

Undervisningsplan for madkundskab

Klassetrin med undervisning i madkundskab: Kun i 3. og i 7. klasse kan der tales om en egentlig undervisning i faget, ellers er det en integreret del af skolens liv og tilbud i mange andre sammenhænge. Her er madkundskab i forbindelse med lejrture i 7., 8. og 9. klasse og forskellige arrangementer fremhævet.

Fagets kompetenceområder og slutmål efter 9. klasse

Mad og sundhed (MS):

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Fødevarerbevidsthed(FB):

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning(ML):

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- anvende madlavningsteknikker
- omsætte idéer i madlavningen

Måltid og madkultur (MM):

Undervisningen giver eleven mulighed for at:

- fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

Fagets udvikling

Klasse: Indhold og fokus	Kompetenceområder	Delmål
<p><u>3.klasse</u></p> <p>I en periode på 3 uger er klassen holdvis med til at forberede og tilberede frokost til deres klasse, mens resten af klassen arbejder på et større byggeprojekt.</p> <p>Eleverne instrueres i hygiejne, håndtering af råvarer, opdækning, afrydning, servering, anretning, oprydning, opvask og rengøring af køkkenet. Her trænes kompetencerne: FB, ML, MM.</p>	<p>Fødevarebevidsthed (FB):</p> <p>Madlavning (ML):</p> <p>Måltid og madkultur (MM):</p>	<p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</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>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</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>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bidrage til trivsel i sammenhæng med måltiderne - dække og pynte bord på en indbydende måde - planlægge og gennemføre en årstidsrelateret fest eller andet arrangement sammen med andre
<p><u>7. klasse</u></p> <p>På lejturen af en uges varighed laver eleverne selv mad på trangia. Forinden har de selv i forbindelse med en biologi-periode haft en teoretisk gennemgang af ernæringen og kaloriernes betydning for menneskekroppen.</p> <p>Elever foretager selv indkøb og laver de nødvendige beregninger af den daglige nødvendige energimængde i maden. Her trænes kompetencerne: MS, FB, MM.</p> <p>I løbet af skoleåret indgår eleverne i turnusordning som køkkenassistenter i "Vidar Mad".</p> <p>Råvarerne og planlægningen; Vi lægger stor vægt på at servere økologisk og biodynamisk mad, ligesom vi foretrækker at købe lokale råvarer ind til køkkenet. For tiden ligger vi på en økoprocent mellem 70-100.</p>	<p>Mad og sundhed (MS):</p> <p>Fødevarebevidsthed (FB):</p>	<p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - give eksempler på sammenhænge mellem madvaner og sundhed - sammensætte sund morgenmad, frokost og mellemmåltid - lave god, og næringsrig mad af enkle råvarer <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - undersøge forskellige madvarer med hensyn til kvalitet og miljø - vælge og agere med respekt for naturens kredsløb - forstå enkle varedeklarationer og oprindelse af madvarer <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p>

