

Lærer: HH

Forord til faget i klassen

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.

Stk. 2. 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.

Stk. 3. 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.

De frie grundskoler skal stå mål med, hvad der almindeligvis kræves i folkeskolen, jf. Lov om friskoler og private grundskoler, lovbekendtgørelse nr. 786 af 15/06-2015.

Undervisningsplaner herunder slutmål og trinmål for fag på Den Nye Friskole tager udgangspunkt i Fælles Mål under Undervisningsministeriet. Der henvises i øvrigt til nedenstående link (find fag samt klasse):

<http://www.uvm.dk/Uddannelser/Folkeskolen/Faelles-Maal/Alfabetisk>

I alle fag inddrages skolens værdigrundlag med dens temaer samt målsætningen om "Why"-tilgangen i alle meningsfulde sammenhænge.

Uger	Indhold/emne	Mål	Metode	Materiale r
33-36 (Fordybelsesdag e: 26-27/8 23-24/9)	Red smørrebrødet	Eleverne kan: <ul style="list-style-type: none"> • fortælle om, hvordan man kan vise forskel på rig og fattig 	Vi arbejder i grupper.	Gyldendals fagportal

		<p>ved at bruge smørrebrødet og dets kulturhistorie som eksempel</p> <ul style="list-style-type: none"> • kende til opbygning af smørrebrød i pålæg, garniture, fedtstof, brød, spiselig pynt og uspiselig pynt og kan lave et stykke smørrebrød ud fra disse elementer • finde på og skabe sit eget stykke smørrebrød • præsentere andre for sin fortolkning af et nutidigt stykke smørrebrød 		
37	Hygiejne og basisviden i køkkenet.	Eleverne lærer basisviden om køkkenet.	Vi arbejder i grupper.	
38-40	De nye kostråd	Eleverne lærer om de 7 kostråd.	Vi arbejder i grupper.	
41	FEATUREUGE Korpset			
42	Efterårsferie			
43 - 45 (Fordybelsesdage: 11-12/11-21)	Go cook TEMAET ER KÅL I år bliver temaet kål. Her skal børnene arbejde eksperimenterende og blandt andet lære om kåls sæson, smag, brug i køkkenet og bæredygtighed. Og så skal de naturligvis også	<p>Eleven kan lave mad efter en opskrift.</p> <p>Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.</p>	Vi arbejder i grupper.	Materiale fra Go Cook.

	lave massevis af retter med kål.			
46	PROJEKTUGE			
47-51 (Fordybelsesdage: 2-3/12-21)	Gatrofysik + Rengøring af køkkenet sidste gang inden jul.	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kan eksperimentere med forskellige ingredienser og metoder • kender til fysiske-kemiske egenskaber i madlavning viden om, hvad der kendetegner medier i dag. • ved, hvordan han/hun skal eksperimentere med madens fysisk-kemiske egenskaber udforsker og udfordrer smagsoplevelsen gennem sin madlavning 		Gyldendals fagportal
52-53	Juleferie			
1 - 5 (Fordybelsesdage: 27-28/1-22 24-25/2-22)	Mejeri	<p>Jeg har viden om, hvordan kvalitet hænger sammen med produktionsforhold af mejeriprodukter.</p> <p>Jeg har viden om industriel fødevarerproduktion fra et historisk perspektiv.</p> <p>Jeg kender til eksempler på, hvordan mejerier har forsøgt at undgå madspild gennem historien.</p>	Vi arbejder i grupper.	Gyldendals fagportal

		<p>Jeg kan bruge min viden om kvalitet og bæredygtighed, når jeg vælger eller køber mejeriprodukter.</p> <p>Jeg har viden om forskellige faktorer, der har påvirket og påvirker mad- og måltidskulturer.</p>		
6	Featureuge "Den fantastiske fortælling"			
7	Vinterferie			
8 - 14 (Fordybelsesdage: 24-35/3-22)	<p>Emne om forskellige deje</p> <p>Rengøring af køkkenet inden ferien.</p>	<p>1 Dej og kager Om at bage og dejtyper 4 mandsgrupper: 2 elever bager og 2 elever arbejder med værksted/forsøg/teori Gær, surdej, gærforsøg</p> <p>2 Rørt dej: Drømmekager bagt som muffins Dej og dejtyper</p> <p>3 Pisket dej: Roulade med marmelade Dej og dejtyper - næste uge byttes osv</p> <p>4 Mørdej: Medaljer med kagecreme Værksteder med mel og meltyper</p> <p>5 Fed gærdej: Fastelavnsboller Værksteder med mel og meltyper</p>	Vi arbejder i grupper.	
15	PÅSKEFERIE			
16-17 (Fordybelsesdage: 28-29/4-22)	Smage	Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.	Vi arbejder i grupper.	

20-21	Featureuge MINIBY			
22-25 (Fordybelsesdag e: 16-17/6-22)	Foodart: pandekager, brød og grønt, kager, mm. Rengøring af køkkenet inden ferien.	Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk.	Vi arbejder i grupper.	

Med forbehold for ændringer i løbet af skoleåret (fx grundet spændende tilbud i faget/til klassen, aktualitet/nyheder og lign.)