

Reventlow Lille Skole

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

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.

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

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 50 og 51 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 2,3,4 Vi skal lære om madspild. Emnet er ” spis vinteren og mindsk madspild.

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed.

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 5,6 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 12 og 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 fastfoodprodukt. Hvilken betydning har fastfood i mit og andres liv

Uge 16 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 17 og 18 Smørrebrød og dansk madkultur

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Måltid og madkultur.

Videns- og færdighedsområde: Måltidskultur

Læringsmål: Tilberede smørrebrød, som kendetegner den danske madkultur.

Uge 20 og 22 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 23 Bålmad

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning og fødevarebevidsthed

Videns- og færdighedsområde: Råvarekendskab

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

Uge 24 Hævemidler

Fælles Mål:

Kompetenceområde: Madlavning

Videns- og færdighedsområde: Forskellige bagemetoder og dejtyper

Læringsmål: Arbejde med de forskellige hævemidler og dejtyper

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. klasses trin)

Kompetenceområde	Kompetencemål	Faser	Færdigheds- og vidensmål			
Mad og sundhed	Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forhold		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

	sig kritisk til madkommunikation	2.	Eleven kan tilpasse egen opskrift til bestemte målgrupper	Eleven har viden om målgruppers madtraditioner og ernæringsbehov	Eleven kan analysere interessebåret mad- og sundhedskommunikation	Eleven har viden om digitale virkemidler i kommunikation om mad og sundhed		
Fødevarbevidsthed	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse		Fødevarerens kendskab og kvalitetsforståelse		Bæredygtighed		Fødevarerproduktion og madprojekt	
		1.	Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer	Eleven har viden om fødevarers fysiske-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag	Eleven kan vurdere fødevarerproblematikker	Eleven har viden om industriel fødevarerproduktion	Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling	Eleven har viden om innovative processer i fødevarerproduktion
		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 madkundsksfaglige 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 fysiske-kemiske egenskaber	Eleven har viden om gastro fysiske-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 madkultur	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår		Måltidets værdier		Måltider og smag			
		1.	Eleven kan opbygge komplekse måltider ud fra formål	Eleven har viden om måltidsformål, -værdier og principper for opbygning af komplekse måltider	Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster	Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner		
		2.	Eleven kan fortolke mad- og måltidskultur	Eleven har viden om faktorer der påvirker	Eleven kan etablere smags- og værdifulde	Eleven har viden om sammenhæng mellem		

			rer	mad- og måltidskultur er	måltider	smag, madglæde og livskvalitet	
--	--	--	-----	--------------------------------	----------	---	--