

Undervisningsplan for faget Madkundskab på Læseskolen

På Læseskolen har vi valgt at samle undervisningen i madkundskab på 6. og 7. årgang. Her undervises der i kompetenceområderne: Mad og sundhed, fødevarebevidsthed, madlavning og måltider og madkulturer.

Vi har endvidere lagt dele af kompetenceområderne ud i den øvrige fagundervisning:

Natur og teknologi 6. kl.:

- Eleven kan sammensætte og tilberede et sundt måltid
- kender begreberne kulhydrat, fedt og proteiner.
- Eleven kan læse en varedeklaration
- Eleven kan lave retningslinjer for en sund livsstil

Biologi 7. kl.:

- Eleven kan undersøge fødens sammensætning og energiindhold, herunder med digitale databaser
- Eleven har viden om kroppens næringsbehov og energiomsætning
- Eleven har viden om mikroorganismer og bakterier
- Eleven kan forklare sammenhænge mellem sundhed, livsstil og levevilkår hos sig selv og mennesker i andre verdensdele
- Eleven har viden om sammenhænge mellem sundhed, livsstil og levevilkår

Fysik og kemi 7. kl.:

- Eleven kan undersøge fødevareproduktion
- Eleven har viden om næringsstoffer og tilsætningsstoffer i fødevarer

Matematik 5. kl.:

- Eleven kan arbejde med måleenheder og omsætning
- Eleven kan omregne mængdeangivelser til flere eller færre personer i en opskrift

Historie 6. kl.

- Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer
- Eleven har viden om tids- og stedbestede mad- og måltidskulturer

Der er tilknyttet en diætist til DKT, som underviser eleverne i sunde madvaner ift. træning og som har samtaler med eleverne om deres kostvaner.

Udover ovenstående er der afsat 2 x temauger af 70 timer i både 6. og 7. kl. til temauger i praktisk madlavning.

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, 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.

(Kilde: <http://www.emu.dk/modul/madkundskab-f%C3%A6lles-m%C3%A5l-l%C3%A6seplan-og-vejledning>)

Kompetencemål efter 7. klassetrin

Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed
Fødevarerbevidsthed	Eleven kan samtale om egne og andres billeder Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen

For videre læsning om færdigheds- og vidensmål se Undervisningsministeriets oversigt:

<http://www.emu.dk/omraade/gsk-1%C3%A6r/ffm/madkundskab>

Evaluering på Læseskolen i Madkundskab:

I 6. klasse modtager eleverne en skriftlig evaluering to gange årligt.

Den skriftlige evaluering består af et meddelelsesblad, hvor eleverne bliver evalueret på det faglige niveau.

I 7. klasse modtager eleven en termin- og årskaraktter efter 7 trinskalaen.

Den skriftlige evaluering følges op af skole-hjem samtaler, hvor hjemmet i samarbejde med skolen evaluerer den faglige og sociale udvikling og bliver enige om en fælles strategi for, hvordan den faglige progression skal fortsætte.