



Reventlow Lille Skole

- så kan du lære det!

Årsplaner for valgfaget madkundskab 2019-2020 7.- 8.- 9.- og 10.- klasse

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.

Uge 34	Velkommen og forventninger til skoleåret.
Uge 35	Bagning og de forskellige hævemidler
Uge 37	Hvad er mundrette stykker?
Uge 38	Hvad er der i kassen?
Uge 39,40 og 41	Efterårets grøntsager. Hvordan udnytter vi dem bedst?
Uge 44,47 og 48	Go-Cook 2019
Uge 50 og 51	Jul og traditioner i Danmark.
Uge 2,3,4	Vi skal lære om madspild. Emnet er ” spis vinteren og mindsk madspild.

Uge 5,6	Æg og dens mange funktioner.
Uge 8	Fastlavnsboller
Uge 12 og 14	Sundhed og fastfood. Kan fastfood være sund?
Uge 16	De 5 grundsmage og blindsmagning
Uge 17 og 18	Smørrebrød og dansk madkultur
Uge 20 og 22	Master chef. Hvad er der i kassen?
Uge 23	Bålmad
Uge 24	Hævemidler
Uge 25	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.

Hvis I har spørgsmål, må I meget gerne kontakte mig på mobil nr. 60607408.

Med venlig hilsen Maibritt Rasmussen

Madkundskab - valgfag

Færdigheds- og vidensmål (efter 7. - 8./8. - 9. klassetrin)

Kompetenceområde	Kompetencemål	Faser	Færdigheds- og vidensmål					
Mad og sundhed	Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation		Sund mad til målgrupper		Kommunikation og samfund			
		1.	Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier	Eleven har viden om sundhedskriterier i opskrifter	Eleven kan præsentere et selvskabt sundt måltid i et udvalgt medie	Eleven har viden om mediers præsentationsteknikker		
		2.	Eleven kan tilpasse egen opskrift til bestemte målgrupper	Eleven har viden om målgrupperes madtraditioner og ernæringsbehov	Eleven kan analysere interessebåret mad- og sundhedskommunikation	Eleven har viden om digitale virkemidler i kommunikation om mad og sundhed		
Fødevarerbevidsthed	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse		Fødevarerkendskab og kvalitetsforståelse		Bæredygtighed		Fødevarereproduktion og madprojekt	
		1.	Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer	Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag	Eleven kan vurdere fødevarereproblematikker	Eleven har viden om industriel fødevarereproduktion	Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling	Eleven har viden om innovative processer i fødevarereproduktion
		2.	Eleven kan vurdere kvalitet af industrielt fremstillede fødevarer	Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold	Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed	Eleven har viden om bæredygtighedskriterier og produktionsforhold	Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om eget madprojekt	Eleven har viden om madkundskabsfaglige kommunikationsformer
Madlavning	Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker		Mål og struktur		Madtekniske egenskaber og håndværk		Eksperimenterende madlavning	
		1.	Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål	Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning	Eleven kan eksperimentere med ingredienser og metoder	Eleven har viden om metoder og ingrediensers madtekniske egenskaber	Eleven kan eksperimentere med mads fysisk-kemiske egenskaber	Eleven har viden om gastro fysisk-kemiske egenskaber
		2.	Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation	Eleven har viden om madlavnings mål og arbejdsprocesser	Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning	Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder	Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning	Eleven har viden om sensorik og smag
Måltid og	Eleven kan opbygge		Måltidets værdier		Måltider og smag			

madkultur	måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår	1.	Eleven kan opbygge komplekse måltider ud fra formål	Eleven har viden om måltidsformål, -værdier og principper for opbygning af komplekse måltider	5	Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster	Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner	
			2.	Eleven kan fortolke mad- og måltidskulturer	Eleven har viden om faktorer der påvirker mad- og måltidskulturer	Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider	Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet	