

Undervisningsplan for de praktisk musiske fag

- fagområdet madkundskab

På Borup Privatskole er madkundskab ikke et fag på skemaet. Vi opfylder i stedet fagets mål på følgende vis. De gøres bl.a. i andre skemafag og i forbindelse med ture og lejrskoler:

INDSKOLINGEN

I faget natur/teknik

Dyrker kartofler i klasen, som senere bruges i madlavning over storm køkkener.

Tager frø fra tomater, behandler dem. Sår dem. Følger planten. Måler planten. Tager den med hjem og får et produkt ud af det, som de stolt kommer og viser. De har det med i madpakken.

Bruger naturens spisekammer (skovsyre, tapper birkesaft, bøgebladssandwich, kartoffelsuppe m. birkeblade, hyldeblomstpandekager, bruge kløver og mælkebøtter i madlavningen, hybensuppe, lave marmelade, lave eget smør og flødeskum, lave æblekage i små bægere.

Madlavning over stormkøkken: ansvar for at tænde og bruge stormkøkkenet. At tilberede maden og spise den. fx. (jordkokkesuppe, majs, champignonsuppe, tomatsuppe, karrykål, sammenkogt, brændnællesuppe)

Læreren om hvad naturen indeholder af spiselige ting og kost og ernæring. De grønsager man har i haven gulerødder, kål, jordkokker m.m. viden om hvor de kommer fra og hvordan de bruges.

Grute mel og bage fladbrød, lave smør ved at ryste fløde (finde ud af at det bliver til flødeskum og senere til smør og valle og snakke om hvad man bruger valle til).

Som en del af juletraditionen i teamet koger børnene risengrød og laver julekonfekt.

I forbindelse med den årlige hyttetur bliver eleverne præsenteret for mad fra gamle dage eller andre kulturer.

Emnedage kunne bl.a. handle om madpakker

Mål for aktiviteterne i indskoling:

- Anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning
- Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder
- Sammensætte og tilberede enkle retter og måltider for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer
- Planlægge indkøb og arbejdsproces
- Få forståelse af mad og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv
- Eksperimentere med fødevarersammensætninger
- Eksperimentere med ingredienser og metoder
- Få forståelse af fødevarers vej fra jord til bord
- Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt

I fagene matematik og dansk i 1. klasse

Hvert år i slutningen af 1. klasse arbejdes der i dansk og matematik med en "Købmandsbutik" Varene bliver analyseret i forhold til kvalitet, sundhed (kulhydrater, fedt, salt), miljø (økologi) samt til sidst prisfastsat (med realistiske priser) og "solgt" hos købmanden hvor handlen foregår med legetøjspenge.

Mål for aktiviteten:

- Analysere forskellige fødevarergrupperes kvalitet i forhold til smagsmæssige og madtekniske egenskaber, sundhed og pris
- Vurdere en vare ud fra varedeklarationen og have kendskab til mærkningsordninger

I faget dansk

Fremstilling af lette retter, fokus på sund mad

Madpyramiden introduceres.

Bondegaardsbesøg – fra jord til bord.

Mål for aktiviteterne:

- Vurdere, planlægge og tilberede dagskost, måltider og retter
- Tage stilling til madens og måltidets betydning for sundhed og livskvalitet for én selv og andre

MELLEMRINNET

I faget natur/teknik

Mad over stormkøkken

- forskellige retter med årstidens grønsager og frugter. fx. lave hyldeblomst saft, hyldebær suppe, æbelkage, og grønsags retter.

- selv dyrke kartofler som anvendes i madlavningen.

- ostefremstilling (hytteost, rygeost, fetaost)

- kost og sundhed

Mål for aktiviteterne:

- Anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning
- Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder
- Sammensætte og tilberede enkle retter og måltider for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer
- Eksperimentere med ingredienser og metoder
- Få forståelse af fødevarers vej fra jord til bord
- Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt

I forbindelse med lejrskoler i 4. – 6. kl.:

4. kl. står for at planlægge en madplan for 3 dage. Økonomien omkring det og handle, samt selv tilberede maden.

- naturlejrskole, hvor madlavningen foregår i en uge over bål og stormkøkkener.

- idrætslejrskole, hvor der i forbindelse med motion bliver snakket kost og væske, kroppens behov af energiforbrug og hvordan det skal fordeles samt selv tilberede maden.

Mål for aktiviteterne:

- Anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning
- Redegøre for energibehov og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning
- Vurdere en vare ud fra varedeklarationen og have kendskab til mærkningsordninger
- Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder
- Sammensætte og tilberede enkle retter og måltider for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer
- Planlægge indkøb og arbejdsproces
- Få forståelse af mad og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv
- Eksperimentere med fødevarer sammensætninger
- Eksperimentere med ingredienser og metoder
- Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt
- Forklare madens, forbrugets og hygiejnens/husholdningens betydning for miljø, sundhed og livskvalitet
- Anvende principper for bæredygtig husholdning i forbindelse med indkøb, madlavning osv.

