til bord ekskursioner.

**Omfang:**

2 hele undervisningsdage på modul D og E

### 4.1.3.3. Madeksperter i 3 dages forløb

Eleverne møder nogle ”madeksperter”, som deler ud af deres viden og færdigheder, fif og gode råd. Emnerne er indenfor ”Det søde køkken” og Bistromad.

På modul E har vi desuden Mad med mening – hvor der planlægges 3 dage sammen med den person som tildeles Mad med mening prisen. Person og projekt skal godkendes af bestyrelsen. Mad med mening projektet afholdes i forbindelse med skolekredsens generalforsamling.

#### Formål

At eleverne får kendskab til et professionelt og engageret madmenneskes arbejde og liv

At eleverne får indblik i en profession, dens arbejdsrutiner og arbejdsvilkår

At eleverne får indblik i den professionelle tilgang til råvarer, tilberedning og anretning og derigennem får ny inspiration

At eleverne får oplevelser med mad fra jord til bord

#### Indhold

Præsentation af madekspert og tema

Gruppeopgaver og selvstændige opgaver vedrørende indkøb og tilberedning!

Demonstration og hands-on i køkken!

anretning af måltid!

Evaluerings af måltid!

Ekskursion med madtema efter aftale med den valgte kok!

Endvidere kan følgende elementer indgå:

- opskriftudvikling

- planlægning og afvikling af arrangement med gæster

Omfang, vægtning og placering

Der er et forløb på hvert modul a 3 dage.

På modul E er der desuden et 3 dages forløb i forbindelse med ”Mad med mening”

### 4.1.4. Kulturdage

Med Suhrs Madakademiets placering midt i København, udforsker vi byens kulturliv og arkitektur på forskellig vis, fx teater, byområder, arkitektur og andre kulturelle arrangementer.

#### Formål

- At eleverne får en kulturel oplevelse i et af byens kulturhuse

- At eleverne introduceres til den givne forestilling.

- At eleverne oplever arkitektur i KBH før og nu og i fremtiden

- Arkitekturens betydning for udviklingen af et område

- At eleverne får kendskab til forskellige typer teatermad hhv. aften/dag

- At eleverne får kendskab til at tilberede, anrette og servere teatermaden på en kreativ og æstetisk måde.

#### Indhold

- Drama / ballet / Opera

- Ekskursioner

- Tilberedningsmetoder

- Råvarekendskab

- Kultur- og arkitekturhistorie

#### Materialer:

Teatrets historie

Forestillingens indhold og andet aktuelt i den forbindelse

Artikler om arkitektur og historie

Evaluering:  
Mundtlig

Omfang:  
2 hele uv. dag på Modul D og E.

#### **4.1.5. Andre fællesfag**

##### **4.1.5.1. Intro- og outrodage**

På Suhrs Madakademiet vægter vi samværet og fællesskabet højt. Vi bruger derfor noget tid på at lære hinanden og skolen værdier at kende. Når elever slutter et forløb prioriterer vi at markere afskeden med den enkelte.

Formål:

- At eleverne føler sig velkomne og set.
- At eleverne føler et medansvar for at alle trives i en positiv ånd.
- At eleverne lærer Suhrs Madakademiet at kende, skolens værdigrundlag, eget ansvar og pligter i fællesskabet.
- At eleverne får afsluttet opholdet på en positiv måde.
- 

Indhold:

Aktiviteter som skaber sammenhold  
Aktiviteter som giver mulighed for at lære hinanden at kende  
Samarbejdsøvelser og lege

Metoder:

Oplæg fra lærer  
Samtale og diskussion  
Praktisk køkkenarbejde  
Teambuildingsøvelser

Materiale:

Kogebogen MAD  
Diverse materialer vedrørende skolens dagligdag

Evaluering:  
Mundtlig

Varighed:

Efter modul C er der en 2 dages skitur til Sverige + en forberedelsesdag.  
I modul D og E bruges en undervisningsdag på henholdsvis intro og outro.

##### **4.1.5.2. Køkkenet**

I køkkenundervisning kommer du rundt om alle de grundlæggende metoder og teknikker som danner basis for alt god madlavning. Du kommer til at arbejde med alt fra dansk traditionel madlavning til flere af verdenskokkene og ser på ligheder og forskelligheder. Vi ser på hvorfra de forskellige råvarer og ingredienser vi bruger i køkkenet kommer fra, deres historie og kulturelle baggrund tillige med bidrag til vores ernæring og sundhed. Vi lægger stor vægt på at alt er grundigt tilsmagt og smukt anrettet og vi prioriterer det fælles måltid højt.

Formål

At eleverne gennem samspelet mellem teori og praksis opnår en sammenhængsforståelse mellem mad, sundhed, livstil og bæredygtighed.  
At eleverne gennem førstehåndsoplevelser opnår praktisk kunnen i relation til mad og måltider, kan overskue, planlægge og tilrettelægge eget arbejde i køkkenet.

At eleverne tilegner sig teoretisk og praktisk viden om hygiejne, råvarernes sammensætning, tilberedning, kvalitet og ernæringsmæssige værdi.

