



Undervisningsplan for madkundskab

Formålet med undervisningen

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.

Undervisningen i madkundskab hænger tæt sammen med undervisningsaktiviteterne i havebrug i skolehaven, hvortil der henvises til undervisningsplanen i havebrug. Klassesetning med egentlig undervisning i madkundskab er i 3. til 7. klasse. Ellers er faget tæt integreret i skolens liv og tilbud i mange andre sammenhænge.

Kompetenceområder	Slutmål
Mad og sundhed (MS):	<i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> - træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.
Fødevarerbevidsthed (FB):	<i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> - træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.
Madlavning (ML):	<i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> - anvende madlavningsteknikker - omsætte idéer i madlavningen
Måltid og madkultur (MM):	<i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i> - fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår



Fagets udvikling		
Indhold og fokus	Kompetence områder	Delmål
<p>1.-2.klasse Madkundskab og -kultur er en integreret del af skolens liv. Maden, ernæringen og sundheden er centrale. De fleste aktiviteter foregår i økohaven, hvorfor der henvises til undervisningsplanen for havebrug. Zoologiperioden i 4. klasse omhandler bl.a. dyr, fødevalg og fødekæder.</p> <p>3.klasse I forbindelse med et bondegårdsbesøg høster klassen afgrøder afhængig af årstiden og tilberede hjemme på skolen et måltid for alle på skolen. Eleverne instrueres i hygiejne, håndtering af råvarer, opdækning, afrydning, servering, anretning, oprydning, opvask og rengøring af køkkenet. I forbindelse med hjemkundskabsperiode arbejder klassen med de forskellige råvarer og disses tilberedning f.eks. grød, marmelader mm., men også forædling af kornet, opdræt og pasning af husdyr og samarbejdet om dyrkning af jorden samt krydderiers anvendelse og udbredelse. Man følger maden fra jord til bord. Her dyrkes og høstes, indsamles, oplagres, syltes og tilberedes enkle måltider. Eleverne høster, grutter - maler og valser kornet til mel og gryn, bager, kerner fløde til smør, fremstiller måske smøreoste med urter, laver krydderolier, laver marmelade, saft, suppe - og serverer og pynter.</p> <p>Her trænes kompetencerne: FB, ML, MM.</p>	<p>Fødevarer- bevidsthed (FB)</p> <p>Madlavning (ML)</p> <p>Måltid og madkultur (MM)</p>	<p><i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i></p> <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 grønsager- kende frugter- kende husdyr- kende husdyrprodukter <p><i>Undervisningen giver eleven 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>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- bidrage til trivsel i sammenhæng med måltiderne- dække og pynte bord på en indbydende måde



		<ul style="list-style-type: none"> - planlægge og gennemføre en årtidsrelateret fest eller andet arrangement sammen med andre
<p>4.klasse I forbindelse med vikingeturen i 4. klasse laves al maden over bål og i gløderne, som i vikingernes tid. Der hentes brænde, hugges op og tændes ild.</p> <p>4.-7. klasse I løbet af skoleåret indgår eleverne i turnusordning som køkkenassistenter og laver mad til deres egen klasse og til børnehaven. Formålet med faget er, at eleverne tilegner sig praktiske færdigheder og viden indenfor madlavning. Derudover er det vores mål at klæde eleverne på, så de lærer at træffe sunde madvalg og opbygger sunde vaner, de kan tage med sig videre ud i livet.</p> <p>Madkundskab er et fag der kombinere teoretisk viden om mad og måltider, smag og sensorik, økologi og bæredygtighed samt sundhed og hygiejne med det praktiske håndværk hvor eleverne arbejder med deres køkkenfærdigheder i praksis.</p> <p>Overordnede emner for madkundskabsundervisningen fra 4. -7. klasse: 4. klasse: Råvarekendskab (med fokus på økologi og sæson) metodik og hygiejne. 5. klasse: Råvarekendskab (med fokus på økologi og sæson), metodik og hygiejne, smag og sanser. 6. klasse: Planlægning, metodik, hygiejne, smag og sanser. 7. klasse: Planlægning, metodik, hygiejne, fermenteringsarbejde med bakterier, smag og sensorik.</p> <p>Udover selve madlavningen, er eleverne også med til at præsentere og servere maden for deres klassekammerater samt oprydning og rengøring efterfølgende.</p>	<p>Mad og sundhed (MS)</p> <p>Fødevarer-bevidsthed (FB)</p>	<p><i>Undervisningen giver eleven 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>Undervisningen giver eleven 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 varemarked - 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 - kunne forholde sig sagligt til reklamer og til medier



<p>Vi lægger stor vægt på at servere økologisk og biodynamisk mad, ligesom vi foretrækker at købe lokale råvarer ind til køkkenet.</p> <p>Vi bestræber os på at producere med mindst muligt madspild, eks. Udnytte en hel plante med rod, stængel og frø.</p> <p>Her trænes kompetencerne: MS, FB, MM.</p> <p>I 7. klasse er sundhed og ernæring vigtige emner, som beskrives i undervisningsplanen for biologien, men det er også et emne som tages op i forbindelse med kemi, geografi og historie. I forbindelse med biologiperioden laver eleverne mad, som underbygger delemnerne i undervisningen. Eleverne arbejder i grupper med tilberedning af forskellige grøntsager i sfo'ens køkken samt i udekøkkenet i Økohaven.</p> <p>Mad tilberedes endvidere i køkkener på lejrture i 6. og 7. klasse på hhv. Bornholm og på sejl- eller cykelturen.</p> <p>9.klasse</p> <p>På en uges tur i 9. klasse arbejdes med landbrug som kilde til den mad vi lever af, bæredygtig landbrugsdrift og landbruget som erhverv, og er tæt koblet sammen med en økologiperiode i biologi. Eleverne er på en uges ophold på en økologisk/biodynamisk gård. De får erfaring med arbejde i marker, drivhus, hønseri og får indsigt i bæredygtigt landbrug og viden om bl.a. vekseldrift, gødning og balance mellem antal dyr og plantearealer.</p> <p>Eleverne står selv for madlavning på turnushold med lokale råvarer. Inden turen har eleverne haft en periode med økologi, og både undervejs og tilbage i klasseværelset behandles 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>Madlavning (ML)</p> <p>Måltid og madkultur (MM)</p>	<ul style="list-style-type: none">- have kendskab til tilsætnings-, konserverings- og aromastoffer i madvarer <p><i>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- planlægge og lave et sammensat, flere retters måltid- planlægge og lave mad til selskab med inviterede gæster- planlægge og lave et måltid i naturen over bål <p><i>Undervisningen giver eleven 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 madredskaber og madkultur har ændret sig over tid- drøfte udfordringer knyttet til globalisering af madkulturer
--	--	---



<p>I forhold til madkundskab giver turen eleverne mulighed for at kende til grundprincipperne indenfor biodynamisk, økologisk og traditionel fødevareproduktion samt vurdere og vælge madvarer ud fra etiske og bæredygtige kriterier, og planlægge og lave et sammensat, flere retters måltid.</p> <p>Her trænes kompetencerne: MS, FB, ML, MM.</p>		
--	--	--