

Lærer: Henrik Lund

Forord til faget i klassen

Hele året vil der veksles mellem teori og praksis så eleverne i 8. klasse bliver rustet til prøven i Madkundskab ved udgangen af 8. klasse.

I år kører vi med hele fagdage, som ligger cirka en mandag i måneden fra. 8.10-13.30

Fælles mål:

Vi skal arbejde i 4 kompetenceområder, hvor eleverne skal kunne følgende:

Mad og sundhed: Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation

Fødevarebevidsthed: eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse

Madlavning: eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker

Måltid og madkultur: eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår

De frie grundskoler skal stå mål med, hvad der almindeligvis kræves i folkeskolen, jf. Lov om friskoler og private grundskoler, lovbekendtgørelse nr. 786 af 15/06-2015.

Undervisningsplaner herunder slutmål og trinmål for fag på Den Nye Friskole tager udgangspunkt i Fælles Mål under Undervisningsministeriet. Der henvises i øvrigt til nedenstående link (find fag samt klasse)

<http://www.uvm.dk/Uddannelser/Folkeskolen/Faelles-Maal/Alfabetisk>

Uger	Indhold/emne	Mål	Metode	Materialer
33-34	Uge 34			
	Introduktion til madkundskab og prøven i madkundskab.	At eleverne opnår viden om hvad prøven i madkundskab går ud på.	De arbejder med forløbet "at gå til prøve i madkundskab" i Alinea.	Computer
	Det Italienske køkken. Pasta med tomat og basilikum.	At eleverne opnår basal viden om det italienske køkken.		computer
	Vi starter op på emnet bæredygtighed.	At eleverne starter op på emnet bæredygtighed.	Vi læser en tekst om det italienske køkken.	
			Vi laver en mindmap over ordet bæredygtighed.	

			Eleverne læser en tekst om bæredygtighed i alinea.	
35-40	Uge 37 Bæredygtighed	I dette forløb skal eleverne stifte bekendtskab med bæredygtighed og fødevarers klimapåvirkning – to emner, som vi i højere grad har fået fokus på. De skal igennem forløbet blive mere bevidste om, at det, vi spiser, gør en forskel.	Eleverne skal gennem en række aktiviteter undersøge kostens betydning for klimaet. De skal undersøge, hvilke fødevarer vi bør spise mere eller mindre af, og sammenligne importerede og lokale fødevarer samt betydningen af at spise efter sæson. De skal undersøge kødets CO ₂ -udledning og alternativer til kød samt arbejde med de officielle kostråd med fokus på både sundhed og klima. Afslutningsvis skal de selv planlægge og tilberede en ret med udgangspunkt i kostrådene og klimahensyn.	Computer
41	Featureuge: Liv i det fri – vind og vejr			
42	Efterårsferie			
43-45	Uge 43 Simremad Uge 44 Simremad	I dette forløb undersøger eleverne, hvorfor simremad er så højt skattet, og hvordan tid og tilberedning påvirker smag, aroma og mundfølelse. Eleverne arbejder både teoretisk og praktisk med forskellige simreretter fra forskellige madkulturer. Målet er, at eleverne kan beskrive og forklare, hvad der fysisk og kemisk sker i en simreret over tid, og hvilken betydning de forskellige ingredienser har. Samtidig får de indblik i, at simreretter findes i mange madkulturer, men ofte bygger på de samme madtekniske principper. Forløbet afsluttes med, at eleverne udvikler og tilbereder deres egen simreret, hvor de skal kunne begrunde deres valg af råvarer, smage og tilberedningsmetoder.	Forløbet består af tre kapitler: Kapitel 1: Eleverne laver skipperlabskovs, som skal simre i længere tid. Mens retten simrer, får de teoretisk viden om, hvorfor simreretter smager og dufter godt, hvordan sanserne påvirkes, og hvordan en simreret bygges op. Denne viden kan også bruges ved prøven i madkundskab. Kapitel 2: Eleverne arbejder med vegetariske simreretter og den indiske madkultur. De laver	Computer

