



<https://link.mitcfu.dk/m/CFUTV1144037>

Fastfood, franchise og frossen kylling

Læremidlet	KFC's kyllingefileri
Medietyper(r)	Tv-udsendelse
Fag	Madkundskab
Målgruppe	Klassetrin 7.-9.
Nøgleord	Råvare, fastfood, franchise, hygiejne, kylling, madkultur

Fagligt fokus

I forbrugerprogrammet kontant er der en lang tradition for at give danskerne indblik i hvordan tingene foregår bag linjerne, når virksomheder producerer produkter eller tjenester som vi gør brug af i hverdagen. I dette afsnit af kontant er det den kendte amerikanske fastfood franchise, Kentucky Fried Chicken, som er i søgelyset. Tidligere medarbejdere er stået frem og har berettet om en praksis vedrørende datomærkning af de danske restauranters kyllingekød, som indebærer at medarbejderne bliver bedt om at printe, datomærker ud, så kyllingen kan benyttes flere dage end den oprindelige mærkning tillod.

I forhold til valgfaget madkundskab kan udsendelsen være med til at sætte fokus på råvarer og madlavningsteknikker som bruges i fastfoodindustrien, samt hygiejne og datovaremærkning i forbindelse med brug af kød i køkkenet. Undervisning kan have fokus på fx mad og sundhed, herunder fastfood i den vestlige kultur og hvordan fastfoodproducenter sammensætter måltider med stor indsigt i optimering af forholdet mellem makronæringsstoffer og mængden af salt og sukker. Der kan også være fokus på madlavningsteknikker brugt i fastfoodindustrien, som udgangspunkt for at eleverne selv udvikler og laver menuer og retter.

I det følgende skitseres nogle forslag til aktiviteter som du kan benytte i forbindelse med brugen af kontantafsnittet i madkundskab.

Ideer til undervisningen

Igangsætning

Inden elever ser udsendelsen, kan du med fordel give eleverne nogle stikord i forhold til hvad de skal se efter i udsendelsen. Stikordene kan hænge sammen med de aktiviteter der følger efter udsendelsen. I forhold til de følgende forslag til

undervisningen, så kan stikordene være madlavningsmetoder, råvarer, datomærkning og fastfood/franchise regler.

Når du har set udsendelsen med eleverne, så kan eleverne i grupper snakke om hvad de har set og gerne med udgangspunkt i de stikord de blev præsenteret for umiddelbart inden de så udsendelsen. Når eleverne har snakket om deres oplevelser af udsendelsen i forhold til stikordene, så kan de evt. dele udvalgte pointer via en klasse delt padlet, som udgangspunkt for en klassesamtale om udsendelsen.

Undersøgelse

Til at følge op på udsendelsens fokus på datomærkning af råvarer, så kan der laves en større eller mindre elevundersøgelse af datomærkning. Hvis undersøgelsen laves i det lokale supermarked, så kan du fx bede eleverne om at vælge tre varer fra flere kategorier af varer, fx kolonial, frugt og grønt, kød og konserver. I grupper finder og registrerer eleverne varer fra de forskellige kategorier og præsenterer dem for de andre grupper i klassen. Fokus for opgaven kan være forskellen i holdbarhed for konkrete produkter og de regler der findes for datomærkning. Til at understøtte elevernes forståelse af reglerne kan eleverne bruge fødevarestyrelsens side for selvsamme regler:

<https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/maerkning-og-markedsfoering-af-foedevarer/generelle-maerkningskrav>

Undersøgelsen kan også laves i et mindre format i madkundskabslokalet, hvor du har stillet produkter frem, som eleverne kan undersøge.

Udvikling af egen menu/ret

Efter at have set udsendelsen kan du lave en klassebrainstorm på temaet "Hvad forstår du ved fastfood?". Det kan gøres som en samtale hvor du skriver elevernes forslag op på tavlen eller som en digital brainstorm med fx padlet. Herefter bliver eleverne stillet en opgave som indebærer at de skal gentænke begrebet fastfood og bruge deres viden og erfaring til at skabe deres udtryk. Opgaven kan fx lyde:

"Lav en menu hvor du bruger din viden om fastfoodkæden KFC til at lave din egen menu med en forret og en hovedret. Din menu skal varieres i forhold til valg af råvarer, så menuen i højere grad er mættende end den traditionelt ville være."

Spørgsmålet skal udelukkende ses som et eksempel på hvad du kan have fokus på, i dette tilfælde elevernes overvejelse om brug af kostfibre og lign. i madlavningen.

Lav jeres egen franchise

Som opfølgning på foregående aktivitet eller brainstormen beskrevet her, så kan elever udvikle deres eget forslag til en franchise. Følgende er spørgsmål/opgaver som kan overvejes til undervisningen:

1. Undersøg hvad en franchise er.
2. Hvad er det overordnede franchisekoncept? Vegetarisk mad? En råvare? Bæredygtighed? Osv.
3. Lav et franchisemanifest? Det kan være tekst, men kan også være en kort videopræsentation. Her kan eleverne beskrive hvad man skal overholde for at være en del af franchisen.
4. Er der bestemte madlavningsteknikker som en vigtige for jeres franchise?
5. Lav en menu som eksempel på jeres franchise. Eleverne præsenterer menuen og hvorfor den repræsenterer deres franchise.

Arbejdet med at udvikle en franchise kan rammesættes ved brug af specifikke råvarer og metoder, både med benspænd som formål men også for at gøre opgaven mere konkret for eleverne. Det vigtige er, at eleverne får chance for at koble faglige begreber til arbejdet med at skabe franchise, råvarevalg, madlavningsteknikker, menu og præsentation i samme proces.