

Madkundskab årsplan for 8. klasse skoleåret 2020-2021. Reventlow Lille Skole

Mål for eleven er:

1. Få viden om hygiejne og rengøring
2. Viden om kendskab til de forskellige råvare
3. Blive inspireret til at tilberede en god, sund og varieret kost.
4. Få kendskab til de forskellige tilberedningsmetoder

Årsplanen er udarbejdet, så den følger kompetencemålene efter 8 klasse. Eleverne vil arbejde med mad, smag, sundhedsværdi, fødevarer, bæredygtighed, madlavning og måltider.

Eleverne kan støde på emner, som de tidligere har arbejdet med, men som her tilføjes en ny viden eller en anden vinkel.

Vi vil bruge emnet "madspild" hvor vi kan.

Vi vil i år have "verdensmål" med, hvor det kan benyttes.

Mange opskrifter er fra bogen " verdensmål og madkundskab ". Vi vil også bruge GoCook.

Uge 33 Vi er 8. og 9 klasse samlet i ude klasseværelset, for at snakke om skoleåret, og mine forventninger til eleven.

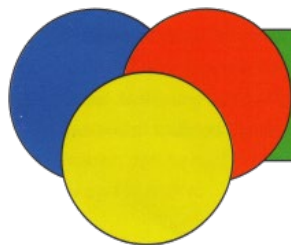
Vi skal plukke brombær til brug senere i madkundskab.

Uge 34 De 5 grundsmage og blindsmagning

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Læringsmål: Jeg ved hvad de 5 grundsmage er, og kan forklare hvordan de smager.



Uge 35 Kend dit køkken og hygiejne.

Fælles mål:

Vidensområder: Hygiejne

Kompetencemål: Madlavning

Læringsmål: Kan kende forskel på de forskellige køkkenredskaber. Kan arbejde hygiejnisk i køkkenet.

Uge 36 Vi skal arbejde med de brombær, vi plukkede i uge 33.

Vi skal koge marmelade og lave pandekager.

Fælles mål:

Vidensområder: Grundmetode og madteknikker.

Kompetencemål: madlavning.

Læringsmål: Jeg kan konservere frugt.

Uge 37 Bagning- et godt håndværk

Fælles mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Forskellige bagemetoder og dejtyper

Læringsmål: Arbejde med de forskellige hævemidler og dejtyper

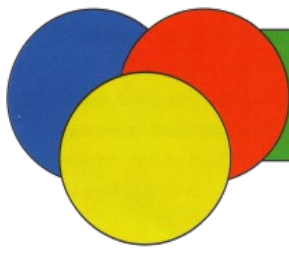
Uge 38 Kartoffler

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og grundteknikker

Videns- og færdighedsområde: Madlavningens mål, råvarer kendskab

Læringsmål: Jeg kan arbejde med flere tilberedningsmetoder af kartofflen



Uge 40 De 10 kostråd.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Hvilken betydning har sundhed for min hverdag

Læringsmål: Hvordan man sammensætter t måltid ud fra kostenbefalinger

Uge 41 Efterårets grøntsager. Hvordan udnytter vi dem bedst?

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning, fødevarebevidsthed og klima

Videns- og færdighedsområde: Madlavningens mål, og hvordan spare vi Co2.

Læringsmål: Hvordan laver vi mad uden kød.

Uge 44 Efterårets grøntsager. Hvordan udnytter vi dem bedst?

Fælles Mål:

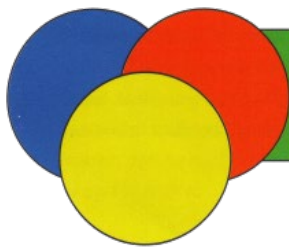
Kompetenceområde: Madlavning, fødevarebevidsthed og klima

Videns- og færdighedsområde: Madlavningens mål, og hvordan spare vi Co2.

Læringsmål: Hvordan laver vi mad uden kød.

Uge 46 Go-Cook 2020. Nærmere info kommer, da materialet ikke er udgivet endnu.

Uge 47 Go-Cook 2020. Nærmere info kommer, da materialet ikke er udgivet endnu.



Uge 48 Jul og traditioner i Danmark.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Madlavningens mål, og madens æstetik.

Læringsmål: Nyfortolkning og videreudvikle en traditionel juleret.

Uge 51 Vi skal spise julemad

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Madlavningens mål, og madens æstetik.

Læringsmål: Nyfortolkning og videreudvikle en traditionel juleret.

Uge 1 Vi skal lære om madspild. Emnet er ” spis vinteren og mindsk madspild.

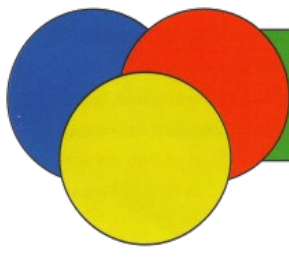
Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidshed.