			paneer og retten palak paneer. Fokus er på, at paneer ikke blot er en køderstatning, men en proteinrig fødevare, der indgår naturligt i en vegetarisk madkultur. Kapitel 3: Med udgangspunkt i begrebet <i>melting pot</i> introduceres eleverne til USA's cajun-madkultur og dens forskellige madtraditioner. De laver gumbo med fokus på en god roux og mirepoix' betydning for retten. Til sidst bruger eleverne deres viden og erfaringer til at udvikle deres egen simreret. Hvis tiden tillader det, kan de tilberede og videreudvikle retten i et særskilt forløb.	
46-49				
50+ 51				
52+53	Juleferie			
1-6	Uge 2 Makronæringsstoffer fortsat	I undervisningsforløbet <i>Makronæringsstofferne fortsat</i> arbejder eleverne først med fire fagtekster om makronæringsstoffer. Det er en fordel, hvis de allerede har viden om emnet fra den obligatoriske undervisning. Derefter får eleverne en bestemt befolkningsgruppe og skal finde og tilpasse en opskrift, fx fra Arla.dk, så den nogenlunde følger kostanbefalingerne og passer til målgruppens behov. Eleverne fremlægger deres opskrift og forklarer, hvordan den imødekommer målgruppens behov. Herefter tilbereder de retten, mens de filmer hinanden og stiller spørgsmål om madlavningen.	Undervisningsforløbet er delt i to kapitler: Kapitel 1: Eleverne arbejder med fire fagtekster om makronæringsstoffer. De løser opgaver og beskriver med egne ord, hvad makronæringsstofferne indeholder, deres betydning for kroppen samt hvilke udfordringer de kan give bestemte befolkningsgrupper.	Computer

		Hele forløbet er med til at forberede eleverne til den kommende afgangsprøve.	Kapitel 2: Eleverne finder opskrifter, der passer til én af fire befolkningsgrupper, og tilpasser dem. De forbereder og holder en kort fremlæggelse, giver hinanden feedback og afleverer en indkøbsliste til læreren. Næste undervisningsgang tilbereder eleverne de retter, de har arbejdet med. Under madlavningen kan de filme hinanden og stille spørgsmål til processen.	
7	Vinterferie			
8	Uge 8 Prøve at gå til prøve i madkundskab. Makronæringsstoffer fortsat to timer Uge 9 Prøve at gå til prøve i madkundskab. Fremlæggelse i klassen Makronæringsstoffer fortsat	At Eleverne erfarer hvad det vil sige at gå til prøve i madkundskab.	Eleverne kommer igennem alle dele af madkundskabsprøven.	Computer. Kogebøger Søgeprogrammer.
10-11	Feature uge: Teater			
12	Påskeferie			
13 - 18	Uge 15 Tre forskellige madkulturer.	Generelt fokuserer forløbet på kendskab til madkulturen gennem litteratur, opsøgende arbejde og praktisk udfoldelse. Der arbejdes primært naturfagligt, håndværksmæssigt og æstetisk, mens det humanistiske aspekt inddrages gennem elevernes egne erfaringer.	Kapitel 1 er teoretisk og introducerer de tre madkulturer: Thailand, Mexico og Middelhavsområdet. Middelhavsområdet er valgt, fordi flere lande	computer

			har fællestræk i deres madkultur. Kapitel 2, 3 og 4 er praktiske. Her tilbereder og smager eleverne mad fra én madkultur pr. undervisningsgang.	
19	Projektuge			
20-24	Uge 21 Tre forskellige madkulturer. Uge 23 Forberedelse til madkundskabsprøven.			
25				

Med forbehold for ændringer i løbet af skoleåret (fx grundet spændende tilbud i faget/til klassen, aktualitet/nyheder og lign.)