<p>Vi bestræber os på at producere med mindst muligt madspild, eks. Udnytte en hel plante med rod, stængel og frø. Det er to elever fra 7. klasse der sammen med køkkenpersonalet tilbereder og serverer maden.</p> <p>Efterfølgende er de også med til at gøre regnskabet op, vaske op og gøre rent. Her trænes kompetencerne: MS, FB, MM.</p> <p>Maden og oprydning: Køkkenet tilbereder 100-120 portioner om dagen, og frokosten består af både varme og kolde retter.</p> <p>Vi serverer primært vegetarisk mad. Kød/fisk serveres et par gange hver md. (der er altid vegetarisk alternativ). Vi bestræber os på at tilberede en velsmagende, nærende og varieret menu og laver det meste fra bunden.</p> <p>Rengøring, opvask og oprydning er en vigtig faktor for os i køkkenet. Vi følger naturligvis fødevarekontrollens anvisninger og vi har en elite-smiley. Her trænes kompetencerne ML.</p> <p>Madspild: Rester, som ikke kan bruges dagen efter, nedfryses og bruges i senere menuer. Brød og boller bliver til croutoner. Varme retter til lasagne eller tærter. Ved nedkøling og opvarmning følger vi fødevarekontrollens anvisninger. Her trænes kompetencerne FB, ML.</p>	<p>Madlavning (ML):</p> <p>Måltid og madkultur (MM):</p>	<ul style="list-style-type: none"> - følge opskrifter og lave retter af lokale råvarer fra have og natur - anvende regning for at øge eller reducere mængden i opskrifter - finde opskrifter fra forskellige kilder, vurdere og følge dem <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - få mulighed for at opleve forskellige smage fra forskellige kulturer - lave mad i naturen ved at bruge naturen som ressource - kende til, hvad et kulturlandskab er, og hvordan man kan passe på det - kende til forskellige måltidsskikke, og hvordan de bliver praktiseret i forskellige kulturer
<p><u>8.klasse</u></p> <p>På 8. classes lejr tur til Lapland i 10 dage laver eleverne selv mad over primitive spritkøkkener. Elever foretager selv indkøb og laver de nødvendige beregninger af den daglige nødvendige energimængde i maden. Her er vægt og hvor meget maden fylder afgørende, da alt skal bæres på ryggen. Her trænes kompetencerne: MS, FB, MM.</p>	<p>Mad og sundhed (MS):</p> <p>Fødevarebevidsthed (FB):</p> <p>Madlavning (ML):</p> <p>Måltid og madkultur: (MM)</p>	<p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - anvende kostbefalinger <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kunne forstå og forholde sig til indholdsdeklarationer på indkøbte madvarer <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planlægge og lave et måltid i "vildmarken" <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - samle æstetiske og praktiske erfaringer - afprøve og sætte retter sammen ud fra forskellige madlavningsmetoder
<p><u>9.klasse</u></p>	<p>Mad og sundhed (MS):</p>	<p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - forholde sig til næringsrelaterede sygdomme, misbrug og afhængighed

<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 biodynamisk gård syd for Kalmar i Sverige. De får erfaring med arbejde i marker, drivhus, hønseri og i pakkeri med rengøring og pakning af grønsager til supermarkeder mv., og får indsigt i bæredygtigt landbrug og viden om bl.a. vekseldrift, gødning og balance mellem antal dyr og plantearealer. 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>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. Her trænes kompetencerne: MS, FB, ML, MM.</p>	<p>Fødevarebevidsthed (FB):</p> <p>Madlavning (ML):</p> <p>Måltid og madkultur (MM):</p>	<ul style="list-style-type: none"> - vurdere, hvad der er sund og bæredygtig madproduktion - anvende kostanbefalinger <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kende til grundprincipperne indenfor biodynamisk, økologisk og traditionel fødevareproduktion - sammenligne brug af energi i forhold til forskellige produktionsmetoder - vurdere madvarernes kvalitet indenfor det globale varemærke - 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 - have kendskab til tilsætnings-, konserverings- og aromastoffer i madvarer <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planlægge og lave et sammensat, flere retters måltid - planlægge og lave mad til selskab med inviterede gæster <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</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><u>Tværfaglige forløb; 7.,8. og 9.klasse</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mellemskolen har en årlig tema-/projektuge, hvor det er muligt at tilmelde sig forskellige former for madlavning i skolens køkken. • Maden til den årlige høstfest fremtrylles af de yngste overskoleklasser i skolens køkken. I forbindelse med skolens årlige høstfest tilberedes festmaden af de yngste overskoleelever. Planlægning af menu, budgettering, indkøb, 	<p>Madlavning (ML):</p> <p>Måltid og madkultur (MM):</p>	<p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - planlægge og lave et sammensat, flere retters måltid - planlægge og lave mad til selskab med inviterede gæster <p>Undervisningen giver eleven mulighed for at:</p>

forberedelse/håndtering af råvarer, tilberedning, servering/opdækning, op-
/afrydning, opvask og rengøring.

- På overskolens orkesterweekends indgår eleverne i en turnus omkring madlavning. I forbindelse med de 2 årlige orkester weekender indgår forberedelse og tilberedning af alle måltider. Borddækning, oprydning, opvask, rengøring og klargøring til dagen efter.
Her trænes kompetencerne: ML, MM.

- 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.