At eleverne gennem samarbejde og problemløsning opnår sociale kompetencer og personlig udvikling.

At eleverne får kendskab til pris, kvalitet og råvareudbud.

At eleverne får færdigheder i beregne portionsstørrelser.

At eleverne ud fra parametre som sæson, økonomi og sundhed tilbereder maden i praksis.

Indhold:

Tilberedningsmetoder, til forskellige levnedsmiddelgrupper.

Beregning af portionsstørrelser og minimering af madspild.

Råvarekendskab, hvor alle sanser bruges. Vi dufter, smager, føler, hører og ser.

Bæredygtighed og etik.

Ernæring og sundhed i teori og praksis.

Det sociale måltid og tidens takt og tone.

Planlægning og organisering af arbejdet i køkkenet.

Køkkenets vedligehold og rengøring

Personlig hygiejne og køkkenhygiejne

Metode:

Oplæg fra lærer

Gruppearbejde

Individuelt arbejde

Sensoriske øvelser

Evaluering:

Mundtlig

Omfang:

Mandage: Kort køkken 19 x 2,25 timer

3 timers køkken mv. 40 timer

Fredage med rent bord: 10 x 6,5 timer

#### 4.1.5.3. Hygiejne

Igennem hele historien har det været afgørende for vores liv at den mad vi tilbereder kan spises uden at vi bliver syge af den. Derfor er det stadig vigtigt at lære de mest grundlæggende hygiejniske regler og metoder, når man laver mad.

Rengøring er et håndværk, der er vigtigt for vores velbefindende både når det gælder hygiejne, indeklima, sikkerhed og æstetik.

Formål

Hygiejne

At eleverne får viden om, hvordan man behandler levnedsmidler hygiejnisk korrekt.

At eleverne får en grundlæggende viden om opvarmning, nedkøling og spredning af bakterier.

At eleverne stifter bekendtskab med de mest "almindeligt forekommende" bakterier.

At eleverne får kendskab til de mest anvendte rengøringsmidler og deres indhold.

At eleverne får kendskab til de mest anvendte rengøringsmetoder.

At eleverne får kendskab til sikker ved arbejdet med rengøringskemikalier.

At eleverne får kendskab til miljømærkede rengøringsmidler.

Indhold

Mikroorganismernes nyttige og skadelige egenskaber.

Personlig hygiejne

Almene hygiejniske køkkenregler

Eksempler på forskellige rengøringsprodukter, deres indhold og anvendelse.

Materialer:

Forskellige rengøringsprodukter

Forskellige redskaber.  
Diverse pjecer

Evaluering  
Mundtlig evaluering

Omfang:  
2 x 2 timer

#### **4.1.5.4. Gør det selv**

Formål

Eleverne får kendskab til og praktiske færdigheder med typiske gør det selv opgaver i en husholdning, så de selv kan løse dem.

Indhold

At rense vandlåsen i en vask  
At skifte pakningerne i en vandhane  
At skifte filteret i en vandhane  
Hvad må man og hvad må man ikke som privatperson i forhold til elektriske installationer i hjemmet.  
Når strømmen forsvinder og det ikke er en sikring der er sprunget.  
Praktisk øvelse med ledninger og lys  
At bore, skrue, spartle, male og tapetsere

Omfang  
2 x 2 timer

#### **4.1.5.5. Smalt budget**

Smalt budget er en temauge efter princippet ” learning by doing”. Eleverne deles i mindre grupper som hver får tildelt et givet og absolut begrænset beløb til ugens fornødenheder. Udover madlavning og budgetlægning skal eleverne udarbejde madplaner der lever op til kostkompasset, beregne rengøringsudgifter, diskutere bordskikke og æstetik . Samtidig arbejder eleverne med ”de gratis glæder i København”, hvor de skal planlægge en oplevelses tur i København på et smalt budget.

Formål

At eleverne gennem samarbejde og problemløsning bliver i stand til at løse det smalle budgets udfordringer.  
At eleverne i realistiske rammer får mulighed for selv at træffe valg på et smalt budget samt at overholder fastlagte dogmer.  
At eleverne får kendskab til samspillet indkøb, pris og kvalitet.  
At eleverne får viden om sæsonens råvarer og deres anvendelse.  
At eleverne i fællesskab bliver i stand til at lægge gruppens budget.  
At eleverne får erfaringer med teamsamarbejde.  
At eleverne får viden om og øvelse i madplanlægning, portionsberegning og udnyttelse af rester  
At eleverne får kendskab til de enkelte butikker og deres udbud, pris og service.  
At eleverne får et historisk og socialt perspektiv til det at leve på et smalt budget.  
At eleverne får kendskab til hvordan man kan opleve København på et smalt budget samt hvordan man klare motionen ditto.

Indhold

Drøftelse og fastlæggelse af gruppens dogmer og madkultur  
Drøftelse af madtilbud og kvalitet af råvarer  
Madplanlægning, portionsberegning og budgetlægning  
Prisundersøgelse af diverse varer.  
Budget og regnskab for ugen.  
Undersøgelse af fritidsaktiviteter på et smalt budget  
Tilrettelæggelse af kulturelle oplevelser og aktiviteter for få penge

Tilberedning af den planlagte mad  
Planlægning og organisering af rengøringsopgaver  
Undersøgelse af rengøringsmidler m.m. i de lokale dagligvarebutikker.  
Undersøgelse af fødevarebutikker i lokalområdet.  
Besøg på arbejdersmuseet.

