

Undervisningsplan for madkundskab på Friskolen Viborg.

Skolen tilbyder ikke skemalagt undervisning i faget madkundskab, men arbejder efter denne undervisningsplan. Indholdet er tilrettelagt i overensstemmelse med fagets formål og fælles mål.

Madlejr, to gange i et skoleforløb

Skolen har indgået en partnerskabsaftale med Arla fonden, der betyder at 6. og 7. klasse kommer på en uges Madlejr hvert skoleår.

Madlejr er et alternativt og lærerigt forløb, hvor mad, måltid, sundhed og natur er i centrum. Der arbejdes ligeså med smag, fødevarer og råvarer kendskab, madlavning og tilberedningsmetoder.

I løbet af de fem dage lejrskolen varer, bliver eleverne inddraget aktivt i tilberedningen af deres måltider, samtidig med at de bliver klogere på råvarer, sundhed og bæredygtighed.

Eleverne opnår praktiske færdigheder inden for madlavning og lærer at eksperimentere med både råvarer, opskrifter og retter.

Madlejr inspirer eleverne til at forandre deres daglige vaner, så de får bedre livsstil og større trivsel. Der er fokus på at eleverne kan finde glæden ved madlavning samtidig med, at de får en klar holdning til, hvad de spiser og kan foretage reflekterede madvalg.

Eleverne oplever værdien af et fællesskab omkring måltider, både under tilberedningen, præsentationen og når de sidder omkring et fælles bord og spiser sammen.

Tilrettelæggelsen af lejrskoleopholdet Madlejr sker ud fra nedenstående principper. De afspejles både i program, pædagogik og læringsmål:

- Vi involverer og udfordrer eleverne i aktiviteter, hvor alle sanser sættes i spil.
- Vi tilrettelægger aktiviteter, hvor eleverne afprøver, eksperimenterer og reflekterer.
- Vi sætter en ramme, der styrker og udvikler den enkelte og fællesskabet.
- Vi varierer maden, måltidet og aktiviteterne.
- Vi tager hensyn til særlige behov.
- Vi er aktive i naturen hver dag.
- Vi anvender årstidens råvarer.
- Vi anvender både økologiske og konventionelle produkter.
- Vi er ressourcebevidste.
- Vi følger de officielle kostråd.

Madkundskab i de overordnede emner og tværfaglige aktiviteter.

Der arbejdes med fagets formål og kompetencemål i løbet af skoleåret i forbindelse med de overordnede emner og tværfaglige aktiviteter.

Emner og projektuger: Skolen har hvert to halvårige emne, samt to tværfaglige projektuger, hvor faget inddrages på forskellig vis. Disse forløb er beskrevet i skolens rammeplaner, som er en semester- og undervisningsplan for Friskolen i Viborg.

Friskolemarkedsuge: Hvert år i november, har skolen en fælles emneuge, hvor alle børn arbejder i aldersintegrerede værksteder. Et af værkstederne er et madkundskabs-værksted.

Skolens fødselsdag: Hvert år fejrer vi skolens fødselsdag, hvor børn sammen med forældre skal sørge for at tilberede en ret til et fælles frokostbord. Ugen op til selve fødselsdagen er en aldersintegreret værkstedsuge.

Lejre: Hvert år deltager eleverne i to lejrture, hvor de skal indkøbe, tilrettelægge og tilberede måltiderne. Der arbejdes både praktisk og teoretisk med madlavningens forskellige elementer.

Bod: Hver fredag har skolen en bod, hvor der sammensættes og tilberedes enkle måltider til alle børn på skolen. Det er vores 6. og 7. klasse der varetager bodfunktionen. Der er et stort fagligt fokus på hygiejne og kvalitetsforståelse.

Arbejdsdag: På arbejdsdage planlægger og tilbereder eleverne frokosten sammen med deres forældre.