Årsplan i Madkundskab for 4. klasse

(Med forbehold for ændringer)

Klassen har faget i ugerne: 35 - 43 – 51 – 8 – 10 – 13 – 17 – 20 - 25

Kerneindhold: Madlavning, smag, sundhed, fødevarer, hygiejne, måltider, madkultur, bæredygtighed og fællesskab

Overordnede mål:

• Eleven kan tilberede enkle og mere sammensatte retter med hensyn til smag, hygiejne, råvarer, teknik og arbejdsproces.

• Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed, kvalitet, smag, sæson, kultur og bæredygtighed.

• Eleven kan indgå ansvarligt i køkkenarbejde, samarbejde, oprydning og fælles måltider.

• Eleven kan undersøge og samtale om fødevarer, produktion, madkultur, levevilkår og måltiders betydning.

• Eleven kan forbinde viden, lyst og handling i praktiske madforløb og fællesskaber omkring måltider.

Arbejdsformer: Som udgangspunkt forløber dagene sådan, at vi starter med input af teoretisk viden om dagens fokusområde, dette foregår i klasselokalet, så vidt muligt. Her bliver eleverne derefter delt i grupper og får udleveret den eller de opskrifter, de skal arbejde med senere. Stadig i klasselokalet (så vidt muligt) gennemgår grupperne nu opskrifterne og laver indbyrdes aftaler om fordelingen af de forskellige opgaver. Så går vi i skolekøkkenet, hvor vi er resten af dagens undervisningstimer (spisepauserne foregår til normal tid inde i klasselokalet, så vidt muligt). Grupperne laver mad ud fra deres opskrifter, mens de guides efter behov af Morten og den/de andre voksne, som også er til stede. Når al maden er færdig og der er ryddet op og vasket op, så spiser vi sammen og smager på hinandens mad.

Ofte kan eleverne spise sig mætte i maden, men det er ikke altid, at mængderne i dagens opskrifter muliggør det, så det er vigtigt at man har madpakke med som på andre dage.

Fokusområder: Bag for Børnetelefonen (uge 43) – Julebagning (uge 51) – Hygiejne i køkkenet (uge 8) https://portal.alinea.dk/course/ATYd-koekkenhygiejne-og-kylling - Kend dit køkken + Mål og vægt (uge 10) https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/kend-dit-koekken https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/maal-og-vaegt - Sådan læser du en opskrift https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/saadan-laeser-du-en-opskrift (uge 13) - Den sunde Madpakke (uge 17) https://madkundskab.gyldendal.dk/forloeb/madpakken