

Bruger- og lærervejledning til GoCooks

kokkeskoleapp til iPad



Indholdsfortegnelse

Intro	4
Hvordan kan GoCooks kokkeskoleapp bidrage til din undervisning?	4
Opskrifterne skal ikke printes.....	4
Opskrifterne er tilpasset mellemtrinnet, så du kan spare tid	4
Mængder i opskrifterne kan let tilpasses madkundskab	4
Omregner-funktion kan hjælpe, hvis I mangler køkkenredskaber.....	4
Metodevideoer kan understøtte dig i undervisningssituationen.....	5
Hvordan kan app'en øge elevernes udbytte?	5
Eleverne finder hurtigt rundt i app'en og bliver mere selvhjulpne i køkkenet	5
Opbygning og indhold kan hjælpe læsesvage elever	5
Metodevideoerne giver eleverne mulighed for at være praktisk forberedt til undervisningen.....	6
Fotos hjælper eleverne til at genkende ingredienser og finde redskaber i køkkenet.....	6
Leksikonet giver eleverne bedre råvarekendskab.....	6
App'en kan hjælpe eleverne med at fordele opgaver imellem sig	6
Minutur gør, at eleverne kan blive bedre til at styre tiden	6
Praktisk guide til brug af iPad-app'en	6
Netværk.....	7
Hvordan henter jeg app'en?.....	7
Hvordan kommer jeg i gang?.....	8
Opskrifter.....	9
Faner.....	9
Introduktion til opskriften	10
Favoritfunktion	10
Sværhedsgrad/niveau.....	10
Tilberedningstid.....	10
Energi- og næringsindhold.....	10
Antal personer	11
Ingredienser og køkkenredskaber	11
Trin i opskriften	12
'Færdig'-funktionen	12
Metodevideoer.....	13

Omregne fra en måleenhed til en anden	13
Minutur.....	14
Kokkeskole.....	15
Metoder.....	15
Basisopskrifter	16
Leksikon	16
Råvarer	17
Køkkenredskaber	18
Badges	18
Digitale læremidler i madkundskab	19
Eleven som kritisk undersøger	20
Eleven som analyserende modtager	20
Eleven som målrettet og kreativ producent.....	20
Eleven som ansvarlig deltager	20

Intro

Dette er en vejledning i brug af GoCooks kokkeskoleapp til iPad. App'en er særligt velegnet til brug i madkundskab – i grundskolens 4.-7. klasse.

Vejledningen er opdelt i fire overordnede afsnit. De to første handler om, hvad app'en kan bidrage med i undervisningsøjemed – både for dig som lærer og for eleverne. Så følger et afsnit med en trin-for-trin guide til, hvordan app'en er bygget op, og hvor du finder hvad.

I det sidste afsnit i vejledningen kan du læse om brug af it i undervisningen, som nu – iflg. de forenklede fælles mål - skal være en integreret del af alle fag, herunder også madkundskab. Kokkeskoleapp'en kan bidrage til dette. Både i undervisningssituationen, men også som del af din og elevernes forberedelse.

Hvordan kan GoCooks kokkeskoleapp bidrage til din undervisning?

Opskrifterne skal ikke printes

App'en indeholder flere end 300 trin-for-trin-opskrifter. Opskrifterne kan bruges direkte i madlavningssituationen og skal derfor ikke printes. Opskrifterne er opdelt i forskellige faner (grupper), som fx en skiftende sæsonfane (vinter, forår, sommer, efterår) el. faner med opskrifter, der handler om kylling, morgenmad eller grøntsager og salat, mv.

Du kan også bruge opskrifterne som inspiration til eleverne. Ud fra dem kan de selv finde på egne opskrifter og eksperimentere. Det afhænger dog af deres forståelse for mad og retter og deres kunnen i køkkenet.

Opskrifterne er tilpasset mellemtrinnet, så du kan spare tid

Alle opskrifterne i app'en er tilpasset elever på mellemtrinnet. Det betyder, at du ikke længere behøver, at bruge tid på sprogligt og didaktisk at tilpasse opskrifterne til dine elever.

Mængder i opskrifterne kan let tilpasses madkundskab

I app'en kan du vælge at versionere opskrifterne, så de passer til 2, 4 og 6 personer. I madkundskab svarer 2 personer til en gruppe på 4 elever. Det betyder, at eleverne ikke bliver mætte, men får en smagsprøve af retten.

Omregner-funktion kan hjælpe, hvis I mangler køkkenredskaber

I app'en er der en omregner-funktion. Der kan man fx taste 100 gram ris ind og finde ud af, hvor mange deciliter det svarer til. Funktionen dukker op ved relevante trin i opskrifterne. I

madkundskab kan det på en let og hurtig måde hjælpe jer, hvis I fx mangler vægte, som eleverne kan veje ingredienserne af på.

Metodevideoer kan understøtte dig i undervisningssituationen

I app'en er der 60-70 køkkentekniske metodevideoer i 'Kokkeskolen'. Metodevideoerne viser fx, hvordan man hakker løg, deler et hvidkålshoved, renser porrer, steger fladfisk, parterer kylling osv.

Brug fx metodevideoerne konkret i din undervisning, som afsæt til at lære eleverne forskellige køkkentekniske metoder.

"Metodefilm er virkelig en god ide. Normalt læser eleverne sig til metoder, men via metodefilm var det meget lettere for dem at forstå, hvad de skulle". Lærer, Faaborg. Citat fra brugerundersøgelse.

Hvordan kan app'en øge elevernes udbytte?

Eleverne finder hurtigt rundt i app'en og bliver mere selvhjulpne i køkkenet

Mange elever er habile iPad-brugere. De bruger dem i fritiden og ofte på skolen. Når man ser på brugervenligheden af fx en app, taler man også om graden af 'learnability'. Det vil sige, hvor let det er at lære at bruge en bestemt funktion. GoCooks kokkeskoleapp er bygget op, så den trækker på de mest almindelige iPad-app-funktioner. Det betyder, at eleverne – når de først har brugt lidt tid på app'en, let vil finde rundt i den. Det vil igen have indflydelse på, hvor selvhjulpne de kan blive i køkkenet.

"Jeg vil meget hellere bruge app'en end en almindelig opskrift... at det er nemmere at læse og trin-for-trin funktionen gør det lettere at overskue". Pige, 11 år. Citat fra brugerundersøgelse.

"Det er meget sjovere at bruge apps end almindelige opskrifter, fordi det er mere spændende, og man kan gå ind og læse om de forskellige ingredienser". Dreng 11 år. Citat fra brugerundersøgelse.

Opbygning og indhold kan hjælpe læsesvage elever

App'en er god til både læsestærke og læsesvage elever. Opskrifternes trinvis opbygning gør det nemmere for eleverne at overskue opskriften, og kombinationen mellem tekst, billeder og video understøtter også forskellige læringsstile.

IPad'ens store skærm gør det desuden lettere for eleverne at navigere i opskriften. Når man bruger en opskrift, får man samtidig med fremgangsmåden også vist de ingredienser, som skal bruges i de rigtige mængder på det pågældende trin i opskriften. Det betyder, at man ikke skal scrolle frem og tilbage i fremgangsmåden, men kan tage et trin ad gangen.