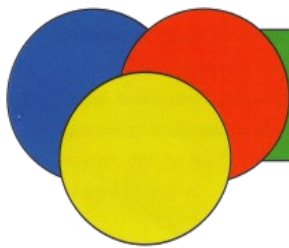
Videns- og færdighedsområde: Grundmetoder og madteknik.

Smag og tilsmagning.

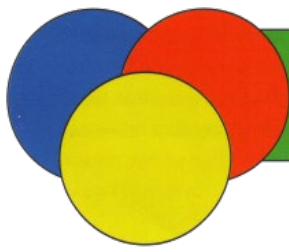
Læringsmål: Eksperimentere med de forskellige grundmetoder og madteknikker, når jeg arbejder med rodfrugter og kål.



- Uge 3** Vi skal lære om madspild. Emnet er ” spis vinteren og mindsk madspild.
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidshed.
Videns- og færdighedsområde: Grundmetoder og madteknik.
Smag og tilsmagning.
Læringsmål: Eksperimentere med de forskellige grundmetoder og madteknikker, når jeg arbejder med rodfrugter og kål.
- Uge 4** Vi skal lære om madspild. Emnet er ” spis vinteren og mindsk madspild.
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidshed.
Videns- og færdighedsområde: Grundmetoder og madteknik.
Smag og tilsmagning.
Læringsmål: Eksperimentere med de forskellige grundmetoder og madteknikker, når jeg arbejder med rodfrugter og kål.
- Uge 5** Æg og dens mange funktioner.
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed.
Læringsmål: Undersøge et æg. Lave retter med æg, hvor æggets madtekniske egenskaber kommer til udtryk.
- Uge 6** Æg og dens mange funktioner.
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed.
Læringsmål: Undersøge et æg. Lave retter med æg, hvor æggets madtekniske egenskaber kommer til udtryk.



- Uge 8** Fastelavnsboller
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning og bagning.
Videns- og færdighedsområde: Madteknik, hævemiddel og bagemetoder.
Læringsmål: Bage, hvor fyldet bliver i bollen
- Uge 11** Sundhed og fastfood. Kan fastfood være sund?
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning og sundhed
Videns- og færdighedsområde: Sundhedsbevidsthed og energibehov.
Læringsmål: Tilberede et sundere alternativ til et fastfoodukt.
Hvilken betydning har fastfood i mit og andres liv
- Uge 14** Sundhed og fastfood. Kan fastfood være sund?
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning og sundhed
Videns- og færdighedsområde: Sundhedsbevidsthed og energibehov.
Læringsmål: Tilberede et sundere alternativ til et fastfoodukt.
Hvilken betydning har fastfood i mit og andres liv
- Uge 15** De 5 grundsmage og blindsmagning
Fælles Mål:
Kompetenceområde: Madlavning
Læringsmål: Brug de 5 grundsmage i en ret, og tilsmag en ret hvori de 5 grundsmage er i.



Uge 16 Smørrebrød og dansk madkultur

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Måltid og madkultur.

Videns- og færdighedsområde: Måltidskultur

Læringsmål: Tilberede smørrebrød, som kendetegner den danske madkultur.

Uge 17 Master chef. Hvad er der i kassen?

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Smag og tilsmagning.

Madlavningens mål og struktur.

Læringsmål: Udvikle en opskrift ud fra ukendte råvare.

Uge 18 Master chef. Hvad er der i kassen?

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Smag og tilsmagning.

Madlavningens mål og struktur.

Læringsmål: Udvikle en opskrift ud fra ukendte råvare.

Uge 20 Bålmad

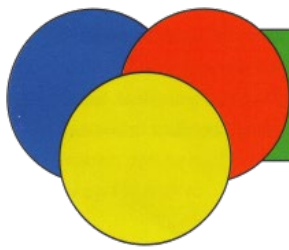
Vi hygger med 9. klasse, da det er deres sidste dag.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed

Videns- og færdighedsområde: Råvarekendskab

Læringsmål: Tilberedning af råvarer på bål ud fra forskellige tilberedningsmetoder.



Uge 21 Bagning- et godt håndværk

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Forskellige bagemetoder og dejtyper

Læringsmål: Arbejde med de forskellige hævemidler og dejtyper

Uge 22 Afslutning og hygge.

Ret til ændring forbeholdes.

Jeg glæder mig til at undervise jer.

Hvis I har grøntsager og frugt fra haven, så modtager jeg det meget gerne. Husk til hver gang, rent tøj og rene sko. Elever med langt hår opsat INDEN timen starter.

Efter skolens regler, vil der blive givet en eftersidning, hvis lektien ikke er lavet 3 gange.

Hvis I har spørgsmål, må I meget gerne kontakte mig.

Med venlig hilsen

Maibritt Rasmussen