



DET KGL. TEATER

Balletskolen Odense

Undervisningsplan madkundskab

1 lektion ugentligt tilbydes i 5. klasse

2 lektioner ugentligt tilbydes i 6. klasse

Derudover arbejdes der med faget i

- **Lejrtur i uge 30**
- **Projektuger uge 40 og uge 6**
- **Produktionsuge uge 41**

Fagformål for faget madkundskab, jf. Fælles Mål.

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.

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 forpligtende praksis.

Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider. 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.

Kompetenceområder

Der arbejdes ud fra Fælles Mål og de formelle krav til faget. Undervisningen tager sit udgangspunkt i følgende kompetenceområder:

Mad og sundhed

Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Fødevarerbevidsthed

Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning

Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen.

Måltid og madkultur

Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.



DET KGL. TEATER

Balletskolen Odense

Faget madkundskab afholdes i 5. - 6. kl. med hhv. 1 og 2 lektioner ugentligt. Undervisningen finder sted i både klasseværelset (teori) og i skolens faglokale (praksis).

I faget madkundskab benyttes primært en tilgang, hvor man "lærer ved at gøre" og bagefter "reflekterer over praksis".

Eleverne laver maden ud fra opskrifter og bliver løbende fulgt af læreren. Samtidig skal de indgå i et gruppesamarbejde. Både under madlavningen og efter madlavningen, skal eleverne reflektere over praksis og opfordres til at stille sig selv spørgsmål: Er opskriften fulgt? Fungerer teamsamarbejdet i gruppen? Hvordan er hygiejnen? Hvad kan jeg gøre for at bidrage mere til gruppen? Eleverne opfordres således til at blive mere bevidste i køkkenet. Ud over praksistimerne i køkkenet er der også teoritimer, hvor eleverne skal tilegne sig viden omkring emner såsom fødevarerproduktion, dyrevelfærd, økologi, klima mm. Emner som udvider elevernes forståelse af mad og som skal inspirere dem til at tage mere ansvarfulde og bevidste valg som medborgere.

I disse timer fordyber eleverne sig med undervisningsmaterialer, artikler, opgaver og mad-dokumentarer.

Konkret oversigt/plan for indholdet på de forskellige klassetrin samt valg af undervisningsmateriale: Undervisningen er tilrettelagt med henblik på et progressivt forløb, hvor eleverne gradvist tilegner sig mere viden om faget.

I det første forløb skal eleverne først blive bekendt med køkkenet som arbejdsstation. Basal viden såsom: Hvor er de enkelte køkkenredskaber, hvordan opfører man sig i et køkken og hvilke varer skal på køl og hvilke varer skal i skabet er en del af denne fase. Den basale viden er fundamentet for, at man sidenhen kan leve op til kompetencemålene "Mad og sundhed" og "Madlavning". Til denne startfase af årsplanen bliver materialet "Det er bare et køkken" (Clio Online) benyttet.

Derudover suppleres dette efterfølgende af undervisningsmaterialet "Bakterierne i min hverdag" (Clio Online), som er et mere teoretisk forløb, der også har en tværfaglig dimension ift. faget Biologi. Det efterfølgende forløb er et overvejende praktisk forløb med udgangspunkt i enkle retter. Her er formålet i høj grad, at eleverne lærer at anvende madlavningsteknikker.

Dette er suppleret med temaerne "Min krop - Min sundhed", "De officielle kostråd" - som indgår som teoretiske madkundskabstimer. I de teoretiske timer er det kompetencemålene "Fødevarerbevidsthed" og "Måltid og madkultur" som er i centrum.

Eleverne skal således, i tråd med kompetencemålene, blive mere kvalificerede og reflekterede forbrugere. I december måned er skolen i kreativt kaos med årets store produktion.

Fra januar arbejder eleverne med "Maddetektiven" (Clio Online), hvor eleverne skal tilegne sig viden om varedeklarerationer og kompetence til at gennemskue hvad de forskellige ingredienser er. Her skal eleverne både ud og handle ind og analysere de varer, som bliver benyttet.



DET KGL. TEATER

Balletskolen Odense

Herefter kommer et forløb om Fastfood og livsstil. Forløbet sætter eleverne i stand til at reflektere over deres valg af mad, og hvilke konsekvenser disse valg har for helbredet. Som modstykke og opfølgning til Fastfood-forløbet kommer dernæst to afsluttende forløb med titlerne henholdsvis "Hvad skal vi spise?" (Clio Online) og "Det sunde liv" (Clio Online), der klæder eleverne mere på til at foretage nogle selvstændige og reflekterede beslutninger.

I alle tre afsluttende forløb vil der være en vekslen mellem teori og praksis. Dvs. både en fordybelse i emnerne herunder undersøgelser, cases og opgaver, men også forsøg på at tilberede eksemplariske retter fra undervisningsmaterialet (Clio Online). Faget indgår som en del af andre fag og aktiviteter på skolen.