

Undervisningsplan for faget Madkundskab på Læseskolen

Skolen tilslutter sig Folkeskolens Fælles Mål i Madkundskab og arbejder ud fra de kompetencemål, som er beskrevet for forløbet 4. – 7. kl. Igennem hele undervisningsforløbet undervises der i kompetenceområderne: Mad og sundhed, fødevarerbevidsthed, madlavning og måltider og madkulturer.

Kompetencemålene opfyldes ved hjælp af arbejdet med færdigheds- og vidensmål, som findes uddybet i Fælles Mål med det forbehold, at vi kan justere disse senere, hvis vi finder egne veje at gå mod målet.

Undervisningen i madkundskab er indlagt i undervisningen i:

Biologi, fysik og kemi, idræt, matematik, dansk. Der er samtidig tilknyttet en diætist til DKT, som underviser eleverne i sunde madvaner ift. træning.

Fagformål

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.

Stk. 2. 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 forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Stk. 3. 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.

(Kilde: <http://www.emu.dk/modul/madkundskab-f%C3%A6lles-m%C3%A5l-%C3%A6seplan-og-vejledning>)

Kompetencemål efter 7. klassetrin

Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed
Fødevarerbevidsthed	Eleven kan samtale om egne og andres billeder Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen

For videre læsning om færdigheds- og vidensmål se Undervisningsministeriets oversigt:

<http://www.emu.dk/omraade/gsk-1%C3%A6rer/ffm/madkundskab>

Evaluering på Læseskolen i Madkundskab:

I 4. - 6. klasse modtager eleverne en skriftlig evaluering to gange årligt.

Den skriftlige evaluering består af et meddelelsesblad, hvor eleverne bliver evalueret på det faglige niveau.

I 7. – 9. klasse modtager eleverne en skriftlig evaluering to gange årligt.

I 7. - 9. klasse suppleres den skriftlige evaluering med termin- og årskaraktter efter 7 trinskalaen. (læs mere her)

Den skriftlige evaluering følges op af skole-hjem samtaler, hvor hjemmet i samarbejde med skolen evaluerer den faglige og sociale udvikling og bliver enige om en fælles strategi for, hvordan den faglige progression skal fortsætte.