

Fagplan madkundskab

Formål

Formålet med undervisningen i madkundskab er, at eleverne gennem samtale, fortælling, oplevelse og erfaring tilegner sig viden og færdigheder, så de bliver i stand til at tage medansvar og udvise omsorg for de opgaver, som specielt knytter sig til køkkenet, og at de opnår indsigt i de vilkår og værdier, dette livsområde har i samspil med natur, kultur og samfund.

Gennem praktiske, eksperimenterende og skabende opgaver får eleverne mulighed for sansemæssige og æstetiske oplevelser og for at udvikle selvværd og livsglæde, så de i fællesskab med andre og hver for sig får lyst til og bliver i stand til at tage stilling og handle i hjem og samfund.

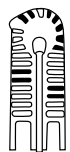
Gennem undervisningen fremmes elevernes forståelse af egen og andres kultur samt for den betydning, anvendelsen af ressourcer har for miljø, bæredygtighed, sundhed og livskvalitet. Undervisningen skal lægge op til, at eleverne oplever værdien af et fællesskab og samarbejde, der bygger på ligeværd og tolerance.

Fagets kompetenceområder

I madkundskab beskæftiger man sig med nogle basale forudsætninger for det daglige liv, der har grundlæggende betydning og brugsværdi for det enkelte menneske, det nære fællesskab og samfundet.

Faget rummer dele af hverdagslivet, som eleverne har forskellige erfaringer med. Området giver mulighed for at forbinde praktisk arbejde med mere teoretiske refleksioner og vurderinger.

For at opfylde fagets formål skal følgende færdigheds- og vidensmål anlægges på fagets fire kompetenceområder:



ODENSE FRISKOLE
- en grundtvig-køldsk skole midt i byen

Kilde: Madkundskab, faghæfte 2019, Børne- og Undervisningsministeriet

Færdigheds- og vidensmålene er indbyrdes sammenhængende, hvilket betyder, at de i praksis indgår i et tæt samspil, der også kommer til udtryk i arbejdsformen.

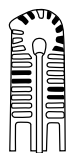
Læseplan

I løbet af 5. og 6. klasse arbejdes med de fire kompetenceområder “Mad og sundhed”, “Fødevarerbevidsthed”, “Madlavning” og “Måltid og madkultur.”

Centralt i faget står arbejdet med at kombinere madlavningens praktiske håndværk med viden om mad og måltider. Faget trækker på flere fagligheder og giver anledning til værdimæssige overvejelser. Madkundskab indeholder eksperimentelle læreprocesser, hvor der kan gøres erfaringer indenfor flere af de faglige områder i kombination.

De forskellige kompetenceområder understøtter hinanden i et helhedssyn på mad i en aktuel kontekst.

Undervisningen tilrettelægges med udgangspunkt i fagets kompetenceområder og under hensyntagen til tværgående temaer.



Mad og sundhed

Sundhedsbevidsthed

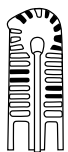
Sundhedsbevidsthed fokuserer på elevernes madvalg i relation til sundhed, trivsel og miljø, hvad der betinger dem, og hvordan de forandres gennem arbejdet med madlavning og måltider.

- Eleverne skal arbejde med en begyndende forståelse af og viden om et bredt og positivt sundhedsbegreb.
- Der arbejdes med aktiviteter der inddrager smag, madlavning og rammesætning for måltider.

Ernæring og energibehov

Ernæring og energibehov fokuserer på elevernes tilegnelse af viden om proteiner, fedt og kulhydrater samt på vitaminer og mineraler, på energibehov og -balancer samt på elevernes arbejde med kostanbefalinger.

- Undervisningen tilrettelægges så der arbejdes med energibehov, energiforbrug og de tre store energigivende grupper protein, fedt og kulhydrat i sammenhæng med fødevarergrupper.
- Eleverne kan arbejde med at omsætte kostanbefalinger i forhold til madlavning og måltidssammensætninger ud fra forskellige hensyn, så de bedre kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.



Hygiejne

Hygiejne fokuserer på elevernes kendskab til de gængse mikroorganismer, der har betydning for mad, madlavning og sundhed samt på arbejdet med hygiejneprincipper.

