

Lærere: Pernille Ravn og Vivi Sandberg

Hele året vil der veksles mellem teori og praksis så eleverne i 8. klasse bliver rustet til prøven i Madkundskab til sommeren 2024. Vi deler de 2 klasser i hold så vi kan være i køkkenet.

Fælles mål:

Vi skal arbejde i 4 kompetenceområder, hvor eleverne efter 8. klasse 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>

I alle fag inddrages skolens værdigrundlag med dens temaer samt målsætningen om "Why"-tilgangen i alle meningsfulde sammenhænge.

Uger	Indhold/emne	Mål	Metode	Materialer
33	Opstart og forventningsafstemning Hvordan er eksamen Øvelse omkring fagord i Madkundskab	At eleverne får indblik i hvad faget Madkundskab indeholder At eleverne får indblik i hvordan eksamen foregår At eleverne får kendskab til og erfaring	Information for hele klassen omkring forventninger, indhold i faget, årsplanen og hvordan eksamen foregår Derefter lille leg hvor de øver fagudtryk	Kasse med alle fagudtryk på små s

		med forskellige fagudtryk		
34-38	Forskellige madkulturer Uge 36 er der fordybelsesdag og ingen Madkundskab	At eleverne får kendskab til madkulturen i andre lande. At eleverne kan præsentere eksemplariske måltider fra andre kulturer At eleverne kan lave mad efter en opskrift	Der arbejdes i grupper. Hver gruppe vælger et land og de skal derefter indhente viden om madkulturen i det enkelte land, lave en rejsebrochure og tilberede et mindre måltid fra landet Så en veksling mellem teori og praktik	Computer til at rejsebrochure + ingredienser til udføre mad-del
39/40	Smørrebrød - fra råvarer til frokost	At eleverne kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning At eleverne kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker At eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift	Vi skal veksle mellem teori og praksis.	Materiale fra "å virksomhed"
41	Featureuge: Teambuilding			
42	Efterårsferie			
43	Smørrebrød - fra råvarer til frokost	At eleverne kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning At eleverne kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker At eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt	Vi skal veksle mellem teori og praksis. Vi skal desuden på virksomhedsbesøg i Føtex.	Materiale fra "å virksomhed"

		fagord og begreber i en opskrift		
44-45	Smag på overskuddet	<p>At eleverne bliver bedre til at bringe rester i spil i form af småretter, der kan fungere som tilbehør.</p> <p>At eleverne tilegner sig viden og færdigheder ift. Udvalgte råvarer og smagsgivere, der gør dem i stand til at eksperimentere sig frem til nye småretter</p> <p>At eleverne får erfaring med at reducere madspild ved at inkorporere de rester de lige har til rådighed.</p>	<p>Eleverne bliver gennem forskellige øvelser udfordret til at lave mad med udgangspunkt i hverdagsvarer, som ofte går tabt.</p>	Undervisningsn fra Too good to
46-47	Featureuger: Teater			
48-50	Julesmåkagedysten	<p>Eleverne kan dufte og smage på forskellige krydderier og beskrive de minder, som duftene giver</p> <p>Jeg kan udvikle min egen småkageopskrift, som skal kunne sælges i en butik.</p> <p>Jeg kan videreudvikle min egen småkageopskrift</p>	<p>Eleverne skal arbejde med en småkagedej og udvikle/gentænke den</p> <p>Eleverne skal præsentere deres gentænkning for de andre</p>	Forløb på Alinea
51-52	Juleferie			
1-4	Færdigretter (alinea)	<p>Eleverne kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse</p> <p>Eleverne kan reflektere over produkters målgruppe.</p> <p>Eleverne kan præsentere en ret, de selv har udviklet</p>	Oplæg fra Alinea med en blanding af teori og praksis	

		At eleverne kan reflektere over egne og andres spisevaner		
5	Eleverne laver Kahoot som opsamling	At eleverne evaluerer over det vi har lært til nu At eleverne bruger deres indhentede viden til at udarbejde spørgsmål	I grupper laver de Kahoot til hinanden	
6	Projektuge			
7	Vinterferie			
9	Besvarelse af hinandens Kahoot	At eleverne evaluerer over det vi har lært til nu At eleverne bruger deres indhentede viden til at udarbejde spørgsmål	-	
10-12	Food-movers – vend vanen	At blive bevidst om egne vaner ift. Mad og måltider At være kritisk tænkende og tage gode valg	Vi skal lave forskellige opgaver i arbejdshæftet	Materiale fra Ar
13	Påskeferie			
14-18	Fisk (Alinea)	At eleverne kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker At eleverne kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation	Fælles mindmap over fisk og fiskeretter Læsning af fagtekst om fisk Flå og filtrere og flå en fladfisk Tilberede fiskefilet med hjemmelavet remoulade Udarbejde digital plakat	Forløb på Alinea
20-23	Mælk - fra ko til mund	Eleverne kan foretage begrundede valg af	Vi skal snakke om mælk og smage på	Forløb på Alinea

		fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker	forskellige mælketyper Vi skal også lave mad, hvor grundingrediensen er mælk	
24-26	eksamensforberedelse/repetition	-	-	-

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