

Lærer: Vivi Sandberg

Forord til faget i klassen

Hele året vil der veksles mellem teori og praksis så eleverne i 7. klasse bliver rustet til prøven i Madkundskab ved udgangen af 8. klasse.

I år kører vi med hele fagdage, som ligger cirka en onsdag i måneden fra. 8.10-14.15.

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

Fødevarerbevidsthed: 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
36	Intro til faget madkundskab Opstart på emnet: Som blommen i et æg	- At klæde eleverne på til at begå sig i et køkken - At introducere eleverne for faget Madkundskab - At gennemgå emnerne i årsplanen Målet med forløbet er, at eleverne tilegner sig fagsprog, som sætter dem i stand til at forklare ægs rolle i en lang række forskellige retter.	Med <i>Blommen i et æg</i> får eleverne arbejdet med æg og æggets mange madtekniske egenskaber. De kommer til at kunne bruge fagbegreber, der knytter sig til de madtekniske egenskaber, når de selv skal lave en række forskellige undersøgelser af æg og retter med æg i.	
40	Som blommen i et æg	- Kan du redegøre for et ægs opbygning - kan du bruge ægs madtekniske egenskaber - kan du lave retter med æg, hvor du anvender forskellige teknikker.	Vi skal i køkkenet og lave forskellige retter, hvor vi ser hvilke madtekniske egenskaber æg har.	
41	Featureuge: Den gamle skole			
42	Efterårsferie			
46	Projektuge			
48	Fiskene vi spiser	• kan du flå og filetere en fladfisk • kan du præsentere en selvvalgt fisk • kan du tilberede en fladfisk.	Vi skal flå, filetere og rense en fladfisk. Vi skal se videoer, der visualiserer de forskellige teknikker. Vi skal læse fagtekster, lære om fiskens ernæringsmæssige indhold, tilberedningsmetoder samt inddelingen af de forskellige fiskearter. Vi skal tilberede en fladfisk i køkkenet med fokus på at panere og stege Desuden skal eleverne også arbejde teoretisk med	

			de spiselige fisk. De skal vælge en fisk, som de vil lave en præsentation af ud fra nogle udvalgte kriterier.	
50	Julesmåkage-dysten	• eleverne kan forandre en grundopskrift • eleverne kan udfordre julesmåkagens smag og udseende • eleverne kan tænke kreativt	Eleverne skal dyste mod hinanden og lad dem udvikle deres egen julesmåkage. Eleverne skal arbejde med at lave deres egen småkage..	Et udvalg af krydderier og pynteting til deres kager Udstikkere
51-1	Juleferie			
5	Retrokylling	• eleverne kan partere en kylling i bryst, lår, vinger og skrog • eleverne kan lave forskellige retter med kylling • eleverne kan anvende en hel kylling (og undgå madspild).	I dette forløb skal eleverne lære at partere en kylling samt stifte bekendtskab med kyllingens mange anvendelsesmuligheder. Eleverne skal tilberede mange forskellige kyllingeretter, så de får brugt hele den kylling, som de har parteret. Der vil være faglig læsning undervejs med fokus på madspild, slagtekyllinger, de officielle kostråd og modellen for Y-tallerkenen.	
7	Vinterferie			
8	Retrokylling	Fortsat fra sidste gang	Se ovenstående	
12	Pokebowl + acaibowl	- eleverne har fokus på hygiejne - eleverne har fokus på globalisering - eleverne har fokus på de officielle kostråd	Eleverne skal arbejde med globale madkulturer, sundhed, sensorik og praktiske færdigheder ved at planlægge og tilberede egne poké og açai bowls.	

12-13	Feature uge			
14	Påskeferie			
16	Hævemidler	- Eleven kan kende forskel på forskellige hævemidler, fx gær, bagepulver og naturlige hævemidler. Eleven kan bruge forskellige køkkenredskaber og arbejdsprocesser ifm. bagning. - Eleven kan anvende forskellige grundmetoder og teknikker, når de bager.	Vi skal lave et forsøg med hævemidler Vi skal lave forskellige dejtyper i køkkenet.	
19	Forberede fællesspisning	- Eleverne får kendskab til hvad der er billigt at lave til mange mennesker - Eleverne får kendskab til nedfrysning af madvarer - Eleverne kan håndtere at en opskrift skal skaleres op til mange mennesker.	Vi skal forberede og lave mad til fællesspisningen for hele skolen den 4/6. Først skal vi tale om hvad vi vil servere og derefter i gang med indkøbslister.	
23	Forberede fællesspisning	Vi fortsætter	Vi fortsætter	

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