Metodevideoerne giver eleverne mulighed for at være praktisk forberedt til undervisningen

Skal I lave en bestemt ret i næste undervisningsgang, kan eleverne forberede sig ved at se de videoer, der relaterer sig til den valgte ret el. elevernes niveau.

Forberedelse til et bestemt emne

Videoer kan også deles op i emner, så eleverne fx finder ud af, hvad æg kan bruges til, hvordan man steger forskellige råvarer på en pande, hvordan man kan skære grøntsager ud, vurderer om fisken er frisk, og hvordan du kan tilberede den.

Fotos hjælper eleverne til at genkende ingredienser og finde redskaber i køkkenet

I leksikonet finder du en kort tekst og billeder af flere end 300 ingredienser og køkkenredskaber. Det kan hjælpe eleverne til at finde de rigtige ingredienser og køkkenredskaber i køkkenet.

Leksikonet giver eleverne bedre råvarekendskab

Leksikonet hjælper eleverne med at få et bredere og bedre kendskab til de mest almindelige råvarer. Teksterne fortæller, hvilken råvare det er, hvad råvaren kan bruges til, hvordan man opbevarer den, og hvor lang holdbarheden er. Opslag i leksikonet kan evt. også bruges som del af elevernes forberedelse til specifikke opskrifter.

App'en kan hjælpe eleverne med at fordele opgaver imellem sig

Opskrifterne er bygget trinvist op. Der er mulighed for at tjekke hvert enkelt trin af (med et flueben), så man ved, hvor langt man er kommet. Det gør det lettere for eleverne at holde styr på arbejdsflowet.

Muligheden for at tjekke trin af, gør det også muligt at fordele forskellige opgaver mellem eleverne. Det giver hver elev et særligt ansvar. Opgaverne kan fordeles således, at de tager hensyn til elevernes kompetencer i et køkken, og kan derfor være med til at differentiere undervisningen.

"App'en er vildt god, fordi det er let at overskue, hvad man skal". Dreng, 11 år. Citat fra brugerundersøgelse.

Minuturer gør, at eleverne kan blive bedre til at styre tiden

App'en har også indbygget minutter i opskrifterne. Minuturerne hjælper eleverne med at holde styr på tiden, fx når de koger kartofler eller har mad i ovnen. De kan have flere minutter i gang samtidig. Ved hvert minutur står der, hvilken ingrediens minuturet vedrører, fx dej eller kartofler, således at eleverne ikke forveksler urerne med hinanden. Minuturerne erstatter dermed almindelige æggeure.

Praktisk guide til brug af iPad-app'en

I det følgende finder du en praktisk guide til, hvordan du henter app'en og finder rundt i den. Guiden er desuden underopdelt efter de fire indgange, som app'en indeholder – 'Opskrifter', 'Kokkeskole', 'Leksikon' og 'Badges'.

Netværk

Hent og opdater app'en med nye opskrifter mv., når du har god netværksforbindelse. Tjek gerne netværksforbindelsen i madkundskabslokalet, inden du og eleverne går i gang med at bruge GoCooks kokkeskoleapp i undervisningen. Når først app'en er hentet, kan du og eleverne godt bruge GoCook app'en, selvom netværksforbindelsen ikke er optimal.

Hvordan henter jeg app'en?

1. Åbn 'App Store', via ikonet på din iPad (foto 1)



Foto 1

2. Søg på 'GoCook' via søgefeltet (foto 2).

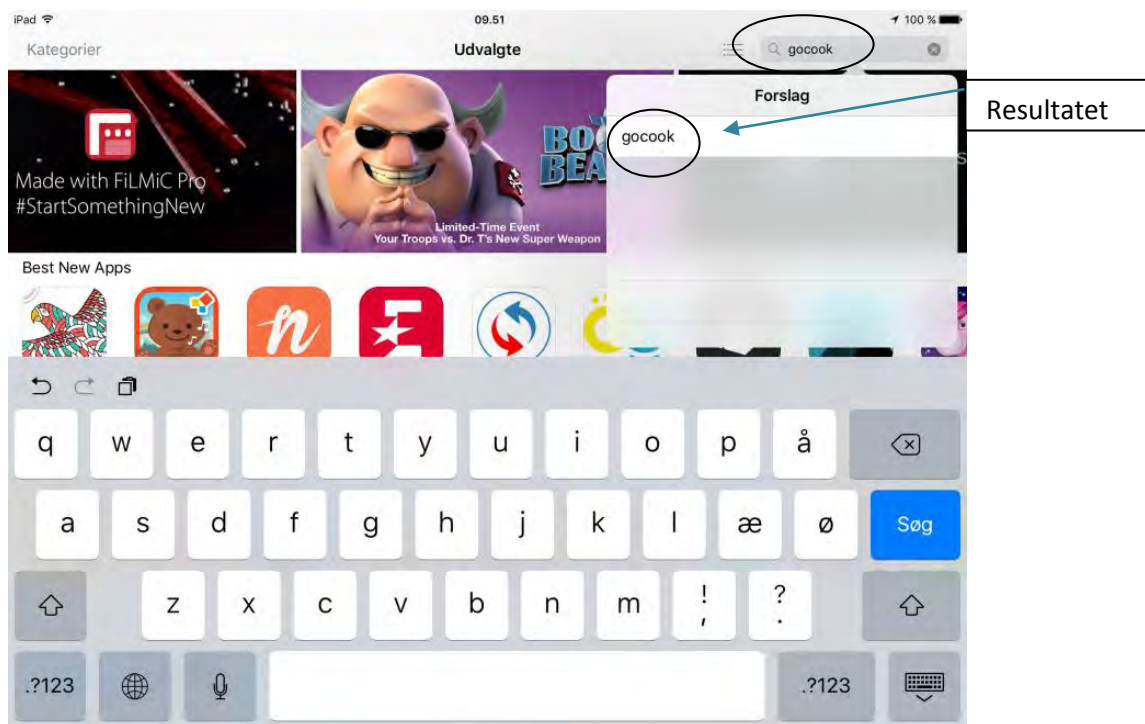


Foto 2

3. Du får nu mulighed for at hente app'en:
 - i. Klik på 'installer'
 - ii. 'App Store' vil nu begynde at hente app'en.
 - iii. Du vil evt. blive bedt om at indtaste dit private eller skolens Apple-id for at kunne hente app'en.
 - iv. 'App Store' vil nu installere app'en.
 - v. Klik på 'Åbn', når app'en er hentet.
 - vi. Du har nu hentet GoCooks kokkeskoleapp og kan se ikonet blandt dine andre apps.

Hvordan kommer jeg i gang?

Du har nu hentet app'en, og kan komme i gang med at undersøge de forskellige muligheder/funktionaliteter.

Der er fire indgange til GoCooks kokkeskoleapp (foto 3). Det er 'Opskrifter', 'Kokkeskole', 'Leksikon' og 'Badges'.

