

Årsplan for madkundskab

Klasse: 5A/5B, 6A/6B

Periode: 2019/20

Lærere: LN/LS/DA/LH

Eleverne i 5. Klasse har madkundskab i et halvt år, mens eleverne i 6.klasse har faget hele året.

Med udgangspunkt i de gældende "Forenklede fælles mål" for madkundskab bestræbes der i undervisningen på, at eleverne lærer at tilberede mad samt at de opnår viden inden for sundhed, råvarer og smag, således, at de bliver i stand til at træffe velovervejede madvalg.

Centralt for faget er derfor at kunne kombinere madlavningens praktiske håndværk med viden om mad, måltider, fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed. Ligesom i skolens andre fag, opstilles der i madkundskab læringsmål, og disse evalueres løbende.

Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle madlavningsglæde, selvværd, fantasi, 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 tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

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

Undervisningen i- og tilrettelæggelsen af madkundskab er bygget op omkring følgende fire kompetenceområder:

Mad og sundhed – at eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed

Fødevarerbevidsthed – at eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed

Madlavning – at eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte ideer i madlavningen

Måltid og madkultur – at eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

For at opnå læringsmålene for faget, undervises der i følgende emner gennem året:

Æg og hygiejne, stegning, fedtstof og sundhed, frugt og grønt, forskellige dejtyper, traditioner, udenlandsk mad, konservering, kostvaner, madpyramiden, supper, farsretter, desserter, bevidsthed omkring fødevarer, handlekompetence i forbindelse med valg af opskrifter, kendskab til tilsætningsstoffer, madvaredeklarationer og fødevareremærkninger.

Undervisningen vil blive en vekslen mellem eksperimenter/forsøg i skolekøkkenet og madlavning samt arbejde med digitale værktøjer.

Ret til ændringer forbeholdes.

LN/LS/DA/LH