

Undervisningsplan for faget Madkundskab

På Fredericia Friskole undervises der ikke særskilt i faget Madkundskab. For at stå mål med folkeskolen jf. Friskolelovens § 1 stk. 2 er dette fag i stedet inkorporeret i undervisningen i forbindelse med emneuger og fagdage i løbet af skoleåret. Faget indgår i følgende:

- Emneuge: Juleuge
- Lejrskole
- Emneuge: Sundhed/Bevægelse
- Fagdag: Verdensmål

Undervisningen leder hen mod, at eleverne ved endt skolegang har tilegnet sig færdigheder og kundskaber, som gør dem i stand til at 1) træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed, 2) træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed, 3) anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen og 4) fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår. Eleverne undervises løbende i hygiejne.

På baggrund af Fælles Mål er undervisningen tilrettelagt således, at børnene som regel arbejder klassevist eller på tværs i de enkelte hovedgrupper (indskoling, mellemtrin og udskoling). Af og til arbejder indskoling sammen med udskoling med henblik på at styrke elevernes interpersonelle færdigheder yderligere.

Kompetencemålene for Madkundskab nås i løbet af 4. – 9. klasses trin.

Juleuge

Eleverne deltager på forskellige værksteder i løbet af juleugen. Et af disse værksteder omhandler julemad, herunder kendskab til råvarer, madlavning efter opskrift og måltidskultur. Eleverne præsenterer og spiser selv deres mad. Aktiviteter kunne være at:

- lave rødkål med fokus på forskellige smage, strukturer og udtryk,
- bage med fokus på hævemidler i madlavning,
- dække julebord med fokus på anledninger og traditioner.

Vidensområder: Råvarekendskab, Måltidskultur, Hygiejne, Madlavningens mål og struktur, Madlavningens fysik og kemi, Smag og tilsmagning, Madens æstetik og Måltidets komposition.

Lejrskole

På lejrskolen er alle klasser fra 4. – 9. klasse involveret i køkkenet på forskellige tider. Her skal de hjælpe med at sammensætte måltider. Aktiviteter kunne være at:

- undersøge madvarer for laktoseindhold for at kunne sammensætte et laktosefrit måltid,
- beregne næringsindhold i en portion mad,
- lave en indkøbsliste med udgangspunkt i opskrifter.

Vidensområder: Hygiejne, Madvaredeklarationer og fødevarer mærkninger, Grundmetoder og madteknik, Smag og tilsmagning, Madens æstetik, Måltidets komposition.

Sundhed/Bevægelse

I sundhedsugen undervises eleverne blandt andet i sund og varieret kost med udgangspunkt i anbefalinger fra Fødevarestyrelsen. Aktiviteter kunne være at:

- sammenligne Kostpyramiden fra 1976 med De Officielle Kostråd fra 2021 og undersøge, hvilke ændringer der er sket, hvorfor og hvilken konsekvens de har i vores hverdag,
- sundhedsoptimere opskrifter med udgangspunkt i De Officielle Kostråd,
- udvikle egne idéer til madpakke med fokus på sundhed.

Vidensområder: Sundhedsbevidsthed, Ernæring og energibehov, Hygiejne.

Verdensmål

I forbindelse med fagdagen vil eleverne få viden om miljømæssige konsekvenser ved håndtering af mad samt forskellige fødevarergrupperes bæredygtighed. Særligt Verdensmål 13, 14 og 15 vil blive berørt i denne sammenhæng. Aktiviteter kunne være at:

- besøge den lokale affaldssortering og undersøge, hvordan madaffald håndteres,
- besøge et økologisk landbrug,
- smagsteste bæredygtige proteinkilder.

Vidensområder: Bæredygtighed og miljø, Kvalitetsforståelse og madforbrug, Hygiejne.