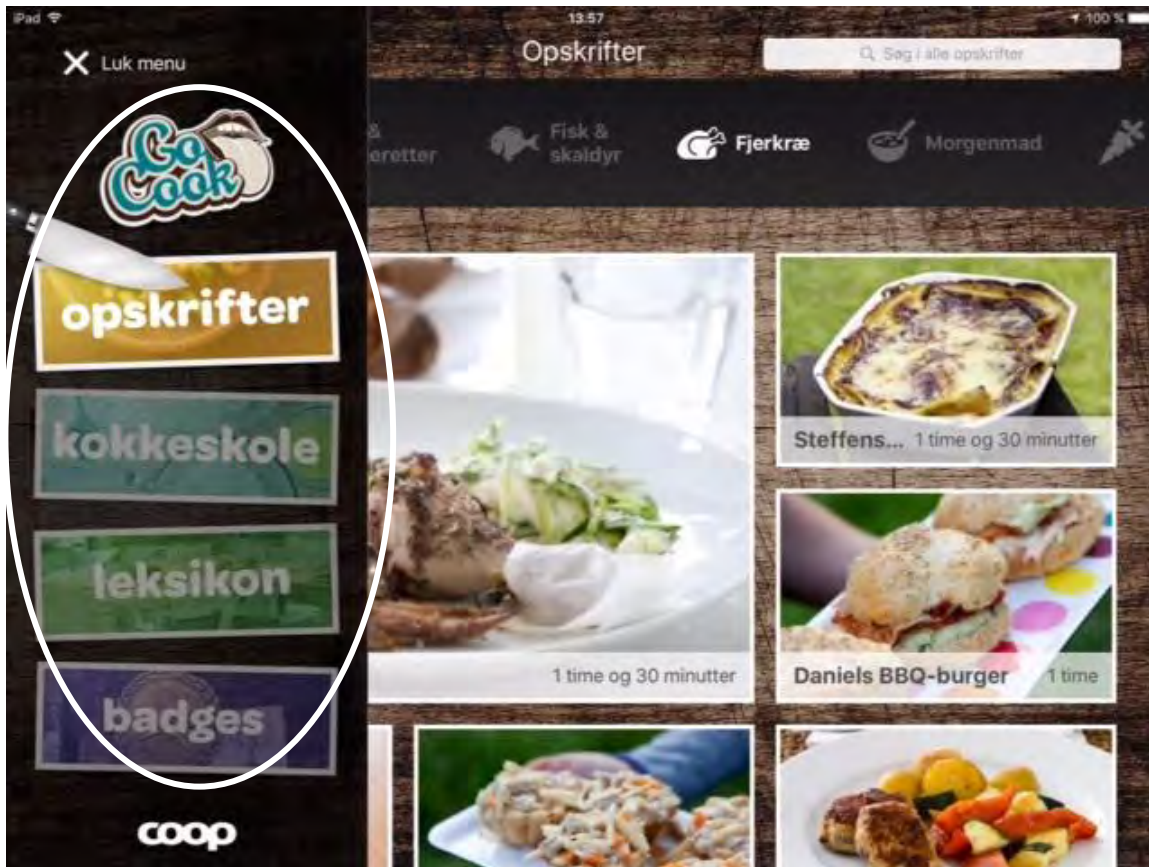


Foto 3

Alle indgange er relevante i forhold til at bruge digitale læremidler i madkundskab. I det følgende vil hver indgang blive præsenteret og gennemgået.

Opskrifter

GoCook-app'en indeholder under indgangen 'Opskrifter' mere end 300 børnevenlige trin-for-trin opskrifter (foto 4).

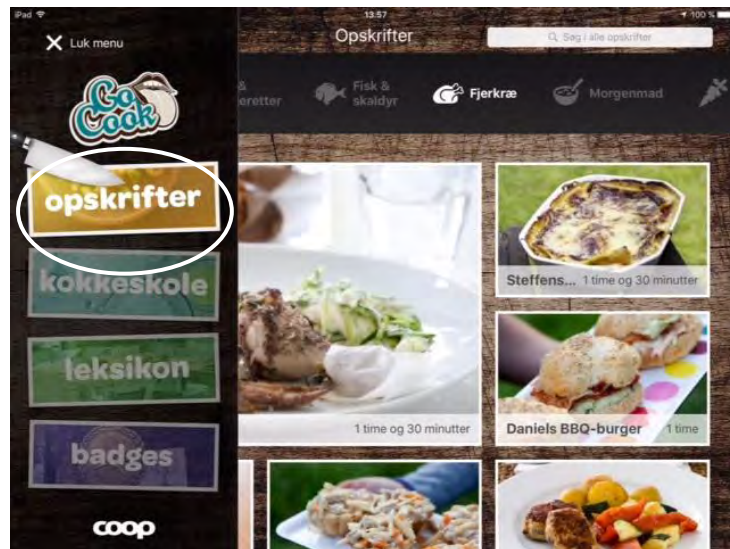


Foto 4.

Faner

Opskrifterne er opdelt i faner efter hovedingrediens, årstid eller anledning. Det kan fx være 'Kød og gryderetter' som vist her, 'Vintermad', 'Madpakker' eller 'Jul' (foto 5). De fleste faner er stationære, dvs. at de er tilgængelige hele året. Meget årstids- eller begivenhedsbestemte faner som fx 'Jul' eller 'Sommer' er kun synlige, når de er relevante. Fanerne er dermed dynamiske hen over året, og der kommer løbende nye opskrifter og faner til. Som udgangspunkt vil du dog altid kunne finde alle opskrifter hele året rundt.

Hvis du har problemer med at genfinde en opskrift, kan du altid bruge søgefunktionen i øverste højre hjørne (foto 5).

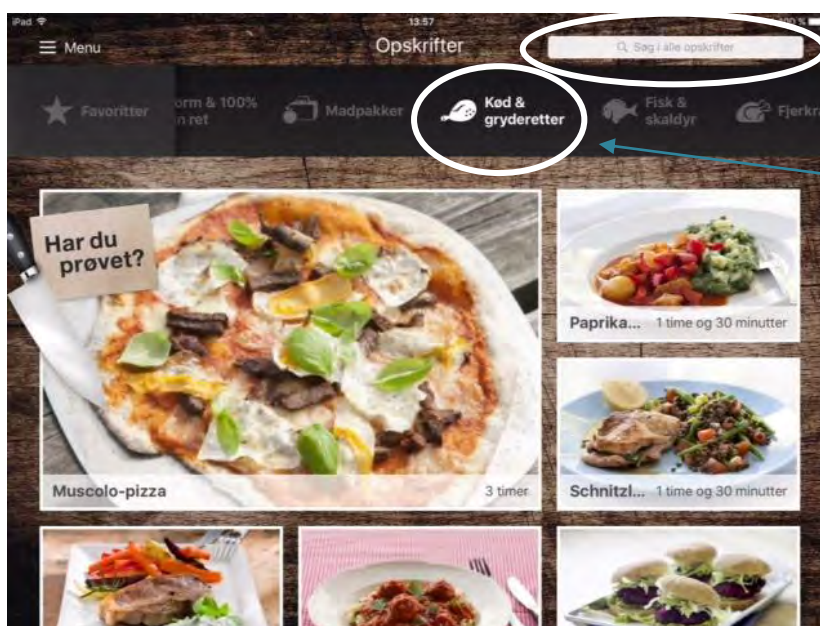


Foto 5

Introduktion til opskriften

Hver opskrift er bygget op med en kort introduktion til opskriften samt et stort foto af den færdige ret. Det store foto kan underbygge elevernes billede af, hvilket resultat de kan forvente (foto 6).