Metode:

Oplæg fra lærer  
Gruppearbejde  
Øvelser  
AV - formidling  
Evaluering:  
Mundtlig evaluering

Omfang:

4 x 6,5 timer – dvs. 4 hele dage.

#### **4.1.5.6. Sang**

Hver mandag er der morgensang med lyd, harmoni og positive tanker, som varer ved resten af ugen. Musikken er en vigtig del af vores kultur, og er med til at udfordre os.

Formål

Evnen til at koncentrere sig, lytte til andre, samt koordination af kroppen er kun nogle af udfordringerne. Ved at synge både kendte sange, og lære nye, bliver vore sind berigede, og det er noget, der kommer os til gavn hver dag.

Indhold

Vi synger sange fra Folkehøjskolesangbogen fordi sangene til denne sangbog er sammensat så de dækker en lang række almene perspektiver ved tilværelsen og kan belyse forskellige livs- og menneskesyn, såvel som historiske, kulturelle og politiske perspektiver af tilværelsen.

Omfang:

½ time hver mandag

#### **4.1.5.7. Samling**

Til den egentlige samling mødes vi til en refleksion over hverdagen på skolen, samfundet og den store verden, der har relation til det vi beskæftiger os med.

Samling tilrettelægges som et samspil mellem lærere og elever. Fx emnet "Ordet frit" hvor eleverne sætter fokus på, hvad det er, der interesserer dem og kommer med deres vinkel på livet på skolen og i samfundet. På samling orienteres om planer for undervisning og aktiviteter i den kommende tid.

Formål

- at eleverne oplever den demokratiske proces og deres ansvar for den, samt betydningen af fællesskabet og fællesskabsbeslutninger.
- at eleverne oplever at engagement lønner sig
- at eleverne opnår indflydelse på indholdet i skolens hverdag
- at eleverne øves i at udtrykke holdninger og meninger samt deltage i diskussionen.

Indhold

- Debat om aktuelle emner
- Diskussion
- Digte og historier
- Læreroplæg
- Elevoplæg
- Information vedr. skolens hverdag

Evaluering

Mundtlig

Omfang:  
45 min. hver mandag

#### **4.1.5.8. Fortælletime**

I fortælletimerne møder eleverne aktive og engagerede iværksættere fra forskellige grupper i samfundet. Fortællerne kan være enkeltpersoner, organisationer, NGO'ere, elever mv. som fortæller hvad de har på hjerte.

Formål

At skabe en opmærksomhed og interesse om hvad der rører sig uden i samfundet, såvel lokalt som globalt. At eleverne oplever, hvordan andre kan brænde for en sag, og formidle denne.

At eleverne får indsigt i forskellige leve- og interesseområder.

Indhold

Vi lægger vægt på det talte ord.

Den kulturbærende formidling.

Det levende engagement og den gode historie.

Metode

Oplæg og fortælling ved eksterne fortællere, skolens lærere og elever.

Omfang

Der er fortælletime hveranden uge.

Materiale

Det levende ord.

Powerpoint

Flipover

Overhead m.m.

Evaluering

Mundtlig

Omfang:

1,5 time hver anden mandag

#### **4.1.6. Kulinarisk rejse**

På de kulinariske rejser møder eleverne lokale specialiteter, ser på hvordan de produceres og anvendes i køkkenet, dels på de lokale kokkeskoler dels i de dage hvor eleverne sammen skal tilberede mad af de lokale råvarer.

Formål:

At eleverne får autentiske førstehåndsoplevelser i mødet med et nyt land og dets kultur.

At eleverne får indsigt i at være rejsende.

At eleverne opnår kendskab til landets kultur, herunder ungdomskultur, historie, kunst og arkitektur.

At eleverne opnår kendskab til kulinariske traditioner og områdets råvarer.

At eleverne får oplevelse med mellemfolkelige relationer

At eleverne tilbereder mad med råvarer fra området

Indhold

Kulturarrangementer i den historiske by.

Kulinariske ekskursioner i området

Besøg på den lokale kokkeskole. Vores elever tilbereder et måltid med skolens elever.

Besøg og indkøb i lokale butikker og markeder

Kulturaften med opera, teater eller lignende.

Deltagelse i byens/områdets by og aftenliv

**Omfang**

2 undervisningsdage til forberedelse og evaluering af rejsen, 10 døgn til gennemførelse af rejsen.

**Evaluering**

Skriftlig evaluering efter hjemkomst.

**Omfang:**

10 rejsedage

1 forberedelsesdag

1 evalueringsdag

## 4.2 . Valgfag

### 4.2.1. Tekstil og design

Tekstil- & Design faget er opdelt i 5 valgmoduler af 4 dages varighed. Følgende beskrivelse dækker faget generelt.

