Undervisningsplan for madkundskab

Formålet med undervisning

Undervisningen i madkundskab skal udvikle elevernes forståelse for sammenhængen mellem jord, råvarer, madlavning og måltider. Gennem arbejdet med dyrkning, høst, tilberedning og fælles måltider opnår eleverne praktiske erfaringer med fødevarer og deres vej fra jord til bord.

Undervisningen tager udgangspunkt i praktisk arbejde i skolehaven og køkkenet, hvor eleverne udvikler håndværksmæssige færdigheder, materialeforståelse og ansvarlighed. Gennem arbejdet med råvarer, opskrifter og tilberedning udvikler eleverne forståelse for kvalitet, sæsoner, bæredygtighed og ressourcebevidsthed.

Faget skal bidrage til elevernes alsidige dannelse ved at styrke deres evne til at samarbejde, planlægge, skabe og tage ansvar i fællesskaber. Gennem madlavning og fælles måltider udvikler eleverne forståelse for madens kulturelle, sociale og sundhedsmæssige betydning.

Fagenes kompetenceområder

Kompetenceområder	Slutmål
Jord, råvarer og bæredygtighed	Eleverne udvikler forståelse for råvarers oprindelse gennem arbejdet med dyrkning, høst og anvendelse af fødevarer. De opnår indsigt i naturens kredsløb, sæsonernes betydning og bæredygtig anvendelse af ressourcer.
Madlavning og håndværk	Eleverne udvikler praktiske færdigheder gennem madlavning, tilberedning og arbejde med forskellige råvarer, redskaber og teknikker. De opnår erfaring med hele processen fra råvare til færdigt måltid.
Måltider og fællesskab	

	Eleverne udvikler forståelse for måltidets betydning som et socialt og kulturelt fællesskab. Gennem samarbejde, planlægning og fælles spisning lærer de at tage ansvar og bidrage til fælles opgaver.

Demokratisk dannelse i madkundskab

Madkundskab bidrager til elevernes demokratiske dannelse ved at udvikle deres evne til at samarbejde, tage ansvar og indgå aktivt i fællesskaber. Gennem arbejdet i skolehaven, køkkenet og omkring det fælles måltid oplever eleverne betydningen af fælles beslutninger, ansvarlighed og respekt for andres bidrag.

Fokuspunkter

Samarbejde og fællesskab

- Deltage aktivt i fælles arbejdsopgaver og måltider.
- Bidrage til planlægning, gennemførelse og evaluering af fælles aktiviteter.

Ansvar og selvstændighed

- Tage ansvar for råvarer, materialer, redskaber og arbejdsprocesser.
- Udvikle selvstændighed gennem praktiske opgaver og fælles ansvar.

Bæredygtighed og ressourcebevidsthed

- Udvikle forståelse for råvarers oprindelse og naturens kredsløb.
- Reflektere over bæredygtighed, madspild og anvendelse af ressourcer.

Dialog og beslutninger

- Lytte til andres idéer og indgå konstruktivt i samarbejde.
- Træffe fælles beslutninger om arbejdsopgaver og løsninger.

Elevinddragelse

- Deltage aktivt i valg af råvarer, planlægning og tilberedning.
- Bidrage med egne erfaringer og idéer i undervisningen.

Fagets udvikling

Madkundskab tager udgangspunkt i elevernes møde med råvarer, dyrkning og madlavning gennem praktiske erfaringer i skolehaven og køkkenet. Undervisningen giver eleverne mulighed for at følge fødevarernes vej fra jord til bord og opnå forståelse for sammenhængen mellem natur, produktion, tilberedning og måltid.

Gennem arbejdet med dyrkning, høst, konservering og madlavning udvikler eleverne gradvist større selvstændighed og sikkerhed i arbejdet med råvarer og køkkenets processer. Samtidig udvikler de forståelse for bæredygtighed, sæsoner, ressourceanvendelse og madens betydning for menneskers liv og fællesskaber.

Undervisningen forbinder praktiske færdigheder, håndværksmæssige processer og fælles oplevelser og bidrager til elevernes forståelse af ansvar, samarbejde og måltidets kulturelle betydning.

Klassetrin: 6. klasse. Indhold og fokus	Kompetenceområder samt delmål
6. klasse Eleverne arbejder med dyrkning, høst, råvarer og madlavning	• Eleverne udvikler praktiske færdigheder i dyrkning, høst, tilberedning og anvendelse af råvarer. • Eleverne opnår forståelse for sammenhængen mellem fødevarer,

gennem arbejdet i skolehaven og køkkenet. De følger råvarernes vej fra jord til bord og arbejder med sæsoner, bæredygtighed, konservering og tilberedning af enkle måltider. Gennem planlægning, madlavning og fælles spisning oplever eleverne måltidet som et socialt og kulturelt fællesskab.	bæredygtighed, fællesskab og måltidskultur.