Faget matematik – i 4.kl

Planlægning af klassefest, med mad, indkøb og fremstilling samt prisberegning.

Matematiklæreren planlægger en klassefest sammen med eleverne.

1. Eleverne undersøger og sammenligner priser i de lokale butikker, og laver indkøbslister.
2. Der handles ind.
3. Maden fremstilles
4. Hygiejne i forbindelse med fremstilling, indtagelse og oprydning.

Fokus: Priser (specielt sund/usund kost), Mængdeberegninger/opskrifter og Kostplanlægning.

Evt. oplæg fra Sigma for 4. s. 38-42

Mål for aktiviteten:

- Anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning
- Redegøre for energibehov og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning
- Vurdere en vare ud fra varedeklarationen og have kendskab til mærkningsordninger
- Eksperimentere med fødevarer sammensætninger
- Eksperimentere med ingredienser og metoder

- Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt
- Kende til forbrugerens rettigheder og pligter i forhold til indkøb og anvendelse af varer

Faget matematik - 5. klasse

Lagkagefremstilling i forbindelse med brøk, - procentregning og gradtal på cirklen
emne geometri

Opskriftsberegning på Bøfburger i forbindelse med fødselsdagsfest,

1. Der beregnes på mængder af ingredienser til fremstilling af burgere
2. Der handles ind
3. Burger, salat og hjemmelavede boller fremstilles.
4. Hygiejne i forbindelse med fremstilling, indtagelse og oprydning.

Mål for aktiviteten:

- Anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning
- Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder
- Sammensætte og tilberede enkle retter og måltider for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer
- Planlægge indkøb og arbejdsproces

UDSKOLINGEN

Fagene biologi, geografi og idræt

Kost og motion, sundhed. Energi indtagelse og sport, kulhydrater, proteiner, fedt, sygdomme ved mangler osv.

Kostberegning vha. Winfood og

I forbindelse med skov og høst lave mad, hvor årstidens frugter, planter og grønsager anvendes.

Mål for forløbene

- Redegøre for energibehov og energigivende stoffers, fibres, vitaminers og mineralers ernæringsmæssige betydning
- Vurdere en vare ud fra varedeklarationen og have kendskab til mærkningsordninger
- Redegøre for mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser...
- Planlægge indkøb og arbejdsproces
- Få forståelse af mad og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv
- Eksperimentere med fødevarer sammensætninger
- Eksperimentere med ingredienser og metoder
- Få forståelse af fødevarers vej fra jord til bord
- Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt
- Sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevaregrupper

Faget engelsk

Madkultur i engelsktalende lande med særligt henblik på USA og Storbritannien.

Klassetrin: udskoling - primært 8.kl. da det passer med emne i bogsystemet.

Der tales sund kost, etik, miljø, pris, og vi tilbereder og smager traditionelle amerikanske og engelske retter.

Vi ser filmene: Food inc., Fast food nation, Super Size Me.

Faget tysk

Madkultur i tysktalende lande, Tyskland, Schweiz og Østrig.

Klassetrin: udskoling – Alle 3 lande er en del af vores bogsystem, og der behandles et land hvert år på 7.-9. klassetrin.

Der tales traditioner, egnsretter, og vi tilbereder og smager traditionelle retter.

Mål for forløbene:

- Anvende almene hygiejneprincipper ved tilberedning
- Tilberede fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og –metoder
- Sammensætte og tilberede enkle retter og måltider for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer
- Planlægge indkøb og arbejdsproces
- Få forståelse af mad og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv
- Eksperimentere med fødevarer sammensætninger
- Eksperimentere med ingredienser og metoder
- Arbejde praktisk, eksperimenterende og håndværksmæssigt

Fysik/kemi - 7. klasse

Emne: madens kemi

Beskrivelse: Eleverne beregner energimængder i forskellige madprodukter

9. klasse

Emne: syrer og baser (8 og 9. klasse)

Beskrivelse: vi måler og beregner syrerindhold i forskellige væske, f.eks. sodavand, og opløser kridt og kalk – med sammenligning til sukker og syrers indvirkning på tænderne.

Emne: madens kemi

Beskrivelse: vi påviser proteiner og kulhydrater i forskellige madvarer, og laver vurderinger over Risikomængder af disse i vores kost.

Mål for forløbene:

- Vurdere en vare ud fra varedeklarationen og have kendskab til mærkningsordninger
- Eksperimentere med fødevarer sammensætninger
- Sætte navne på almindeligt anvendte råvarer/fødevarer og inddele dem i fødevarergrupper

Matematik

- 7. klasse -Tema konfirmation

planlægning af konfirmationsmiddag mm.

Mål for forløbet:

9. klasse

Flyt hjemmefra.

Emneuge, hvor der er afsat en hel dag med besøg af en ernæringskonsulent som lærer eleverne om "den rigtig kost" til fornuftige penge.