

Årsplan for madkundskab Esbjerg Realskole

Klasse: 5.A/5.B

Periode: 2024-2025

Lærere: RK/IC

Eleverne i 5. klasse har madkundskab i et halvt år.

Med udgangspunkt i de gældende forenklede fællesmål for madkundskab bestræbes der i undervisningen på, at eleverne lærer at tilberede mad samt at de opnår viden indenfor sundhed, råvarer og smag således, at de bliver i stand til at træffe velovervejede madvalg. Centralt for faget er derfor at kunne kombinere madlavningens praktiske håndværk med viden om mad, måltider, fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed. Ligesom i skolens andre fag, opstilles der i madkundskab læringsmål, og disse evalueres løbende.

Gennem alsidige læringsforsøg skal eleverne udvikle madlavningsglæde, selvværd, fantasi, erkendelse, så de bliver i stand til at tage stilling og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtende praksis. Faget tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider. Eleverne skal desuden lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

Undervisningen i- og tilrettelæggelsen af madkundskab er bygget op omkring følgende fire kompetenceområder:

Mad og sundhed – at eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed.

Fødevarerbevidsthed – at eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed.

Madlavning – at eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte ideer til madlavning.

Måltider og madkultur – at eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår.

For at opnå læringsmålene for faget undervises der i følgende emner gennem året: Æg og hygiejne, stegning, fedtstof og sundhed, frugt og grønt, forskellige dejtyper, traditioner, kostvaner, madpyramiden, farsboller, desserter, bevidsthed omkring fødevarer, handlekompetence i forbindelse med valg af opskrift og fødevaremærkninger. Undervisningen vil blive en vekslen mellem eksperimenter/forsøg i skolekøkkenet og madlavning.

Ret til ændringer forbeholdes.

RK/IC