**Undervisningsplan for faget madkundskab på N. Zahles Gymnasieskole**

Skolen tilslutter sig Folkeskolens Fælles Mål i madkundskab og arbejder ud fra de kompetencemål, som er beskrevet for forløbene: Efter 5. klasse og efter 6. klasse. Igennem hele undervisningsforløbet undervises der i kompetenceområderne: **Mad og sundhed, fødevarebevidsthed, madlavning, måltid og madkultur.**

Kompetencemålene opfyldes ved hjælp af arbejdet med færdighed- og vidensmål, som findes uddybet i Fælles Mål.

Madkundskabslærerne på N. Zahles Gymnasieskole arbejder i vid udstrækning efter disse færdigheds- og vidensmål.

**Fagformål**

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, sandhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

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.

**Antal ugentlige lektioner i madkundskab på N. Zahles Gymnasieskole**

5.klasse: 3 lektioner

6. klasse 3 lektioner

**Kompetencemål efter 5. og 6 klassetrin**

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Klasse fokuspunkter** | **6. klasse fokuspunkter** |
| Faglig læsning  Hygiejne  Håndværk – grundteknikker  Æstetik  Fødevaregrupper og forbrug | Faglig læsning  Kultur  Historie  Sundhed og livskvalitet  Levnedsmidler  Fødevaregrupper og forbrug  Håndværk - grundteknikker  Måltider og kostberegning(ernæringslære)  Æstetik |

|  |  |
| --- | --- |
| **Kompetenceområde** | **Efter 5. + 6. klassetrin** |
| Mad og sundhed | Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed |
| Fødevarebevidsthed | Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed |
| Madlavning | Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte ideer til madlavningen |
| Måltid og madkultur | Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår |

**Evaluering på N. Zahles Gymnasieskole i madkundskab**

I 5. klasse evalueres eleverne løbende i undervisningen, og der gives to skriftlige evalueringer, den ene i januar og den anden ved skoleårets afslutning, hvor elevens standpunkt vurderes ud fra følgende 5 vurderinger: Fremragende, fortrinligt, godt, tilstrækkeligt eller utilstrækkeligt. Den første standpunktsvurdering suppleres af formative skriftlige bemærkninger, der kan guide eleven i, hvorledes standpunktet kan blive bedre. Den anden skriftlige evaluering ved skoleårets afslutning er udelukkende en standpunktsvurdering.

I 6. klasse evalueres eleverne løbende i undervisningen, og der gives en skriftlig evaluering 2 gange årligt, første gang omkring 1. december, hvor eleverne for første gang vurderes ud fra 7 trins skalaen i forhold til de faglige mål og anden gang ved skoleårets afslutning. Sammen med den skriftlige standpunktsvurdering i december gives også en formativ skriftlig evaluering i form af afkrydsninger af kompetencer, hvori eleven kan arbejde for at forbedre sit standpunkt og skriftlige bemærkninger fra lærerside til elev af formativ art. Den skriftlige evaluering suppleres af to skole-hjemsamtaler, hvor klasselærere og faglærere i samarbejde med hjemmet evaluerer den faglige og sociale udvikling og bliver enige om en fælles strategi for, hvordan den faglige og sociale progression skal fortsætte.