

Undervisningsplan for Madkundskab

Undervisningen i Madkundskab på Den lille Skole relaterer til Folkeskolens afsluttende kompetencemål og kompetencemål på trinniveau.

Fagets formål i Folkeskolen:

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Stk. 2. Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Stk. 3. Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

Fagets formål på Den lille Skole:

At lære at lave mad er et af de kreative fag på DLS, der går fra indskoling op til udskoling, hvor eleverne afslutter med en eksamen i 8. klasse. Madkundskab har derfor stor prioritering på skolen. Eleverne lærer fx om mad og kultur gennem tema-fagene i grundskolen. Vi laver mad over bål, tager på ture og arbejder i køkkenet. I 7. kl. bliver faget centreret mere om de kompetencemål, der er tilknyttet eksamen. Det vil sige, at der vil være decideret timer med fokus på teori, der efterfølgende flettes sammen med praktikken i køkkenet. Vores udgangspunkt er, at alle elever skal få lyst til at lave mad, det skal være kreativt og sjovt. De skal lære at turde smage, dufte, føle og røre og også at lave en fejl eller to under processen.

Kompetenceområder og mål efter 4./6.klassetrin

Mad og sundhed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Fødevarerbevidsthed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning: Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte ideer i madlavningen.

Måltid og madkultur: Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

Udvalgte færdigheds og vidensområder efter 4./6.klassetrin

Mad og sundhed: Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning

Fødevarerbevidsthed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning: Eleven kan lave mad efter en opskrift

Måltid og madkultur: Eleven har viden om mad og måltidskulturer

Klassetrin	Rammer	Aktiviteter og temaer	Mål	Evaluering
1.kl-6.kl	Et årligt temaforløb i 6 uger af 6 timer ugentligt med klassen lærere	Eksempler på tidligere temaer: <ul style="list-style-type: none">• Stenaldermad• Krop og sundhed• Kartoffler• Æbler• Konservering (sylte, fermentere, salte)• Heksemad Vi arbejder i et overordnet tema ofte i	Fagligt: Eleverne opnår basal viden om madlavning og lærer forskellige teknikker (stege, koge, bage, hakke, snitte) og om at begå sig i et køkken. De lærer at læse en opskrift og danne sig et overblik. Egenansvarligt: Eleven kan begå sig i et køkkenet forsvarligt og har styr på hygiejne.	Efter hvert temaforløb evalueres der i klassen og på baggrund af oplevelser i køkkenet samt i klassen vurderes der om eleven nu: <ul style="list-style-type: none">• Kan læse/ få læst og forstå en opskrift• Har viden om enkelte retter i det

		<p>kombination med andre fag, såsom historie eller natur/teknik. Ofte bliver klassen delt i mindre hold, som på skift er i køkkenet. Sideløbende bliver der samlet op på det lærte i køkkenet i klassen ved logbøger, foldebøger, plakater m.m.</p>	<p>Derudover kan eleven tage opskriften med hjem og stå for aftensmaden til familien</p> <p>Socialt: At samarbejde i en mindre gruppe om opskriften. At være med til at lave en del, til et fælles stort måltid.</p> <p>Kritisk: Eleverne forholder sig til smag, lugt, tekstur og udseende. Samt sorterer affald korrekt.</p>	<p>pågældende tema.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved hvor maden kommer fra • Kan begå sig i et køkken lidt bedre end sidste år.
--	--	---	--	---

Kompetenceområder og mål efter 8.klasstrin

Mad og sundhed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Fødevarerbevidsthed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning: Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte ideer i madlavningen.

Måltid og madkultur: Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

Klasstrin	Rammer	Aktiviteter og temaer	Mål	Evaluering
7.kl-9.kl	Klassen bliver delt i to hold, hvoraf den ene er i køkkenet og den anden har teori	<p>Teori: Film, artikler, små praktiske øvelser, jord mellem hænderne, på tur, plancher og produkter</p> <p>Køkken: Grundopskrifter Stege, koge, dampe, bagning, legering m.m. det sensoriske måltid Måltidet fra andre kulturer</p>	<p>Fagligt: Eleverne opnår viden og kunnen inden for de fire kompetenceområder</p> <p>Egenansvarligt: Eleverne kan begå sig i et køkken</p> <p>Socialt: Eleverne kan fungere og samarbejde om skabelsen af et givent måltid</p> <p>Kritisk: Eleverne forholder sig til evt. madspild, bæredygtighed samt smag og sammensætning</p>	Formativ