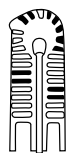
- Undervisningen tilrettelægges, så eleverne lærer at omsætte den teoretiske viden til praktiske handlingsanvisninger og demonstrerer, at de mestrer at bruge dem, i den måde de håndterer fødevarer på under tilberedning af mad.

Fødevarebevidsthed

Råvarekendskab

Råvarekendskab fokuserer på elevernes viden om og kendskab til de meste almindelige råvarer, deres gruppering, deres anvendelse, og hvordan eleven kan bruge denne viden i valg og anvendelse af råvarerne i madlavning.

- Undervisningen skal tilgodese, at eleverne udbygger deres kendskab til og forståelse af de mest almindelige råvarer, og hvilke råvaregrupper de tilhører.
- Undervisningen skal veksle mellem forsøg, smagsanalyser, begrebsliggørelse og madlavning, så madlavningshåndværket bliver meningsfyldt i forhold til valg af fødevarer.
- Der etableres begreber for og forklaringer om, hvordan man skelner mellem råvarer, uforarbejdede fødevarer og forarbejdede fødevarer i form af tilberedte retter som halv- og helfabrikata.
- Råvarekendskab er en nødvendig forudsætning for at kunne træffe begrundede madvalg som en del af den enkeltes fødevarebevidsthed.



Bæredygtighed og miljø

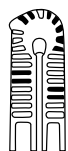
Bæredygtighed og miljø fokuserer på elevernes arbejde med produktion og forbrug af fødevarer og affald, samt hvilke konsekvenser valg af fødevarer og behandling af dem har for miljøet, det sociale og det økonomiske.

- Undervisningen skal støtte eleverne i at udvide deres kendskab til fødevarers produktionsformer, og hvordan de kan forbindes med bæredygtighedsområder som dyrevelfærd, økologi og klimaaftryk.
- Eleverne kan fx arbejde med madspild, tidsforbrug, vandforbrug, ressourcer i både køkkenet og hverdagslivet, og hvordan dette har betydning for miljøets sikring og forandring.
- Eleverne skal arbejde med hvad det betyder for dem at bruge bæredygtige fødevarer, så det bliver betydningsfuldt for den enkelte at vælge sine fødevarer med begrundet kritisk stillingtagen til bæredygtighed.

Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger

Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger fokuserer på elevernes faglige læsning af en varedeklaration, elevernes forståelse for, hvad ordene betyder, og hvad disse oplysninger indebærer og kan bruges til.

- Undervisningen tilrettelægges, så den kan understøtte og stilladsere elevernes arbejde med faglig læsning af madvaredeklarationer, herunder ingredienser samt forekomst og måder at navngive tilsætningsstoffer på.
- Eleverne arbejder med forskellige gængse fødevaremærkninger og foretager analyser af, hvorvidt det har betydning for deres valg af fødevarer i forhold til kvalitet, sundhed, smag og bæredygtighed.



Kvalitetsforståelse og madforbrug

Kvalitetsforståelse og madforbrug fokuserer på elevernes erkendelse af, hvordan kvalitet hænger sammen med madlavning, smag, ressourcer, herunder hverdagens og reklamernes påvirkning af madkvalitet og -forbrug.

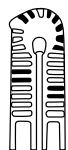
- Undervisningen skal støtte eleverne i at få et overblik over og en forståelse for udvalgte kvalitetsparametre af betydning for madforbrug fx æstetiske, etiske og kulturelle kvaliteter, miljø- og ressourcekvaliteter, forarbejdning og holdbarhed, næringsindhold eller tilsætningsstoffer.
- Eleverne skal opnå indsigt i hvordan kvalitetsforståelse, hverdagsliv, fødevareproduktion, smag og markedsføring har indflydelse på madforbruget. Dette er med til at kvalificere elevernes kompetencer til at træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag, sundhed og bæredygtighed.

Madlavning

Madlavningens mål og struktur fokuserer på elevernes faglige læsning af en opskrift, og at de selv kan udvikle opskrifter.