Favoritfunktion

Favoritfunktionen (stjernen på foto 6) gør det let at genfinde favoritopskrifter, eller opskrifter, man senere ønsker at afprøve. Favoritterne ligger først i app'ens øverste bjælke.

Sværhedsgrad/niveau

Opskrifterne er opdelt efter sværhedsgrad: nemme, medium eller svære. De fleste opskrifter er 'nemme' eller 'medium'. Dem kan eleverne lave alene, eller med begrænset hjælp fra en lærer/voksen (foto 6).

Tilberedningstid

Ved opskrifterne er der opgivet et tidsestimat. Estimaten tager udgangspunkt i en gennemsnitlig elevs kompetencer i madkundskab. Vær opmærksom på, at alle opskrifter *ikke* kan nås inden for en dobbelttime (2x45 minutter).

Energi- og næringsindhold

Ved hver opskrift står der energiindhold pr. portion el. pr. styk og næringsindhold (protein, fedt og kulhydrater). Derudfra kan du vurdere opskriftens sundhedsværdi (foto 6).

Luftige boller

Opskriften tager ca: 2 timer
Niveau: medium

Der skal ikke mange ingredienser til for at lave luftige boller. Hemmeligheden er god ælteteknik, så der kommer godt med luft i dejen. Ved at bruge både hvedemel og grahamsmel får din mave lidt mere at tygge på. Opskriften giver ca. 10 boller.

Energi-indhold pr. stk.

Energi:	349 kJ / 89 kcal
Protein:	12%
Kulhydrat:	70%
Fedt:	18%

Foto 6

Antal personer

Ved næste trin i opskriften kan du vælge, hvor mange personer (2-4-6), du ønsker, at retten skal være til (foto 7). Det gælder dog ikke i bageopskrifter, hvor portionen bliver opgjort i styk.

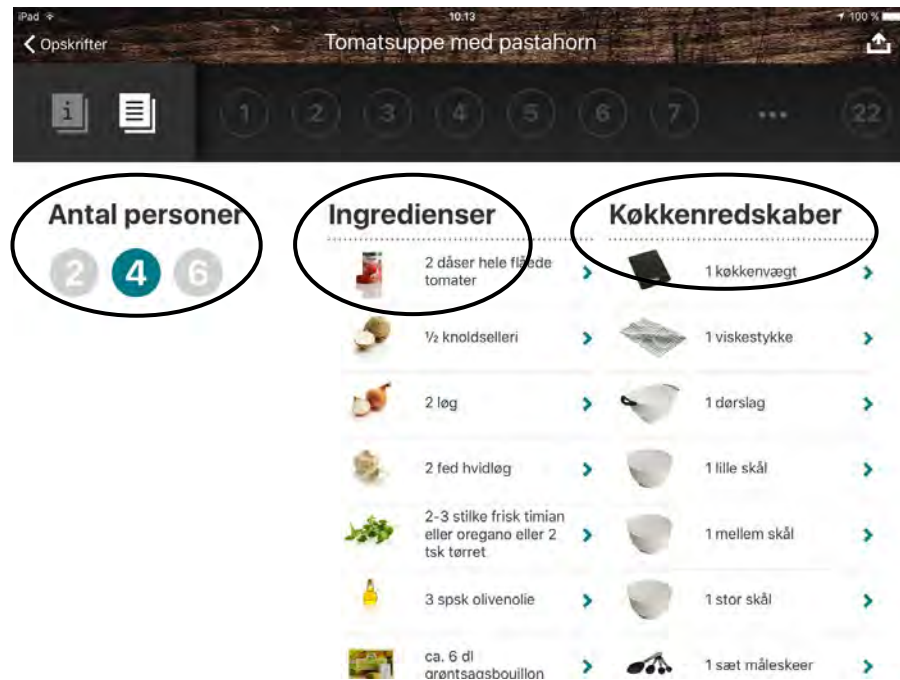


Foto 7

Ingredienser og køkkenredskaber

Når 'antal personer' er valgt, følger en liste med ingredienser og en med køkkenredskaber. Begge lister er bygget kronologisk op efter fremgangsmåden i opskriften (foto 7).

Alle ingredienser og køkkenredskaber er desuden 'klikbare'. Med et enkelt klik får eleverne et større foto af ingrediensen/køkkenredskabet samt en kort og præcis tekst om emnet, herunder hvad man kan bruge det til, hvordan det smager etc. (foto 8). For ingredienser er der desuden opgivet holdbarhed samt korrekt opbevaring.

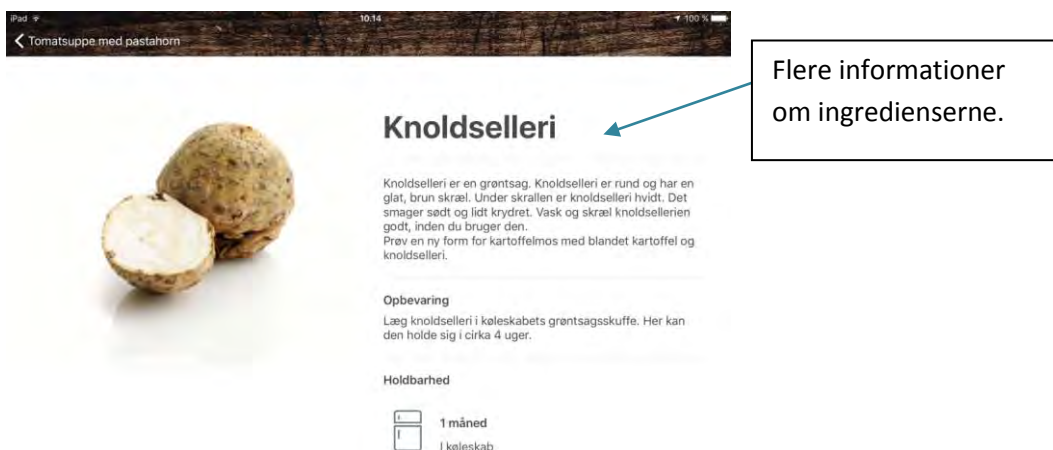


Foto 8

Trin i opskriften

Ved næste trin starter selve opskriften. Den er bygget trinvist op, dvs. at eleven kun skal foretage sig én ting pr trin. Dette er med til at gøre opskriften mere overskuelig for eleven.

'Færdig'-funktionen

Nederst i højre hjørne finder du 'færdig'-funktionen (foto 9). Hver gang eleven færdiggør et trin, kan man trykke på knappen, og så går opskriften videre til næste trin. Eleven kan følge med i, hvor langt vedkommende er i opskriften i app'ens øverste bjælke, hvor trinene bliver hakket af.

