

Årsplan i Madkundskab, Vest.

Årsplanen tager udgangspunkt i følgende:

- Projektbaseret undervisning som kernen i den faglige tilgang
- Ministeriets Fælles mål for faget madkundskab

Det pointeres, at faget Madkundskab inddrages i projekter, hvor det findes relevant, og derfor ikke inddrages i alle projekter i skoleåret.

Der henvises også til skolens madpolitik, hvor det skrives, at alt mad, der produceres på skolen, er vegetarisk eller vegansk og produceret af økologiske produkter.

Derfor arbejdes der ikke i madkundskab med kød eller animalske produkter.

Ligeledes arbejdes der i faget med fokus på at anvende råvarer fra skolens skolehave, samt lokal frugt og grønt.

Jord til Bord, Uge 34 - 41.

I denne periode arbejdes der med at høste, anvende og lagre madvarer forsvarligt fra skolens skolehave.

Der arbejdes med egen produktion af frugt og grønt, hvor der produceres, smages og lagres mad fra skolens have.

Holdet deltager også i Høstfesten, som er afslutningen på projektet i denne periode, hvor holdet bidrager med produkter, som de har produceret fra skolehaven.

Efter 4./5./6./7. klassetrin

Mad og Sundhed:

- Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning.
- Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper.
- Eleven kan vurdere mads holdbarhed.
- Eleven har viden om mikroorganismer.
- Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning.
- Eleven har viden om sund mad og madlavning.

Fødevarerbevidsthed:

- Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen.
- Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed.
- Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering.
- Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø.

Madlavning:

- Eleven kan lave mad efter en opskrift.
- Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.

- Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.
- Eleven kan tilsmage og krydre maden.
- Eleven har viden om tilsmagning og krydring.

Måltid og madkultur:

Bagning og Juletraditioner, Uge 43 - 50:

I dette forløb arbejdes der med bagningsprocesser og med julebagning.

Der er fokus på æltning, hæveprocesser og midler, fagterminologi og forskellige dej typer.

Der arbejdes med produktion, analyse og evaluering af forskellige typer dej, samt produktion af traditionel dansk julebag, inklusiv æbleskiver.

Efter 4./5./6./7. klassestrin

Mad og Sundhed:

- Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.
- Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.

Fødevarerbevidsthed:

- Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevarermærkninger.
- Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur.
- Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet.
- Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer.
- Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber.
- Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber.

Madlavning:

- Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.
- Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning.
- Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer.
- Eleven har viden om madlavnings grundlæggende fysik og kemi.

Måltid og madkultur:

- Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.
- Eleven har viden om måltidsanledninger.
- Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.
- Eleven har viden om mad- og måltidskulturer.

Ernæring og Næringsstoffer, Uge 1 - Uge 6

I dette forløb arbejdes der med at udvikle, sammensætte, producere og evaluere retter med fokus på næringsstoffer.

Der arbejdes med at udarbejde madplaner en hel dag, samt madplaner for en uge, hvor der tages udgangspunkt i sundhed og trivsel.

Der arbejdes med at skabe retter, der er smagfulde og sunde på samme tid.

Efter 4./5./6./7. klassestrin

Mad og Sundhed:

- Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed, herunder med digital kostberegning.
- Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov.
- Eleven kan anvende kostenbefalinger til madlavning og måltidssammensætning.
- Eleven har viden om kostenbefalinger og deres grundlag.

Fødevarerbevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.
- Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse.
- Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale værktøjer.
- Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer.
- Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.
- Eleven har viden om faktorer der påvirker madforbrug.

Madlavning:

- Eleven kan skabe retter under hensynstagen til sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk- kemiske egenskaber.
- Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk- kemiske egenskaber.

Måltid og madkultur:

Bålmad, grilning og stegning, Uge 10 - Uge 15:

I denne periode arbejdes der med madlavning over levende flammer.

Der arbejdes med smagsforskelle på mad lavet over bål, kul, gas og på komfur.

Der arbejdes med stegning og bagning over bål, samt madlavning uden for.

Efter 4./5./6./7. klassestrin

Mad og Sundhed:

- Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning.
- Eleven har viden om mikroorganismer.

Fødevarerbevidsthed:

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.
- Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse.
- Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering.
- Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø.

Madlavning:

- Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.
- Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning.
- Eleven kan skabe retter under hensynstagen til sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk- kemiske egenskaber.
- Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk- kemiske egenskaber.

Afsluttende projekt, Uge 17 - Uge 24:

I denne periode arbejdes der enten i grupper på at sammensætte en menu ud fra den viden, som er samlet i løbet af skoleåret.

Dette skal ende i en sammensat menu for skolens høstfest i September.

Der arbejdes indledningsvis med forskellige madkulturer, så grupperne har et fundament for at træffe beslutninger om sammensætning af en menu baseret på forskellige kulturers køkken.

Efter 4./5./6./7. klassetrin

Mad og Sundhed:

- Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.
- Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.
- Eleven kan anvende kostenbefalinger til madlavning og måltidssammensætning.
- Eleven har viden om kostenbefalinger og deres grundlag.

Fødevarerbevidsthed:

- Eleven kan analysere fødevarergruppers vej fra jord til bord og til jord igen.
- Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering.
- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.
- Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse.
- Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.
- Eleven har viden om faktorer der påvirker madforbrug.

Madlavning:

- Eleven kan udvikle opskrifter.
- Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.
- Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning.
- Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning.
- Eleven kan tilsmage og krydre maden.
- Eleven har viden om tilsmagning og kryddring.
- Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk.
- Eleven har viden om mads æstetiske vurderingskriterier.

Måltid og madkultur:

- Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.
- Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.
- Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.
- Eleven har viden om måltidsanledninger.