

Lærer: KP

Forord til faget i klassen

Fællesmål:

- Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation.
- Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.
- Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.
- Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår.

Året afsluttes med afgangsprøven i madkundskab.

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	Materialer
32-40	Vegetarisk forløb	<p><i>Jf. Børne- og Undervisningsministeriets 'Fælles mål for Madkundskab'.</i> Specifikt for forløbet om bælgfrugter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan identificere og forklare om bælgfrugter og deres anvendelse i madlavning • Eleven kan se sundhedsfordele ved bælgfrugter • Eleven kan sætte bælgfrugter i relation til klima, miljø og bæredygtighed • Eleven kan aktivt tilberede og anvende bælgfrugter i egen madlavning 		"Hvad fuck er en bælgfrugt" = Bønner, linser, kikærter Rebælg.dk forløb om bælgfrugter mm.
41	FEATUREUGE Boldspil			
42	Efterårsferie			
43-45	Bagværk	At få kendskab til forskellige former for bagværk.	Vi bager i grupper forskellige kager og småkager.	
46	PROJEKTUGE			

47-48	Bagværk + Tænk før du handler... ind!			
49	Terminsprøver			
50	Praktik			
51	Julemad	Vi laver forskelligt julemad	Grupper	
51-52	Juleferie			
1-5	Forskellige madkulturer	Færdigheds- og vidensmål Måltid og madkultur, Måltidets værdier (Fase 2) Eleven kan fortolke mad- og måltidskulturer / Eleven har viden om faktorer, der påvirker mad- og måltidskulturer <ul style="list-style-type: none"> • Læringsmål Jeg har viden om forskellige aspekter som fx ingredienser, måltider og tilberedningsformer indenfor 3 forskellige madkulturer. 	Der arbejdes primært i grupper.	Forløb fra Alinea madkundskab: https://madkundskab.alinea.dk/course/AOqs-3-forskellige-madkulturer
6	FEATUREUGE Udsmykning af skolen			
7	Vinterferie			
8-13	Madblogs + madlavning. Kylling på flere måder.	Færdigheds- og vidensmål Madlavning, Madlavningens mål og struktur (Fase 2) Eleven kan udvikle opskrifter / Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter <ul style="list-style-type: none"> • Læringsmål Jeg kan udvælge opskrifter ud fra et bestemt tema til min egen madblog. 	Vi arbejder både individuelt og i grupper.	Fra Alineas fagportal.
14	PÅSKEFERIE			
15-17	Simremad	Færdigheds- og vidensmål Madlavning, Eksperimenterende madlavning (Fase 2) Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning / Eleven har viden om sensorik og smag <ul style="list-style-type: none"> • Læringsmål Jeg kan forklare, hvordan simrereutters smage og mundfølelser skal være ved god tilberedning. 	Vi arbejder både individuelt og i grupper.	https://madkundskab.alinea.dk/course/rf3n-simremad
18	Om prøven			Fra prøvevejledningen og fælles mål, samt Alineas fagportal.

2022-2023

MADKUNDSKAB 7./8. KLASSE

19 - 20	FEATUREUGE Verdensmål			
	Om prøven og repetition			

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