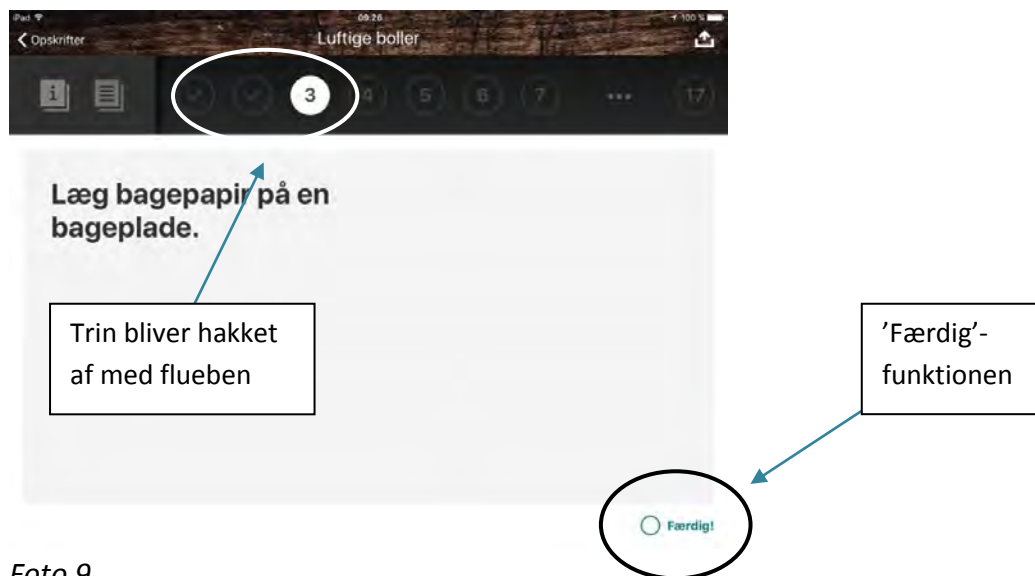


Foto 9

Første gang eleven støder på 'færdig'-funktionen, kommer der en kort forklaring op om funktionen, og hvorledes man kan bruge den (foto 10).

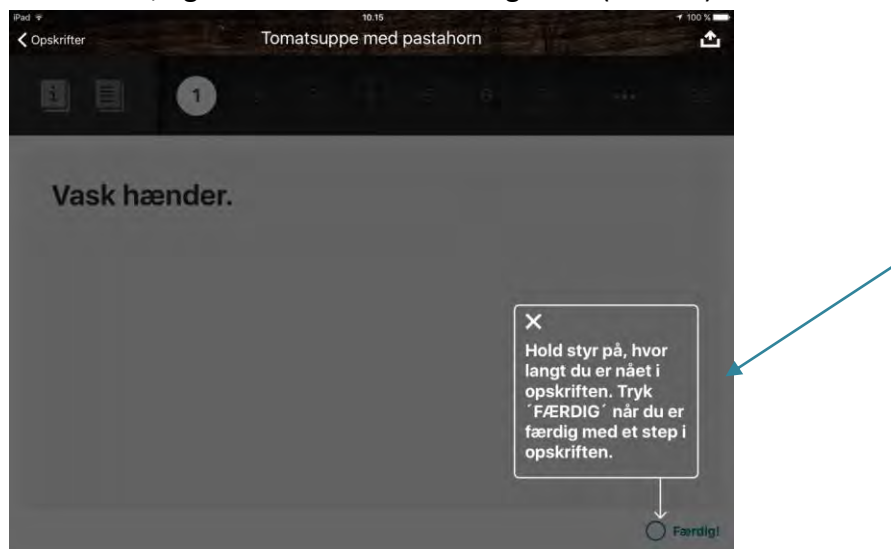


Foto 10

Når alle trin i opskriften er færdiggjort og hakket af med 'færdig'-funktionen, får eleven en kort applaus.

Metodevideoer

Undervejs i opskriften er der indsat relevante metodevideoer i højre side af skærmen (foto 11). Når eleven trykker på knappen, kommer der en metodevideo frem, der viser, hvordan man fx vasker og skræller en selleri. Metodevideoen understøtter dermed teksten i det pågældende trin.

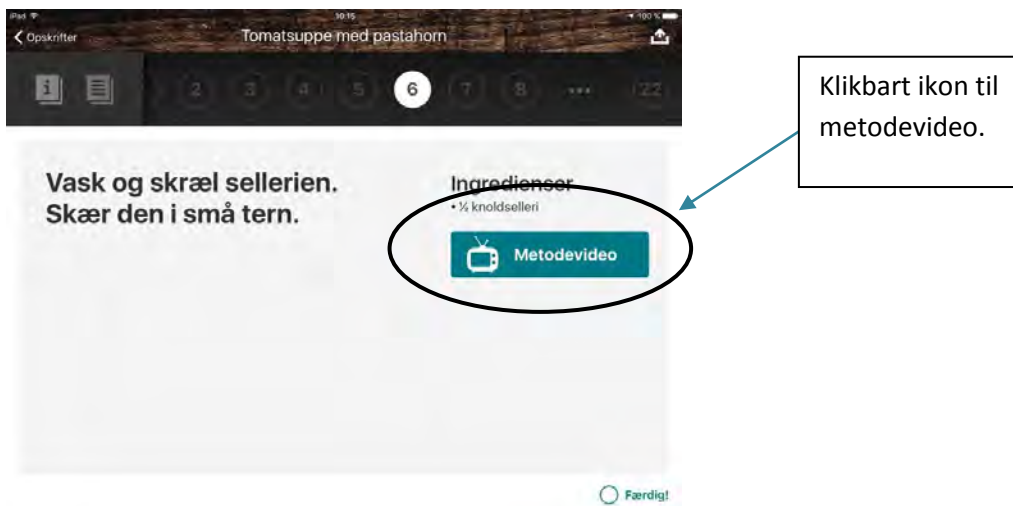


Foto 11

Omregne fra en måleenhed til en anden

App'en har desuden en omregner-funktion (foto 12). Den kan hjælpe eleven med at omregne fra en måleenhed til en anden, fx fra deciliter til gram. Funktionen dukker op ved alle trin, hvor der skal afmåles eller bruges ingredienser, og hvor omregningen er meningsfuld, fx ved mel, mælk, salt, pasta, ris og sukker.