**Fagligt indhold:**

Målet er, at lære at en række teknikker indenfor tekstil faget, som eleven selvstændigt kan gøre brug af efter endt forløb. Eleven skal gøres nysgerrig overfor tekstil faget, se og opleve de talrige muligheder der er og lære at beherske nogle af dem. Hver gang eleverne introduceres til et nyt emne, vil der være et grundigt oplæg, og her vil eleven også høre om kulturelle aspekter, historien bag eventuelle teknikker og hvordan teknikkerne bruges i dag.

**Personlig udvikling:**

Der lægges vægt på at elevens kreative evner udvikles og at eleven får en succesoplevelse i forhold til at arbejde med faget. Der vil under hele forløbet blive lagt vægt på fællesskabet i gruppen, at eleverne lærer at hjælpe hinanden, samt at udvikle deres evne til at tage selvstændige beslutninger og tro på sig selv. Almen dannelse, livs oplysning og bærerdygtighed er ligeledes en naturlig del af undervisningen, og fylder ca. 50%.

### Der undervises i følgende fagområder:

**Introduktion til symaskiner:**

Eleven lærer de mest grundlæggende ting om at anvende en symaskine. Lærer at sy, spole, skifte nåle, anvende alternative trykfødder m.m.

**Syning:**

Eleven vil få en generel indsigt i dette spændende håndværk og lære enkle og mere avancerede syteknikker. De kan både bruges i undervisningen og efterfølgende. Det kan være alt fra at lære at sy en lynlås i, isyning af knapper, tasker, corsager, hættetrøjer, nederdele, herreveste, buksedragter, boligtekstiler m.m. Der undervises både i syning på maskine og håndsugning.

**Mønster forståelse:**

Eleven vil lære at anvende et færdigt mønster og rette modellen til, så den passer til den enkeltes mål. Eleven vil ligeledes få forståelse for kroppens 3 dimensionelle kurver og proportioner.

**Design:**

Her vil vi arbejde med idéudvikling og eleven vil lære at illustrere sine idéer. Skitsetegning og arbejdstegning vil indgå i undervisningen som et nyttigt værktøj. Eleverne vil hermed få en fornemmelse af vigtigheden af at kunne visualisere sine tanker omkring f.eks. et stykke tøj. Vi bruger model skabeloner som hjælpeværktøj.

**Beklædning:**

Eleven lærer at designe og sy et enkelt stykke tøj med et professionelt look. Eleven får både indsigt i modens verden og får tekniske fif til hvordan man enkelt og nemt opnår at sy et stykke tøj, der ser professionelt og vellykket ud.

**Accessories:**

Der vil være forløb, hvor der arbejdes med accessories af forskellig karakter. Det kan både være Dior roser af silke, tasker, hatte, tørklæder m.m.

**Interiør design:**

Ved dette forløb arbejdes der med forskellige former for boligtekstiler. Alt fra puder, pøller med kvaste, kaffevarmere og meget andet.

**Costumizing:**

I dette forløb kan man ændre eller personliggøre allerede færdigt tøj. Her stilles eleven overfor andre udfordringer, end når tøjet laves helt fra bunden.

**Mode- og stilhistorie:** Eleven vil få et generelt indblik i de forskellige årtiers mode, silhuetter,

kvinderoller, tøjets signalværdi, årtiernes designere mm. Perioden der undervises i er fra 1900 til vor tid. Et spændende og inspirerende forløb hvor også samfundsmæssige og kulturelle aspekter sættes kontra modens luner.

**Tekstillære:**

Tekstillære er en naturlig del af faget, da materialevalget hænger tæt sammen med design, tilskæring og detaljer. Man skal lære at "lytte" til stoffet, og man vil ligeledes lære om almindelig vedligeholdelse og vaskesymboler. Tekstillære indbefatter både vævede og strikkede kvaliteter, alt fra uld til silke, samt *bæredygtighed*. Eleverne vil både få kendskab til naturfibre og syntetiske fibre.

**Strik:**

Her lærer man et gammelt traditionsrigt håndværk at kende. Man lærer at strikke, om garner, læse strikkeopskrifter og om strikkefasthed. Der undervises i at slå masker op, de grundlæggende masketyper, samt diverse hulmønstre. Man kan også lære at hækle kanter.

**Forbrug:**

Vælger man den tekstile linie, skal der påregnes udgifter til materialer, som hver elev selv betaler. Beløbets størrelse afhænger af elevens ønsker, materialevalg m.m. Her lærer man derfor også at beregne det rette forbrug af materialer, så spild undgås.

**Ekskursioner:**

Der er ekskursioner til fag relevante butikker og steder i København. Det kan fx være stofbutikker, vintage butikker, eksklusive modebutikker m.fl.

**Evaluering:**

Der evalueres løbende og afsluttes med fælles fremvisning af de individuelle projekter. At beskæftige sig med et kreativt fag giver stor læring både fagligt og personligt. Løbende evaluerer, snakker og løser vi de udfordringer der opstår i arbejdet med design, materialer, syning, detaljer m.m.

