

UNDERVISNINGSPLAN FOR MADKUNDSKAB (2.-9. KLASSE)

Beskrivelse af undervisningen

Kun i 3. og i 7. klasse kan der tales om en egentlig undervisning i faget, ellers er det en integreret del af skolens liv og tilbud i mange andre sammenhænge. Her kan madkundskab være en del af skolen i forbindelse med fx lejrture og ved forskellige arrangementer.

| Fagets kompetenceområder | Slutmål |
|---------------------------|---|
| Mad og sundhed (MS): | <i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> <ul style="list-style-type: none"> - træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed. |
| Fødevarerbevidsthed (FB): | <i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> <ul style="list-style-type: none"> - træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed. - gøre sig bevidst om hygiejne i den faktiske madlavning og i det sociale. |
| Madlavning (ML): | <i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> <ul style="list-style-type: none"> - anvende madlavningsteknikker - omsætte idéer i madlavningen |
| Måltid og madkultur (MM): | <i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> <ul style="list-style-type: none"> - fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår |

Fagets udvikling

| Indhold og fokus | Kompetenceområder | Delmål |
|---|----------------------------------|--|
| 2. klasse: I 2. klasse har vi en periode på ca. 3 uger, hvor eleverne planter/sår grøntsager og er på gåtur, hvor der sås korn. | Fødevarerbevidsthed (FB): | <i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i> <ul style="list-style-type: none"> - have kendskab til dyrkning og forædling af kendte madvarer - have erfaring med indsamling af spiselige råvarer fra naturen - undersøge, hvordan forskellige råvarer og madvarer smager - kende almindelige kornsorter - kende grøntsager |

| | | |
|--|---|---|
| <p>3. klasse: I 3. klasse benyttes de grøntsager eleverne plantede i 2. klasse til at tilberede et lille festmåltid vha. gamle madlavningsdyder. Den tilberedte mad munder ud i en høstfest.</p> <p>Eleverne instrueres i hygiejne, håndtering af råvarer, opdækning, afrydning, servering, anretning, oprydning, opvask og rengøring af køkkenet.</p> <p>Her trænes kompetencerne: FB, ML, MM.</p> | <p>Madlavning (ML):</p> <p>Måltid og madkultur (MM):</p> | <ul style="list-style-type: none"> - kende frugter - kende husdyr - kende husdyrprodukter <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - anvende mål og vægt i sammenhæng med opskrifter og madlavning - praktisere regler for god hygiejne og vide, hvorfor de er vigtige <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - øve sociale færdighederne i forbindelse med måltiderne. - dække og pynte bord på en indbydende måde - planlægge og gennemføre en årstidsrelateret fest eller andet arrangement sammen med andre |
| <p>7. klasse: I forbindelse med en biologi-periode har eleverne haft en teoretisk gennemgang af ernæringen og kaloriernes betydning har for eleverne samt menneske-kroppen. Elever foretager selv indkøb og laver de nødvendige beregninger af den daglige nødvendige energimængde i maden, som de efterfølgende tilbereder til hinanden i små hold.</p> <p>Al maden er vegetarisk og vi bestræber os på at producere med mindst muligt madspil, eks. udnytte en hel plante med rod, stængel og frø. Efterfølgende er de også med til at gøre regnskabet op, vaske op og gøre rent.</p> | <p>Mad og sundhed (MS):</p> <p>Fødevarerbevidsthed (FB):</p> <p>Madlavning (ML):</p> <p>Måltid og madkultur (MM):</p> | <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - give eksempler på sammenhænge mellem madvaner og sundhed - sammensætte sund morgenmad, frokost og mellemmåltid - lave god, og næringsrig mad af enkle råvarer <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - undersøge forskellige madvarer med hensyn til kvalitet og miljø - forstå enkle varedeklarationer og oprindelse af madvarer - <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - følge opskrifter og lave retter - anvende regning for at øge eller reducere mængden i opskrifter - finde opskrifter fra forskellige kilder, vurdere og følge dem <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - få mulighed for at opleve forskellige smage fra forskellige kulturer - lave mad i naturen ved at bruge naturen som ressource |

| | | |
|--|--|---|
| <p>Her trænes kompetencerne: MS, FB, ML, MM.</p> | | <ul style="list-style-type: none"> - kende til, hvad et kulturlandskab er, og hvordan man kan passe på det - kende til forskellige måltidsskikke, og hvordan de bliver praktiseret i forskellige kulturer |
| <p>9. klasse: I en periode i 9. klasse arbejdes der med landbrug som kilde til den mad vi lever af, bæredygtig landbrugsdrift og landbruget som erhverv. Eleverne er på en uges praktikophold på en gård. Her kan de få erfaring med eksempelvis at arbejde i marker, drivhus, hønseri og i pakkeri med rengøring og pakning af grønsager til supermarkeder mv., og få indsigt i bæredygtigt landbrug og viden om bl.a. vekseldrift, gødning og balance mellem antal dyr og plantearealer. I en periode behandles økologi, landbrugets og kulturplanternes udvikling, kulturlandskabets historie, opdagelse af kunstgødning, forskellige syn på landbrug og samfund, Alt sammen begrundet i menneskets positive plads i naturen, mennesket som kulturskaber og forædler.</p> <p>I forhold til madkundskab giver perioden eleverne mulighed for at kende til grundprincipperne indenfor biodynamisk, økologisk og traditionel fødevarerproduktion samt vurdere og vælge madvarer ud fra etiske og bæredygtige kriterier.</p> <p>Her trænes kompetencerne: MS, FB, MM.</p> | <p>Mad og sundhed (MS):</p> <p>Fødevarerbevidsthed (FB):</p> <p>Måltid og madkultur (MM):</p> | <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - forholde sig til næringsrelaterede sygdomme, misbrug og afhængighed - vurdere hvad der er sund og bæredygtig madproduktion - anvende kostanbefalinger. <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - kende til grundprincipperne indenfor biodynamisk, økologisk og traditionel fødevarerproduktion - sammenligne brug af energi i forhold til forskellige produktionsmetoder - vurdere madvarernes kvalitet indenfor det globale fødemarked - drøfte, hvordan forskellige markedsføringsmetoder kan påvirke valget af madvarer - vurdere og vælge madvarer ud fra etiske og bæredygtige kriterier - vurdere, hvad der er sund og bæredygtig madproduktion - kunne forstå og forholde sig til indholdsdeklarationer på indkøbte madvarer - have kendskab til tilsætnings-, konserverings- og aromastoffer i madvarer <p><i>Videns- og færdighedsmål: Undervisningen giver mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - samle æstetiske og praktiske erfaringer - afprøve og sætte retter sammen ud fra forskellige madlavningsmetoder og madkulturer - give eksempler på, hvordan madretter og madkultur har ændret sig over tid - drøfte udfordringer knyttet til globalisering af madkulturer |