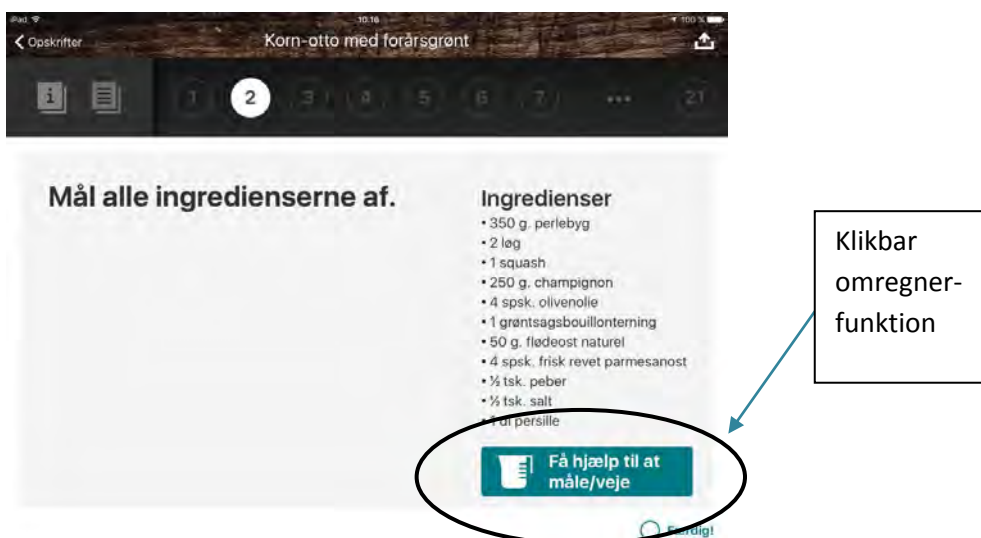


Foto 12

Første gang eleven støder på knappen 'Få hjælp til at måle/veje', kommer der en kort forklaring op om funktionen, og hvorledes eleven kan bruge den (foto 13).



Foto 13

Minutur

I løbet af opskrifterne kan der dukke minuture op (foto 14). Minuturere kan hjælpe eleven med at holde styr på tiden, fx når de koger kartofler eller har mad i ovnen. Eleven kan have flere minuture i gang samtidig. Ved hvert minutur står der, hvilken ingrediens minuturet vedrører, fx dej eller kartofler, således at eleven ikke forveksler urerne med hinanden.

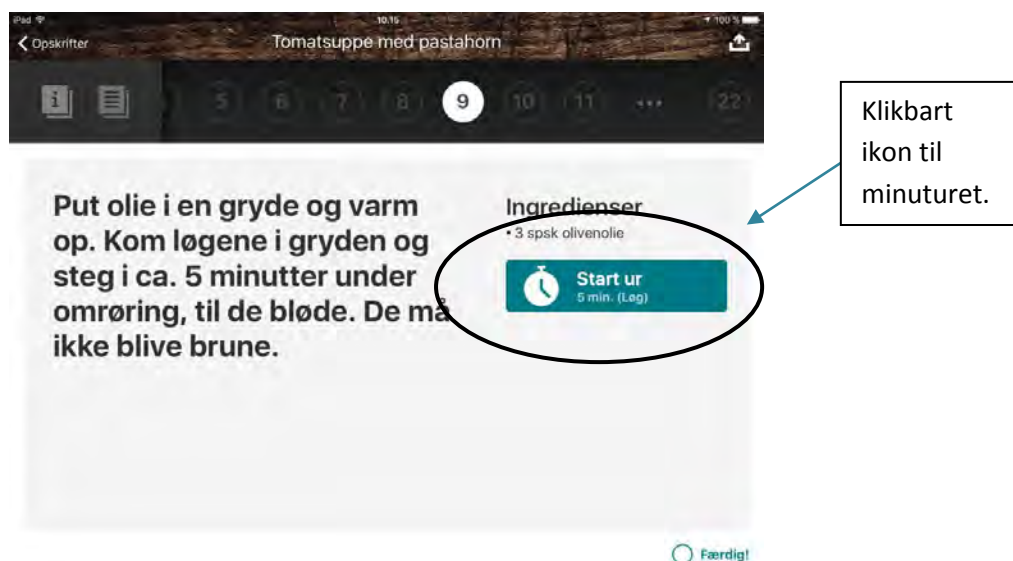


Foto 14

Kokkeskole

Anden indgang til GoCooks kokkeskoleapp er 'Kokkeskole' (foto 15). Her kan eleven vælge imellem to forskellige slags metodevideoer. Der er 60-70 videoer under 'Kokkeskole', og der kommer løbende nye til.

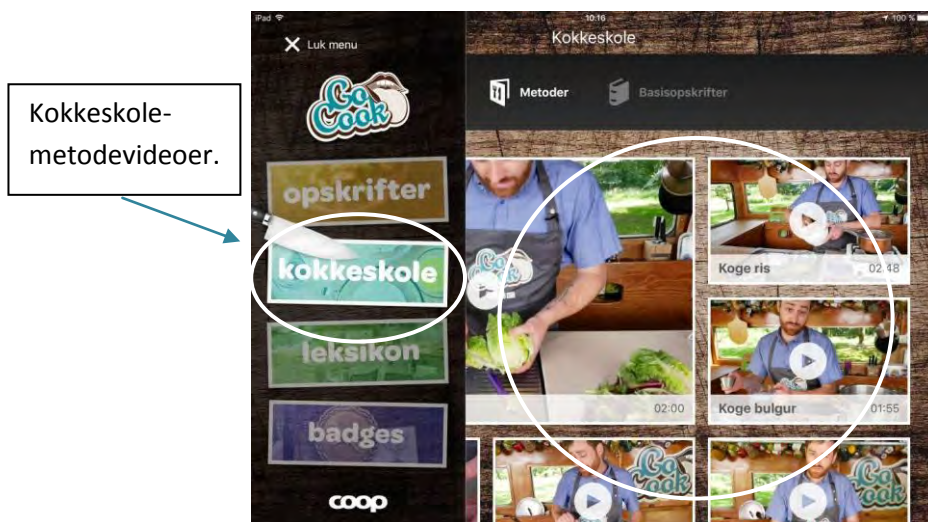


Foto 15

Metoder

Under fanen 'Metoder' ligger der korte metodevideoer (1-4 minutter). De beskriver en køkkenteknisk metode, som fx at hakke løg, skylle salat eller blende suppe (foto 16). Disse videoer bliver også brugt ved relevante trin i de enkelte opskrifter.

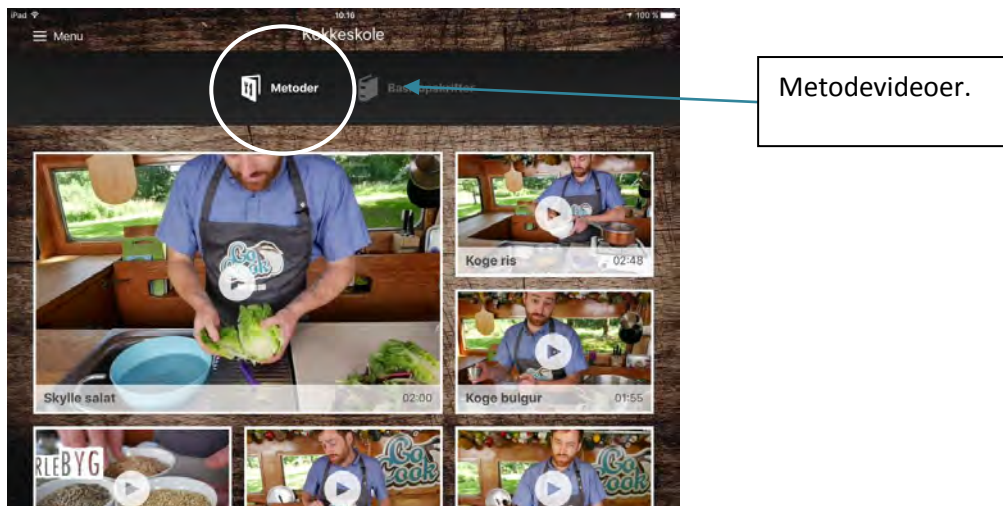


Foto 16

Basisopskrifter

'Basisopskrifter' er lidt længere metodevideoer (3-5 minutter). De viser, hvorledes man laver en hel ret, som fx lasagne, boller eller grøntsagssuppe (foto 17).