**Omfang:**

På Modul C – 4 hele undervisningsdage

På Modul D – 8 hele undervisningsdage

**4.2.2. Indretning og design**

Formål med undervisningen i indretning og design er; at give et så bredt indblik i emnet som muligt, indenfor, de for eleven kendte rammer, vedrørende at bo.

Ved at lære elevens baggrund for "at bo" at kende. Samt lære elevens forventninger til emnet, at kende. Tilpasse ønsker til pensum, men bevare den faglige og alment dannende relevans. At formulere et fagligt teknisk stof til hverdagsprog og differentiere undervisningen, så det svarer til den enkelte elevs niveau. Og først og fremmest oplyse eleven om at undervisningen vil foregå således.

Der vil under alle emner blive draget paralleller ud til samtiden, historisk og kulturelt.

Der vil til alle emner blive stillet opgaver, så eleven selv får "fingre i" materialet. Opgaveformuleringen vil videst muligt have både filosofisk, teoretisk og praktisk relevans.

Faget er valgfrit og "Indretning og design" er for den elev der under sit ophold på Suhr's Madakademi, vil kunne spotte god stil, omgive sig med den og lære selv at skabe den selv. Sammen med læreren sætter eleven fokus på alt fra at indrette den fede bolig og skabe en god stemning til at dække det perfekte bord, der får deres venner til at blive siddende til langt ud på natten. De bruger deres hænder og arbejder med stof, materialer og farveprøver og får tips og tricks til, hvordan musik og lyssætning kan gøre deres omgivelser skønne. De stifter bekendtskab med kunst – både når det kommer til figurer på malerier, en seng eller en højtaler - og de sætter fokus på farveopfattelse lige fra Indien til København. På ture rundt i København ser de nærmere på god stil, går på galleri og sætter dansk stoledesign under lup på Kunstindustrimuseets 20. århundredes stolesamling. Under konceptet 'reløve' lærer de også at bruge loppemarkeder og pulterkamre som skattekamre. Her spotter de vintage designmøbler eller finder deres egne yndlingsfund, som de redesigner i deres egen stil og med deres egen historie.

Undervisningen kommer desuden omkring huset, rummet, stemningen, bordet, stellet, stolen, kunsten.

Omfang:

17 timer

#### 4.2.3. Pengesans og shopping

I pengesans og shopping sætter vi fokus på de mange aspekter vi forbinder med hverdagens forbrug. Hvorfor forbruger vi, hvad påvirker os og hvem påvirker vi når vi forbruger. Hvorfor er det vigtigt at kunne styre sine penge og hvad sker der når pengene styrer os? Du kommer ind over basisbegreberne og får indblik i de forhold der påvirker os. Vi tager udgangspunkt i os selv, i samtiden og i hvad der sker omkring os lige nu.

Forbruger og forbrug (50%)

Formål

At eleverne får indblik i de mange forskellige vinkler af og på forbrug. Det vil være forbrug i historisk perspektiv og i fremtiden, lokalt versus globalt forbrug, forbrug i bæredygtig sammenhæng samt påvirkningen af og på forskellige forbrugsgrupper.

At eleverne tænker lidt over egne behov og forbrugsmønstre og hvordan disse kan påvirkes og hvordan de påvirker.

At eleverne får kendskab til forbrugerinstitutioner i DK og til lovgivningen på området.

At eleverne får kendskab til og viden om rettigheder og pligter i henhold til forbrugerlovgivningen.

At eleverne reflekterer over deres egen rolle som forbrugere.

Indhold

Forbruger og forbrug dengang, nu og i morgen

Den bevidste forbruger – den bæredygtige forbruger

Bæredygtigt forbrug

De forskellige mærker – hvad betyder de og hvem står bag.

Påvirkning fra reklamer

Forbrugerbørn

Forbrugerinstitutioner i DK (historie og lovgrundlag)

Forbrugerlove

Rettigheder og pligter som forbruger.

Pengesans / privatøkonomi (40%)

**Formål**

At eleverne opnår viden om fordelene ved budget / økonomistyring i praksis og får indsigt i aspekterne om at få mest ud af sine penge.  
At eleverne får indsigt i privat økonomiske forhold der naturligt er en del af deres hverdag.  
At eleverne stifter bekendtskab med lønseddel, skat og pensionsforhold.

**Indhold**

Generelt om budget  
Husholdnings / mad budget  
Planlægning af indkøb, mad.  
Aspekter specielt det økonomiske vedr. madspild.  
Andre budgetter  
Skat  
Lønseddel  
Pension  
Bank og forsikring  
Økonomi når man bor alene eller sammen med andre.

**Jura til husbehov (10%)**

**Formål**

At eleverne får indblik i de helt elementære forhold omkring juraen bag ægteskab, papirløse forhold, arv og på forskellige økonomiske grundmodeller når man flytter sammen.  
At eleverne får indblik i forskellige overvejelser når de flytter sammen med andre eller når man flytter hjemmefra.

**Indhold**

Minimalistisk familiejura – hvad bør man vide noget om?  
Hvad er forskellen på at bo sammen og at være gift?  
Første gang du flytter hjemmefra eller bare flytter.  
Hvad og hvordan kan du bestemme over dine ejendele?

