



Reventlow Lille Skole

- så kan du lære det!

Årsplaner for 5. og 6. klasse 2019-2020 i
madkundskab.

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 6 klasse. Eleverne kan støde på emner, som de tidligere har arbejdet med, men som her tilføjes en ny viden eller en anden vinkel. Vi vil i år have ”madspild” med, hvor det kan benyttes.

Uge 33	Eleverne bliver delt i 2 grupper. 1 drenge- og pigegruppe. Hver gruppe bliver delt i 3 hold.
Uge 34-35	Vi skal arbejde med gærdej. Vi bruger opskrift fra ”Mit kokkeri”
Uge 37-38	Frugt. Vi skal snakke om hvad mundrette stykker er.
Uge 40-41	Bag for en sag. Nærmere info.
Uge 43-44-45-46	Go-Cook 2019. Klimamad og hvad er der i kassen?
Uge 47-48 Fælles Mål	Julemad

Kompetenceområde: Madlavning

Videns og færdighedsområde: Madlavningens mål og madens æstetik.

Læringsmål: Jeg kan nyfortolke og videreudvikle en traditionel juleret.

Uge 50-2 Vi skal snakke grød. Hvorfor er det så sundt?

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Mad og sundhed

Læringsmål: Hvilken betydning har sundhed og det positive sundhedsbegreb for min hverdag

Uge 4-5 Spis vinteren og mindsk madspild.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed

Videns- og færdighedsområde: Grundmetoder og madteknik. Smag og tilsmagning.

Læringsmål: Jeg kan eksperimentere med forskellige grundmetoder og madteknikker, når jeg arbejder med rødfrugter og kål

Uge 6-8 Fastelavns boller

Kompetenceområde: Madlavning og bagning

Videns- og færdighedsområde: Madteknik, hævemiddel og bagemetoder

Læringsmål: Jeg kan bage, hvor fyldet bliver i bollen.

Uge 9-10 Smørrebrød

Fællesmål: Måltid og madkultur

Videns- og færdighedsområder: Måltidskultur

Læringsmål:

Jeg kan tilberede smørrebrød, som kendetegner den danske madkultur.

Uge 11-12 Æg

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed.

Læringsmål: Jeg kan undersøge et æg. Jeg kan lave retter med æg, hvor æggets madtekniske egenskaber kommer til udtryk

Uge 13-14 Hvad er der i kassen? Vi skal lave påske mad af det.

Fælles Mål: Måltid og madkultur

Videns- og færdighedsområder: Måltid og madkultur

Læringsmål: Jeg kan udvikle et måltid ud fra ukendte råvare

Uge 16-17 Fjerkræ og hvad er salmonella.

Fælles Mål: Madlavning og bakterier

Videns- og færdighedsområder: Grundmetoder og madlavningens fysik og kemi. Hygiejne.

Læringsmål: Jeg kan lave en ret med æggets madtekniske egenskaber. Jeg kan nævne nogle af æggets madtekniske egenskaber

Uge 18-19 Blindsmagning og de 5 grundsmage

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Læringsmål: Brug de 5 grundsmage i en ret, og tilsmag en ret hvori de 5 grundsmage er i.

Uge 20-22 Fars

Fællesmål:

Kompetenceområde: Madlavning og sundhed

Læringsmål: Hvad betyder fedt% i min madlavning?

Uge 23-24 Hævemidler.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Baging og hævemiddel.

Læringsmål: Jeg kan arbejde med forskellige bagemetoder og bageteknikker.

Vi skal lave roulade, og snakke om året der er gået.
Hvad har været godt? Og hvad kan gøres bedre?

Med 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, så må I meget gerne kontakte
mig på mobil nr. 60607408

Med venlig hilsen
Maibritt Rasmussen