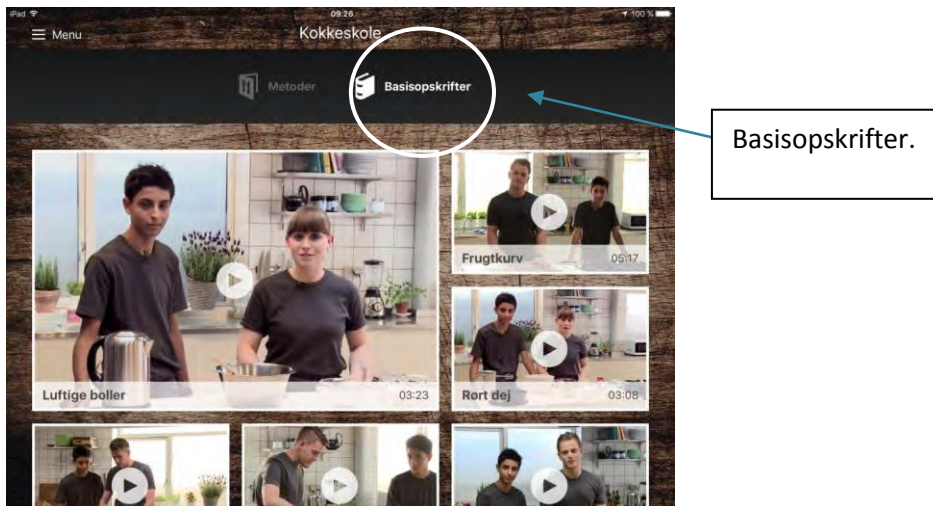


Foto 17

Leksikon

Tredje indgang til GoCooks kokkeskoleapp er 'Leksikon'. Leksikonet er et stort redskabs- og råvareleksikon med mere end 500 opslag (foto 18).

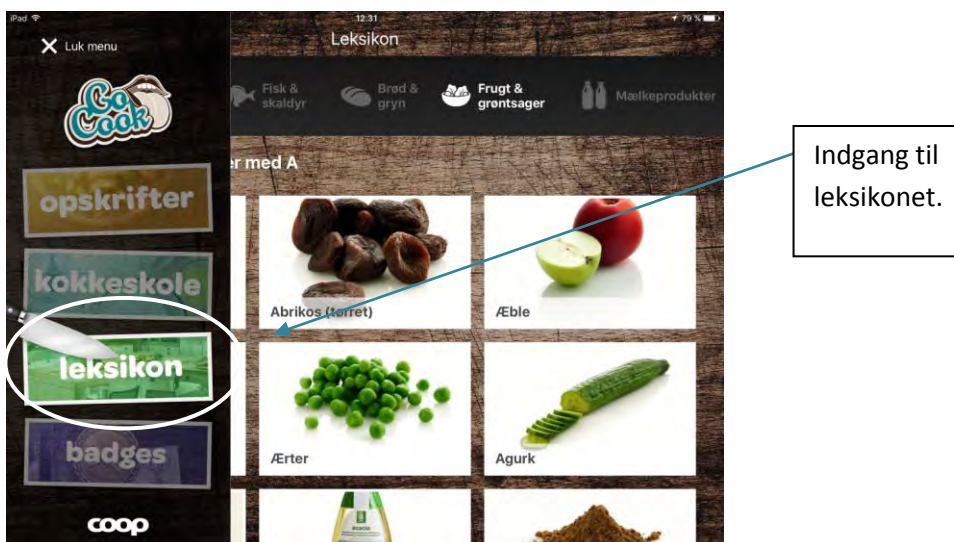


Foto 18

Leksikonet er inddelt efter kategori, fx fisk, fjerkræ, mælkeprodukter og køkkenredskaber. Man kan se de forskellige kategorier i app'ens øverste sorte bjælke (foto 19). Hver kategori er inddelt efter alfabetet (foto 19).

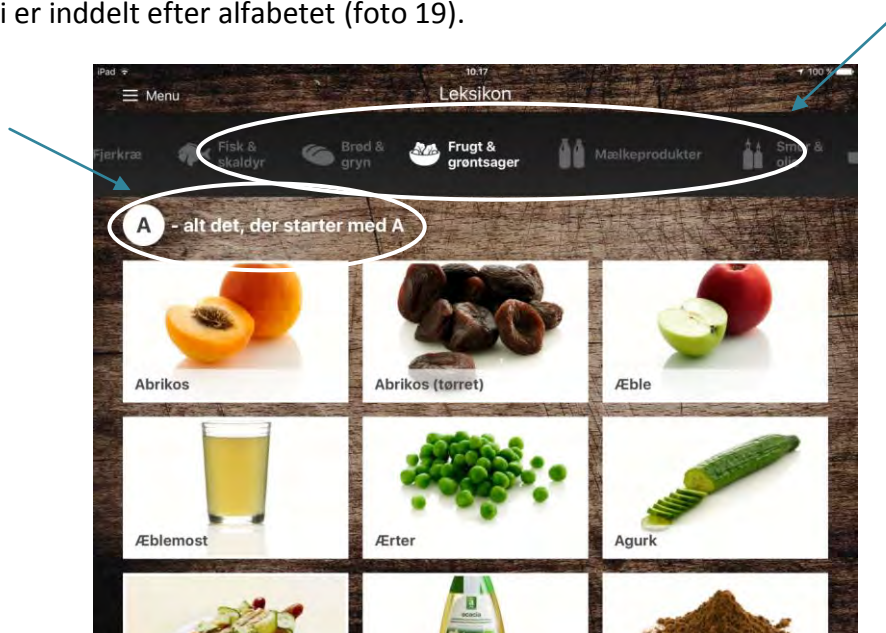


Foto 19

Råvarer

Når man klikker på en enkelt råvare, får man et større foto af den valgte råvare samt en kort og forklarende tekst om råvaren, fx hvad den smager af, og hvad man kan bruge den til. Desuden er der oplysning om korrekt opbevaring, og hvor lang tid råvaren kan holde sig (foto 20).



Foto 20

Køkkenredskaber

Ved 'køkkenredskaber' får eleven information om, hvad man kan bruge redskabet til og et stort billede af selve redskabet(foto 21).