Madlavningens mål og struktur

- Arbejdet omfatter hele processen fra ide til udførelse og præsentation.
- Eleverne arbejder med at kunne omsætte opskrifter til praktisk udførelse, men arbejder også med i stigende grad at eksperimentere og selv udarbejde opskrifter. De skal her også kunne vælge og anvende hensigtsmæssige teknikker og metoder.
- Ud fra de rammer læreren giver eleverne i en given opgave, skal eleverne, enkeltvis eller i grupper, arbejde med beskrivelse af arbejdsprocesser ud fra den givne ramme. De skal kunne udarbejde en indkøbsseddel samt kunne beskrive rammerne for eleven eller gruppens egne arbejdsopgaver samt eventuelle fordeling imellem gruppemedlemmerne.



Grundmetoder og madteknik

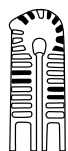
- Elever skal udbygge deres håndværksmæssige færdigheder og viden om madlavningsteknikker. Gennem undervisningen opøves eleverne i at udvælge hensigtsmæssige madlavningsteknikker i forhold til bestemte fødevarer og madlavningens formål. De udvider deres færdigheder og viden inden for grundmetoder med mere komplekse tilberedningsmetoder og teknikker.

Madlavningens fysik og kemi

- Eleverne arbejder eksperimenterende med anderledes sammensætninger af fødevarer og utraditionel brug af tilberedningsmetoder. Der kan sættes fokus på madlavningens fysiske og kemiske egenskaber, krydring og tilsmagning.

Smag og tilsmagning

- Der arbejdes med elevernes kendskab til grundsmagene surt, sødt, salt, bittert og umami, samt hvad dufte, teksturer, lyd og visuelle påvirkninger betyder for smagen.
- I det eksperimenterende kan der indgå nye kombinationer af både smage, lugte, teksturer, råvarer, metoder og fysisk-kemiske reaktioner i madlavningen.
- Der arbejdes hen imod, at eleverne kan begrebssette de processer, der har ledt dem til det endelige resultat.



ODENSE FRISKOLE
- en grundtvig-køldsk skole midt i byen

Madens æstetik

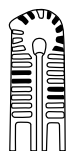
- Eleverne arbejder med deres smagsoplevelser og kan reflektere over og fortolke oplevelse af mad og måltider, herunder de forskellige symboler der findes både i selve maden og i måltidets opbygning, samt hvordan det kan være meningsfuldt for den enkelte.

Måltider og madkulturer

Måltidets komposition

Måltidets komposition fokuserer på opbygningen af måltider fx til hverdag og fest. Der arbejdes med morgenmad, frokost, aftensmad og julemad, fødselsdagsmiddag eller andre hverdags- og festmåltider samt principper for disses sammensætning og opbygning.

- Undervisningen skal støtte eleverne i at arbejde med opbygning af et måltid ud fra kriterier som hverdag, fest, traditioner mv. Eleverne kan se på opbygning af et måltid efter anledning, værtsskab, symboler, sansninger, deltagere, rum, tid og selve maden.



ODENSE FRISKOLE

- en grundtvig-køldsk skole midt i byen

- Gennem elevernes præsentation og servering af forskellige retter og måltider fokuseres der på, hvilken betydning anretning, stemning, med hvem, hvornår, hvor og hvordan der spises, har for måltidet.

Måltidets kultur

Måltidets kultur fokuserer på forskelle mellem forskellige kulturer i nutid og fortid og på forskellige steder både lokalt og globalt, samt hvordan mad- og måltidskulturer udvikles og påvirker hinanden.

- Undervisningen systematiserer forskelle og ligheder i mad- og måltidskulturer fra forskellige tidsperioder og steder.
- Eleverne arbejder med at forstå måltider fra forskellige køkkener som fx det kinesiske køkken, eller eleverne kan arbejde med analyse og fremstilling af måltider fra udvalgte tidsperioder i dansk madkultur.
- Gennem forløb om en teknik eller en fødevare kan der anlægges et kulturhistorisk blik på, hvordan brugen af det valgte har udviklet sig i takt med andre samfundsbevægelser. Det kunne være kartoflens kulturhistorie, grisens produktionshistorie, konserveringsteknikkernes m.m.
- Gennem analyser og fremstilling af måltider i forskellige tider eller på forskellige steder fremmes elevernes kompetence til at kunne fortolke måltider med forståelse for værdier, kulturer og levevilkår.