**UV-materialer**

OH Tavle Powerpoint  
Udleverede materialer  
Film  
Dagspresse

**UV-metoder**

Læreroplæg  
Besøg og tjek af butikker, internetsider m.m.  
Undersøgelser i marken  
Klasse diskussion med udgangspunkt i egne erfaringer.  
Historiefortællinger

**Evaluering**

Hele faggruppen evalueres samlet skriftligt.

Omfang: 17 timer.

**4.2.4. Udeliv**

**Baggrund og formål**

Den danske natur byder på rige muligheder for rekreative oplevelser og fysisk udfoldelse for den enkelte såvel som for grupper. Mulighederne spænder fra kortere spadsereture, over måltider i naturen til lejrlev over flere dage.

I friluftsliv på Suhrs Husholdningsskole ønsker vi gennem 1. håndoplevelser at give vores elever erfaring med disse muligheder.

Vi lægger særlig vægt på mad- og måltidsoplevelser og på de muligheder naturen rummer for fysisk udfoldelse.

På friluftsliv ønsker vi at give eleverne forståelse for såvel gastronomiske som miljømæssigt bæredygtige principper som fx at tilberede sæsonens danske råvarer fra bunden – ikke mindst fisk og grønsager.

Vi lægger vægt på at give vores elever oplevelser, de har mulighed for at gentage i egne netværk (familie og venner) og som er økonomisk overkommelige.

#### Indhold

Planlægning af pakkeliste og indkøb

Besøg og indkøb hos primærproducenter og i detailbutikker (Årstidernes økologiske gårdbutik, "vejsalg", fiskehandler og slagter).

Tilberedning af mad over bål

Fysisk udfoldelse knyttet til friluftsliv – cykling, vandring, klatring, svømning mm.

Lejrliv

Overnatning i shelter

Undervejs vil der være oplæg om naturkendskab, bålteknik, fødevarehygiejne i forbindelse friluftsliv, cyklens røgt og pleje mm.

#### Område og omfang

3 hele dage plus forberedelsestimer ugen forinden.

Eleverne cykler på egen cykel (begrænset mulighed for låncykel) tur/retur er turen ca. 120 km.

Faget vil blive evalueret mundtligt.

#### 4.2.5. Dit sunde jeg - valgfag

I valgfaget dit sunde jeg får eleverne mulighed for at gå i dybden med sundheds og livsstilsproblematikker. Der arbejdes med beregninger af madens indholdsstoffer, hvordan skal den enkelte spise mv.

#### Formål:

- At eleverne får indsigt i hvad de energigivende stoffers funktion er i kroppen
- Hvordan kan maden beregnes og hvad tydes tallene
- Hvad betyder fysisk aktivitet i forhold til sundhed

#### Indhold:

De 8 kostråd

De energigivende stoffer og kosttabeller

Livsstil i den vestlige verden – litteratur

Kostberegning

#### Metoder:

Oplæg fra lærer

Debat

Selvstændigt arbejde

Gruppearbejde

#### Materialer:

Diverse bøger og artikler om sundhed

Diverse uge- og månedsblade

NNA foreskrifter

Internettet

Relevante film og TV klip

#### Omfang:

3 undervisningsdage

#### 4.2.6. Hygiejnecertificat

##### Formål

At eleverne får en basisviden om almen hygiejne, og dermed forståelse for de grundlæggende hygiejniske principper.

At eleverne bliver i stand til at håndtere levnedsmidler, hermed menes at tilberede, varmholde, nedkøle og opbevare levnedsmidler på en hygiejnisk forsvarlig måde.

At eleverne får kendskab til at udføre egenkontrol, herunder udpege kritiske punkter i produktionen fra modtagelse af råvarerne til den færdige ret, nedkøling, opbevaring og senere genanvendelse. Rengøring og personlig hygiejne.

At eleverne får kendskab til at udføre overvågningsprocedurer på de kritiske punkter.

At eleverne får færdigheder og viden om rengøring i praksis.

##### Mål

At eleverne får en forståelse for vigtigheden af at udføre arbejdet i en produktion efter gældende regler i henhold til lovgivningens bestemmelser om tilvirkning af levnedsmidler og egenkontrol.

At eleverne får kendskab til levnedsmiddelbårne sygdomme og deres udbredelse.

At eleverne får kendskab til mikroorganismernes forekomst og vækst i levnedsmidlerne og forstår, hvordan man i arbejdet med tilvirkning og opbevaring af levnedsmidler kan hæmme dem.

At eleverne får et overordnet kendskab til principperne i egenkontrol, risikoanalyse og den systematiske overvågningsprocedure i produktionen.

At eleverne lærer at udføre egenkontrol, udpege de kritiske punkter i produktionen, og at følge op med en systematisk overvågningsprocedure af disse.

At eleverne i den praktiske/teoretiske undervisning lære at tage de nødvendige forholdsregler for at undgå krydskontamination af råvarer og færdigtillberedte madvarer.

At eleverne, i den praktiske undervisning ved korrekt håndtering af råvarerne i alle faserne begrænser forekomsten af mikroorganismene. Herunder de specielle forhold vedrørende håndteringen af æg.

