

ÅRSPLAN MADKUNDSKAB

Vi vil lægge os op af Fælles Mål der omfatter fire kompetenceområder:

- **MAD OG SUNDHED** (Eleverne kan træffe madvalg i forhold til sundhed)
- **FØDEVAREBEVIDSTHED** (Eleverne kan træffe madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed)
- **MADLAVNING** (Eleverne kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavning)
- **MÅLTID OG MADKULTUR** (Elev kan fortolke med forståelse for værdier, kultur og levevilkår)

Inden for hvert kompetenceområde er der færdigheds- og vidensmål:

MAD OG SUNDHED

Sundhedsbevidsthed (16)

Vi arbejder med sundhedsbevidsthed ved at præsentere forskellige typer af madpakker, samtale om energiindholdet og kroppens energiforbrug. Endvidere arbejder vi med kostpyramiden.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning

Vidensmål: Eleven har viden om sund mad og madlavning

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø

Vidensmål: Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø

Ernæring og energibehov (16)

Vi arbejder med ernæring og energibehov ved at præsentere forskellige typer af madpakker og samtale om energiindholdet og kroppens energiforbrug. Endvidere arbejder vi med kostpyramiden og div. kropsforsøg der viser aktivitet/forbrændingstid.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed, herunder med digital kostberegning

Vidensmål: Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan anvende kostenbefalinger til madlavning og måltidssammensætning

Vidensmål: Eleven har viden om kostenbefalinger og deres grundlag

Hygiejne (16/17)

Vi arbejder med hygiejne gennem håndvask og håndtering/opbevaring af forskellige typer madvarer, samt laver bakterieforsøg.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning

Vidensmål: Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere mads holdbarhed

Vidensmål: Eleven har viden om mikroorganismer

FØDEVAREBEVIDSTHED

Råvarekendskab (16/17)

Vi arbejder med råvarekendskab gennem bagning og fremstilling af ”Mormormad” (leverpostej fra bunden og syltning). Endvidere belyses dette område gennem et besøg af en kok, samt gennem et værksted ”hvor kommer maden fra”.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse

Vidensmål: Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber

Vidensmål: Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber

Madvaredeklarerationer og fødevarermærkninger (16/17)

Dette arbejdes der særskilt med i natur/teknologi på 6.klasses niveau.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevaremærkninger

Vidensmål: Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale værktøjer

Vidensmål: Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer

Kvalitetsforståelse og madforbrug (16/17)

Det arbejdes der med gennem værkstedet ”sundhedskampagner” (eleverne anvender deres viden og fremstiller plancher) og gennem et besøg af en kok.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet

Vidensmål: Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring

Vidensmål: Eleven har viden om faktorer, der påvirker madforbrug

Bæredygtighed og miljø (16/17)

Det arbejder vi med gennem ekskursion til Thy Nationalpark, hvor vi guides rundt og bl.a. smager på naturens råvarer. Der arbejdes også med fremstillingen af bålmad. Endvidere deltager de ældste elever i et forløb fra brøk til bord. Emnet berøres også i natur/teknologi.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan analysere fødevaregrupperes vej fra jord til bord og til jord igen

Vidensmål: Eleven har viden om fødevaregrupperes bæredygtighed

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering

Vidensmål: Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø

Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger (16)

Dette arbejdes der særskilt med i natur/teknologi på 6.kl.niveau, hvor eleverne lærer at læse

varedeklarationen og vurdere ernæringsværdien.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevaremærkninger

Vidensmål: Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale værktøjer

Vidensmål: Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer

Kvalitetsforståelse og madforbrug (17)

Dette arbejdes der med gennem besøg af kok og gennem teori og udarbejdelse af plancher/film.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet

Vidensmål: Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring

Vidensmål: Eleven har viden om faktorer, der påvirker madforbrug

MADLAVNING

Madlavningens mål og struktur (16)

Dette arbejdes der med i værksteder, hvor der bages, syltes og laves ”mormormad”.

Endvidere arbejdes der med opgaver, hvor køkkenredskabers betegnelse øves og fagordene anvendes.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan lave mad efter en opskrift

Vidensmål: Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan udvikle opskrifter

Vidensmål: Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter

Grundmetoder og madteknik (16)

Dette arbejdes der med i værksteder, hvor der bages, syltes og laves ”mormormad”, samt arbejdes med teoriopgaver.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker

Vidensmål: Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning

Vidensmål: Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning

Madlavningens fysik og kemi (16)

Dette arbejdes der med i værksteder, hvor der bages og syltes.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer

Vidensmål: Eleven har viden om madlavnings grundlæggende fysik og kemi

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan skabe retter under hensynstagen til sammenhæng mellem madlavningsgrundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber

Vidensmål: Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavningsgrundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber

Smag og tilsmagning (16/17)

Dette arbejdes der med gennem besøg af kok. I smagsværksteder, smagning af det fremstillede og gennem ”international uge” (forskellige landes madkultur).

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma

Vidensmål: Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan tilsmage og krydre maden

Vidensmål : Eleven har viden om tilsmagning og krydring

Madens æstetik (17)

Dette arbejdes der med gennem besøg af kok og gennem ”international uge”.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan fortolke sanse- og madoplevelser

Vidensmål: Eleven har viden om sanselighed

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk

Vidensmål: Eleven har viden om mads æstetiske vurderingskriterier

MÅLTID OG MADKULTUR

Måltidets komposition (16/17)

Dette arbejdes der med gennem smagsværksted, besøg af kok og ”international uge”.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål

Vidensmål: Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger

Vidensmål: Eleven har viden om måltidsanledninger

Måltidskultur (16/17)

Dette arbejdes der med gennem værkstedet bålmad, ”mormormad” og gennem ”international uge”.

Fase 1

Færdighedsmål: Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer

Vidensmål: Eleven har viden om mad- og måltidskulturer

Fase 2

Færdighedsmål: Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer

Vidensmål: Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer