

Undervisningsplan for faget Madkundskab

1. Formål

Fagformål for faget Madkundskab, jf. Fælles Mål.

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.

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.

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.

2. Kompetenceområder

Der arbejdes ud fra Fælles Mål og de formelle krav til faget. Undervisningen tager sit udgangspunkt i følgende kompetenceområder:

- 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 idéer i madlavningen.

- Måltid og madkultur

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

3. Generelle forhold på skolen

Faget Madkundskab afholdes i 7. kl. med 2 lektioner ugentligt. Undervisningen finder sted i både klasseværelset (teori) og i skolen køkken (praksis).

Selam Privatskole

4. Faglige metoder

I faget Madkundskab benyttes primært en tilgang, hvor man *"lærer igennem at gøre"* og bagefter *"reflekterer over praksis"*. Eleverne laver maden ud fra opskrifter og bliver løbende stilladseret af læreren. Samtidigt skal de indgå i et gruppesamarbejde. Både under madlavningen og efter madlavningen, skal eleverne reflektere over praksis og opfordres til at stille sig selv spørgsmål: Er opskriften fulgt? Fungere teamsamarbejdet i gruppen? Hvordan er hygiejnen? Hvad kan jeg gøre for at bidrage mere til gruppen? Eleverne opfordres således til at blive mere bevidste i køkkenet. Ud over praksistimerne i køkkenet er der også teoritimer, hvor eleverne skal tilegne sig viden omkring emner såsom fødevareproduktion, dyrevelfærd, økologi, klima mm. Emner som udvider elevernes forståelse af mad og som skal inspirere dem til at tage mere ansvarfulde og bevidste valg som medborgere. I disse timer fordyber eleverne sig med undervisningsmaterialer, artikler, opgaver og mad-dokumentarer.

5. Konkret oversigt/plan for indholdet på de forskellige klassetrin samt valg af undervisningsmateriale

Oversigt

Oversigt over indholdet fremgår af Årsplanen for den enkelte klasse.

Undervisningen er tilrettelagt med henblik på et progressivt forløb, hvor eleverne gradvist tilegner sig mere viden om faget. I det første forløb på årsplanen skal eleverne først blive bekendt med køkkenet som arbejdsstation. Basal viden såsom: Hvor er de enkelte køkkenredskaber, hvordan opfører man sig i et køkken og hvilke varer skal på køl og hvilke varer skal i skabet er en del af denne fase. Den basale viden er fundamentet for, at man sidenhen kan leve op til kompetencemålene "Mad og sundhed" og "Madlavning"

Til denne startfase af årsplanen bliver materialet "Det er bare et køkken" (Clio Online) benyttet. Derudover suppleres dette efterfølgende af undervisningsmaterialet "Bakterierne i min hverdag" (Clio Online), som er et mere teoretisk forløb, der også har en tværfaglig dimension ift. faget Biologi.

Det efterfølgende forløb er et overvejende praktisk forløb med udgangspunkt i enkle retter. Her er formålet i høj grad, at eleverne lærer at anvende madlavningsteknikker. Dette er suppleret med temaerne "bæredygtighed og klima", "de officielle kostråd" og "madspild". som indgår som teoretiske madkundskabstimer hver anden madkundskabslektion i perioden frem til vinterferien. I de teoretiske timer er det kompetencemålene "Fødevarebevidsthed" og "Måltid og madkultur" som er i centrum. Eleverne skal således i tråd med kompetencemålene blive mere kvalificerede og reflekterede forbrugere.

Fra december måned tager forløbet "Den store bagedyst" over fra det praktiske forløb "Enkle retter" og her er der overordnet fokus på bagning og konkurrence. I december med et særskilt fokus på dansk julebagværk. Eleverne dyster i forløbet i mindre grupper om at præsentere det bedste bagværk. Dette forløb strækker sig ligesom de teoretiske temaforløb til vinterferien.

Det næste forløb herefter er "Maddetektiven" (Clio Online), hvor eleverne skal tilegne sig viden om varedeklarationer og kompetence til at gennemskue hvad de forskellige ingredienser og E-

Selam Privatskole

numre dækker over. Her skal eleverne både ud og handle ind og analysere de varer, som bliver benyttet.

Herefter kommer et forløb om Fast Food og livsstil. Forløbet sætter eleverne i stand til at reflektere over deres valg af mad, og hvilke konsekvenser disse valg har for helbredet.

Som modstykke og opfølgning til Fast Food-forløbet kommer dernæst to afsluttende forløb med titlerne henholdsvis "Hvad skal vi spise?" (Clio Online) og "Det sunde liv" (Clio Online), der klæder eleverne mere på til at foretage nogle selvstændige og reflekterede beslutninger.

I alle tre afsluttende forløb vil der være en vekslen mellem teori og praksis. Dvs. både en fordybelse i emnerne herunder undersøgelser, cases og opgaver, men også forsøg på tilberede eksemplarariske retter fra undervisningsmaterialet.

Undervisningsmaterialer

Clio Online

6. Beskrivelse af hvordan fagene indgår i andre fag/aktiviteter mv.

Faget indgår som en del af andre fag og aktiviteter på skolen.

Tema-uge:

Eleverne stifter bekendtskab med mad fra andre kulturer, og er med til at lave og sælge maden til de andre elever på skolen.

Lejrtur:

Eleverne indkøber mad og står for madlavningen, herunder overholdelse af budget og generel indsigt i sund og varieret mad.

SFO:

Eleverne i indskolingen deltager i bagning, og der uddeles frugt, som led i en ordning om at spise sundt.

Biologi:

Eleverne i 7.-9. klasse undervises bl.a. i sammenhænge mellem muskler, lunger og blodkredsløb under fysisk aktivitet, samt væsentlige træk ved kroppens energiomsætning.

Herudover lærer de om fødes sammensætning, energiindhold og sundhed, herunder proteiner, kulhydrater og fedstoffer.

Årlige Kulturdag:

Eleverne stifter bekendtskab med forskellige former for madretter, som tager udgangspunkt i de kulturer der er tilstede på skolen.

Idræt: Kost og motion