At eleverne har kendskab til at rengøre og desinficere arbejdsområder og udstyr ved brug af hensigtsmæssige midler og metoder.

##### Indhold

Introduktion 1 time

Almen mikrobiologi 5 timer

Fødevareregionen 1 time

Orientering om fødevareregionens arbejds- og indsatsområder.

Egenkontrol 7 timer

Personlig hygiejne og rengøring 3 timer

Praktisk rengøring 26 timer\*

Egenkontrol i praksis 5 timer\*

Evaluering 1 time

Prøve 1 time

Valgmodulet hygiejne er godkendt som Alternativt Hygiejnecertifikat af Fødevarestyrelsen. En betingelse for at få udstedt hygiejnebeviset er at man har deltaget i hele kurset. De med \* mærkede timer er således ikke en del af de 3 hele undervisningsdage, men er timer fra hhv. madlavning og Rent bord som medregnes i hygiejnemodulet.

#### 4.3. Linjefag

##### 4.3.1. Cafe- og eventtjener

I café – eventtjener kommer du rundt om alle aspekter af det at være tjener på café og ved events. Det vil sige, du kigger i køkkenet, bag baren og baristaen over skulderen. Du prøver selv at have ansvar for gæster sammen med madpiloterne. Du prøver også at dække op til forskellige arrangementer. Får oplevelse af hvor vigtigt samarbejde og kommunikation er, både mellem gæst og café, samt kolleger imellem.

### Formål:

- At give eleverne kendskab til en café-eventtjeners arbejdsområde inden for café- og restaurationsbranchen.
- At eleverne får indsigt i samarbejde, kommunikation og arbejdsgange.
- At eleverne får indsigt i hvad der ligger i begrebet service.
- At eleverne får indblik i baristaens og bartenderens arbejdsområder.
- At eleverne får indblik i at læse kundens kropssprog.
- At eleverne får viden om korrekt fremtoning, optræden og betjening.
- At eleverne opnår færdigheder i borddækning, servering og afrydning.
- At eleverne reflekterer over de forskellige tjener type, som de oplever ved studier i marken.
- At eleverne får indblik i café – og kaffevogndrift.

### Indhold:

- En tjener opgave før og efter lukketid.
- Hvad er god betjening, fremtoning og kropssprog.
- Hvordan tager man imod og tager afsked med gæsten.
- Opdækning, afrydning og serveringsformer.
- Håndtering af gæsters opførsel.
- Håndtering af egen stress.
- Styling af menuer.
- Baristaens og bartenderens opgaver.
- Vinkendskab
- Iværksætter
- Virksomhedsbesøg
- Evt. individuelt praktikforløb.
- Fest/Events: Det kulturelle aspekt og etikette. Ideudvikling, planlægning, organisering og beregning.
- Gennemførelse og afterparty.
- Jobsøgning

### Metoder:

- Oplæg ved lærer
- Praktiske øvelser
- Gæstelærer
- Virksomhedsbesøg
- Diskussion.
- Festkompendium v. AMFL/VPM
- Video
- Event

### Omfang:

8 undervisningsdage

### 4.3.2. Madpilot

I madpilot lærer eleverne grundlaget for at kunne agere i et stort og et lille køkken. Du lærer at forvandle råvarer til skønne måltider, du prøver at lave mad til både få og mange. Du øver dig i at vise andre hvordan du tilbereder forskellige retter. Du afprøver hvor vigtigt samarbejde og kommunikation er, når man er fælles om en opgave. Du oplever det sociale- og æstetiske måltid på første hånd.

### Formål:

- At eleverne får kendskab til samarbejde og kommunikation i og ud af køkkenet.
- At eleverne får færdigheder i planlægning, portionsberegning og indkøb.
- At eleverne får kendskab til forskellige råvarer, deres sæson og pris
- At eleverne får indsigt i menusammensætning.
- At eleverne får færdigheder i arbejdsplanlægning til forskellige arrangementer.
- At eleverne får øvelse i at instruere.
- At eleverne får færdigheder i at tilberede mad til forskellige arrangementer under hensyntagen til de hygiejniske forholdsregler.

**Indhold:**

Samarbejde og kommunikation  
Kropssprog og det talte sprog.  
Stresshåndtering.  
Portionsberegning  
Menusammensætning  
Virksomhedsbesøg (MS Folkekøkken og Madmedomtanke)  
Elementer af det klassiske køkken  
Personalemad  
Vinkendskab  
Events  
Fest/Events: Det kulturelle aspekt og etikette. Ideudvikling, planlægning, organisering og beregning.  
Gennemførelse og afterparty.