Foto 21

Leksikonteksterne er de samme, som man får, når man klikker på råvarer og redskaber i opskrifterne.

Badges

Som en ekstra, lidt sjov funktion, har iPad app'en også en 'badge'-funktion (foto 21). Hver gang eleven gennemfører en opskrift, får vedkommende en 'medajle' (et badge)

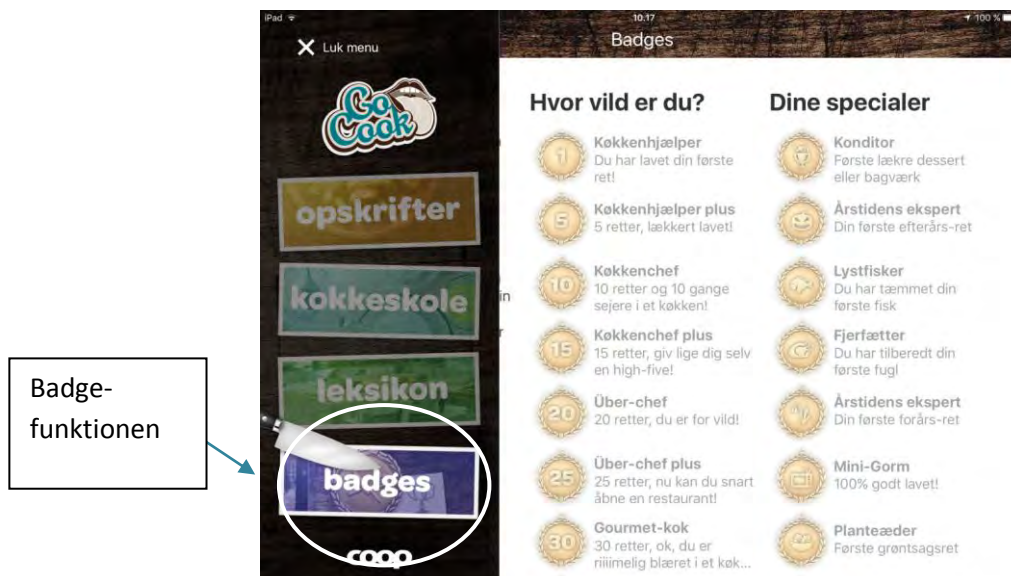


Foto 21

Når eleven har gennemført fx den første opskrift, får vedkommende medaljen 'Køkkenhjælper' (foto 22).

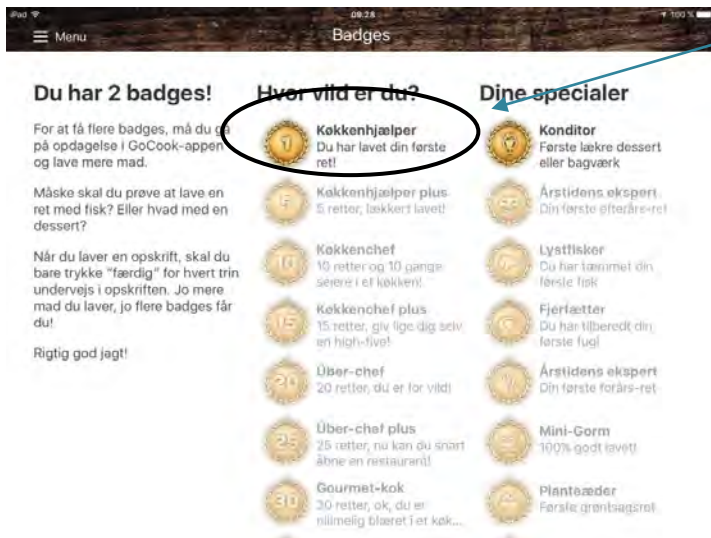


Foto 22

Badgene fungerer bedst, hvis hver elev har sin egen private iPad. Badgene kan hermed motivere eleverne til at prøve endnu flere opskrifter inden for forskellige kategorier. Måske kan der også opstå en lille konkurrence mellem eleverne, hvilket kunne motivere dem til at gå endnu mere i køkkenet.

Digitale læremidler i madkundskab

I august 2014 ændrede hjemkundskab navn til madkundskab. Med det nye navn fulgte også nye forenklede fælles mål, og herunder øget fokus på inddragelse af digitale læremidler. IT skal nu i langt højere grad indgå som en integreret del undervisningen i madkundskab, og som et pædagogisk og didaktisk redskab til at øge elevernes læringsudbytte.

Eleverne er vokset op med denne teknologi, og ved at anvende det i undervisningen, er der stor sandsynlighed for at gøre eleverne mere motiverede, nysgerrige og engagerede end med analoge læremidler.

GoCooks kokkeskoleapp kan hjælpe med at inddrage digitale læremidler i undervisningen i madkundskab. App'en kan med stor fordel bruges i selve undervisningssituationen, men i høj grad også som en del af forberedelsen for både dig som lærer og for dine elever.

Vær dog opmærksom på, at app'en ikke favner alle emner og aspekter af forenklede fælles mål for madkundskab. Derfor skal app'en ses som et delelement og supplement til undervisningen.

It- og mediekompetencerne kan grupperes i fire temaer, som i praksis vil have store overlap og sammenfald. Følgende er fra **Forenklede Fælles Mål for madkundskab**:

Eleven som kritisk undersøger

Undervisningen skal støtte eleverne i at bruge internettet og andre digitale teknologier til målrettet at søge information, dvs. indsamle, sortere, udvælge og forholde sig kritisk til information, der er relevant i forhold til det undervisningsindhold, der arbejdes med. Eksempler kan være fødevarers holdbarhed ved forskellige temperaturer, madbloggeres holdninger og måder at formidle favoritterter, holdninger og præferencer på, og andre sociale mediers madinformation.

Eleven som analyserende modtager

Eleverne skal tilegne sig kompetencer i kritisk at analysere og vurdere digitale produkters indhold og måden at repræsentere mad og madlavning på. Der arbejdes kritisk og analyserende med afsender- og modtagerintentioner i madreklamer, madprogrammer og sundhedskampagner, så eleverne kan vurdere, hvordan de selv og andre er genstand for mediepåvirkning på madområdet. De skal fx reflektere over, hvem der ønsker at skabe, hvilke holdninger hos hvem og hvorfor.

Eleven som målrettet og kreativ producent

Eleverne skal ligeledes selv kunne håndtere digital produktion, der er anvendelsesorienteret. De skal kunne afpasse budskab og formål med en produktion, fx opskrifter eller retter i forhold til en udvalgt målgruppe og kunne vælge egnede udtryksformer til formidling af disse. Det kan fx være præsentationer med brug af fotos, film, animationer eller andre digitale værktøjer. Eleverne skal lære at tænke i publikum og måltidsfællesskaber via it og medier.

Eleven som ansvarlig deltager

I kompetenceområdet måltider og madkulturer skal eleverne kunne anvende it og medier i arbejdet med historiske og globale madkulturer. Eleverne skal kunne indsamle og analysere relevante digitale informationer for få viden om forskellige traditionelle køkkener og måltidstraditioner.