



Årsplan 4.-6. klasse madkundskab

Skoleåret 2021 - 2022

Lærer: Kamilla Horsholt

Undervisningen i madkundskab ligger fredag i 5.-6. lektion for 4.-6. klasse. 2 lektioner, der tilsammen er 90 min., er meget kort tid hvis vi skal kunne nå det hele. Nogle uger aflyses madkundskab, og timerne overføres da til andre uger, så vi får 3 sammenhængende lektioner. Derfor er her en udførlig plan over undervisningsgangene.

Børne- og undervisningsministeriets formulering af formålet med faget madkundskab:

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Stk. 2. Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Stk. 3. Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

Årsplanen er udarbejdet ud fra gældende kompetencemål i faget madkundskab:

- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed
- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed
- Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen
- Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

Uge:	Antal lektioner:	Tema	Mål	
			Færdigheds mål	Vidensmål
32	2	Intro til madkundskab – Syltning	Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning.	Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper.
33	3	Syltning	Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning.
			Eleven kan lave mad efter en opskrift.	Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.
34	3	Syltning	Eleven kan vurdere mads holdbarhed.	Eleven har viden om mikroorganismer.
35	0			
36	0			
37	3	Snacks 'n breaks	Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning.	Eleven har viden om sund mad og madlavning.
38	0	Emneuge		
39	3	Snacks 'n breaks	Eleven kan anvende kostenbefalinger til madlavning og måltidssammensætning.	Eleven har viden om kostenbefalinger og deres grundlag.
40	3	Snacks 'n breaks	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.
41	0	Motionsdag		
42	0	Ferie		
43	3	Go Cook - Kål		
44	3	Go Cook - Kål		
45	3	Go Cook - Kål		
46	3	Go Cook - Kål		
47	0	Juleklippedag		
48	0			
49	3	Jul – ude og hjemme	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.	Eleven har viden om måltidsanledninger.
50	3	Jul – ude og hjemme	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer.
51	0	Ferie		
52	0			
1	0			
2	3	Smørrebrød	Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning.
3	3	Smørrebrød	Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet.	Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer.
4	0	Friskolernes musikdag		
5	3	Smørrebrød	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma.	Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.

6	3	Smørrebrød	Besøg på fødevare virksomhed	
7	0			
8	0	Ferie		
9	0	Smørrebrød	Eleven kan tilsmage og krydre maden.	Eleven har viden om tilsmagning og krydring.
10	0			
11	0			
12	0			
13	0			
14	0	Skolefestuge og ferie		
15	0			
16	3	Bælgfrugter	Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet.	Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer.
17	3	Bælgfrugter	Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen.	Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed.
18	3	Bælgfrugter	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål.	Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider.
19	0	Storebededag		
20	3	Opsamling og afslutning	Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer.	Eleven har viden om madlavnings grundlæggende fysik og kemi.
21	0	Kristi himmelfarts ferie		
22	0	Emneuge og lejrskole		
23	0	Fårup dag		
24	0	Dyrskue		
25	0			

Med forbehold for ændringer.

Kamilla Horsholt

August 2021