**Metode:**

Oplæg ved lærer  
Praktiske øvelser  
Virksomhedsbesøg  
Diskussion  
Festkompendium v. AMFL/VPM  
Video  
Event

Evaluerings:  
Mundtlig

Omfang:  
8 undervisningsdage

## **5. Vejledning**

### **5.1. Vejledning**

På Suhrs Madakademiet er vejledningen en naturlig del af hverdagens samtale og samvær. Elever der ønsker det, kan få hjælp til at søge information og indkredse muligheder. Alle elever tilbydes ved kursusstart vejledning, og vi er opsøgende i henhold dertil og vi tilrettelægger det med udgangspunkt i elevernes sociale -, faglige - og personlige kompetencer. Møder og samtaler med elever følges op med aftaler om hvad eleven selv kan undersøge. Vi bruger samling til gensidigt at orientere om uddannelsesvalg, tidsfrister for tilmelding og åbent hus arrangementer. Elever kan få fri til Åbent Hus arrangementer. Alle fastansatte lærere forestår vejledningen og kontoret er behjælpelig med ansøgningsskemaer og kontakt til uddannelsessteder.

### **5.2. Mentor**

Suhrs Madakademiet tilbyder mentorordning til unge som deltager i min. 12 ugers ophold og som er mellem 17½ og 25 år og ikke har gennemført en kompetencegivende ungdomsuddannelse, har brug for særlig støtte. Elever under EGU og STU er ikke omfattet af ordningen.

Den unge skal have en uddannelsesplan som er udarbejdet i samarbejde med det lokale UU. Det er UU der vurderer om der er behov for mentorstøtte.

På Suhrs Madakademiet tager vi udgangspunkt i den enkelte elev og de mål der er sat i uddannelsesplanen.

Forud for kursusstart har eleven og mentor udarbejdet en skriftlig aftale om hvor forventninger og plan for forløbet under kurset er beskrevet. Desuden omfatter aftalen også hvordan der følges op på aftalen. Suhrs Madakademiet har to mentorer.

**6. Evaluering****6.1. Selvevaluering**

Emne for selvevaluering skal vedtages af lærerrådet og indstilles til bestyrelsen i løbet af foråret.

**6.2. Undervisningsmiljøvurdering**

I forbindelse med midtvejsevaluering på hvert hold gennemføres der en gang om året også en undervisningsmiljøvurdering.

**Kursusplan for kursus: 25 ugers - husholdningskursus**

**i skoleåret 1. august 2010 – 31. juli 2011**

Skolens navn: Suhrs Madakademiet

side 1 af 2 sider.

**Kurser (12-ugers kursus eller derover):**

Start: Dag	Måned	År	Klokken	Slut: Dag	Måned	År	Klokken
<b>11</b>	<b>08</b>	<b>2010</b>	<b>15.00</b>	<b>12</b>	<b>02</b>	<b>2011</b>	<b>22.00</b>

Antal hele kursusuger a 7 kursusdøgn: 19 uger (mindst 12)

+ evt. enten første eller sidste afkortede kursusuge: \_\_\_ døgn, (mindst 4 døgn a 24 timer).

Afbrydelse af kurset:

- 1. dag: \_\_\_\_\_ - 1. dag: \_\_\_\_\_

- sidste dag: \_\_\_\_\_ - sidste dag: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hvis påsken indgår i kursusperioden, oplyses det, om der er undervisning:

- onsdag før påske: (sæt x)

- tirsdag efter påske: (sæt x)

Hvis pinsen indgår i kursusperioden, oplyses det, om der er undervisning:

- fredag før pinse: (sæt x)

- tirsdag efter pinse: (sæt x)

Pædagogisk tilrettelagte ekskursioner med overnatning uden for skolen: 13 døgn

Ekskursionstiden kan højst udgøre 1/7 af kursustiden, dog højst 28 kursusdøgn og højst 16 døgn ad gangen.

Skema 1 (kurser af 12-ugers varighed eller derover)

**1 Kursusplan for kursus: 25 ugers - husholdningskursus****2 i skoleåret 1. august 2010 - 31. juli 2011**

Skolens navn: Suhrs Madakademiet

side 2 af 2 sider.

**Kurser (12-ugers kursus eller derover):**

Start: Dag	Måned	År	Klokken	Slut: Dag	Måned	År	Klokken
<b>02</b>	<b>01</b>	<b>2011</b>	<b>10.00</b>	<b>25</b>	<b>06</b>	<b>2011</b>	<b>22.00</b>

Antal hele kursusuger a 7 kursusdøgn: 25 uger (mindst 12)

+ evt. enten første eller sidste afkortede kursusuge: \_\_\_ døgn, (mindst 4 døgn a 24 timer).

Afbrydelse af kurset:

- 1. dag: \_\_\_\_\_

- 1. dag: \_\_\_\_\_

- 1.

dag: \_\_\_\_\_

- sidste dag: \_\_\_\_\_

- sidste dag: \_\_\_\_\_

- sidste dag:  
\_\_\_\_\_

Hvis påsken indgår i kursusperioden, oplyses det, om der er undervisning:

- onsdag før påske: X (sæt x)

- tirsdag efter påske: X (sæt x)

Hvis pinsen indgår i kursusperioden, oplyses det, om der er undervisning:

- fredag før pinse: X (sæt x)

- tirsdag efter pinse: X (sæt x)

Pædagogisk tilrettelagte ekskursioner med overnatning uden for skolen: 10 døgn

Ekskursionstiden kan højst udgøre 1/7 af kursustiden, dog højst 28 kursusdøgn og højst 16 døgn ad gangen.