

## Undervisningsbeskrivelser for de 2-årige praktisk-musiske valgfag på Friskolen Viborg

Alle elever i 7. klasse skal vælge ét toårigt praktisk/musisk valgfag, der skal afsluttes med en obligatorisk prøve i 8. klasse. Eleverne skal vælge et af de fire praktisk/musiske valgfag som skolen udbyder: Håndværk & Design, Billedkunst, Musik eller Madkundskab.

### Særligt for skoleåret 20/21

I skoleåret 20/21 indgik vi et samarbejde med Mercantec, Viborg om at udbyde fagene Madkundskab og Håndværk & Design for eleverne på Friskolen Viborg. Alle elever på henholdsvis 7 og 8 årgang fik mulighed for at vælge imellem et af de nye fag, eller et af de traditionelt udbudte fag på skolen: Musik eller Billedkunst.

For at sikre at eleverne på 8. årgang fik tilstrækkeligt undervisning i de to nye fag, til at komme omkring alle færdigheds- og videns målene, tilførte vi ekstra undervisningstimer til alle fire valgfag.

Undervisningen i Madkundskab og Håndværk & Design, er tilrette lagt således at halvdelen af undervisningstimerne foregår på Mercantec med en af deres faglærer, sammen med en faglærer fra Friskolen. Den anden halvdel af undervisningstimerne foregår på Friskolen med skolens egen faglærer.

Undervisningen i Musik og Billedkunst foregår udelukkende på Friskolen.

### Rammeplan for Madkundskab som valgfag

I valgfaget madkundskab er der fokus på mad og sundhed, fødevarerbevidsthed, madlavning, og måltid og madkultur.

Undervisningen kommer omkring alle fire kompetencemål.

#### Fagets formål

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

**Stk. 2.** Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

**Stk. 3.** Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

Rammeplan for Madkundskab 20-21 Mercantec og Friskolen i Viborg			
1. 7/9	Hvad kan jeg blive? Introduktion Sensorik Kahoot	<u>Mercantec</u> Præsentation til skolen, uddannelserne, køkkenet og redskaber. Gennemgang af hygiejne regler og personlig hygiejne Teori om sensorik -og sensorik øvelser i praksis	Eleven kan etablere smags-og værdifulde måltider Eleven har viden om sensorik og smag
2. 21/9	Sæson Bæredygtighed Tilberedningsmetoder Erna	<u>Mercantec</u> Hvad er i sæson? - pris, smag, udbud, bæredygtighed! Smagning af forskellige grøntsager Tilberedningsmetoder og anvendelse af de forskellige grøntsager	Eleven kan vurdere fødevarernes bæredygtighed Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning
3. 26/10	Sundhed Fedtreducering Kostberegning Erna	<u>Mercantec</u> Hvad er sundhed? Hvad indeholder forskellige råvarer? Hvilke målgrupper laver vi mad til? Fedtreducering af frikadeller Kostberegning på 2 slags frikadeller	Eleven har viden om målgruppers madtraditioner og ernæringsbehov
4. 2/11	Kartofler Madkultur Intro arbejdsplan Gast	<u>Mercantec</u> Kartoflens historie - de mange anvendelses muligheder med kartoflen - flere typer kartofler Introduktion til udarbejdelse af arbejdsplan - lektie, laves til næste gang	Eleven har viden om faktorer der påvirker mad-og måltidskulturer
23/11	<u>Kropsidealer og mad.</u> Forskellige typer af sundhed. Mad og sundhedskommunikation. Ernæringsforbedring	<u>På friskolen</u> Vi dykker længere ned i sundhed. Analyser opskrifter og tilpasser dem bestemte målgrupper efter kriterier (sukker, proteiner, fedt, fibre, allergi) Analyse af interessebåret mad-og sundhedskommunikation. Husk lektie til næste gang.	Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier. Eleven har viden om sundhedskriterier i en opskrift. Eleven kan tilpasse egen opskrift til bestemt målgruppe.
30/11	Mad kommunikation.	<u>På friskolen</u> Mediamed. Lektie til i dag: lav en præsentation af en morgenmad, frokost, aftensmad. Arbejd med billede og beskrivelse. Vi analyser virkemidler i reklamer og digitale medier der handler om mad.	Eleven kan præsentere et selvskabt sundt måltid i et udvalgt medie. Eleven har viden om mediers præsentationsteknikker. Eleven kan analysere interessebåret mad-og sundhedskommunikation. Eleven har viden om digitale virkemidler i kommunikation om mad og sundhed.
5. 7/12	Indmad Teori grisen Gast	<u>Mercantec</u> Anvendelse af hele dyret - leverpostej og flæskesvær Vitaminer og mineraler i indmad	Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning
14/12	Måltidets værdier Måltidet som udtryksform	<u>På friskolen</u> Der skal planlægges og fremlægges afholdelse af en særlig	Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål.

		<p>traditionel/kulturel begivenhed. Fx juleaften, påske, fødselsdag mm. Planlægge med formål, indkøb, arbejdsproces. Fremlægge deres valg og metoder.</p>	<p>Eleven kan opbygge og har viden om komplekse måltider ud fra formål. Eleven kan fortolke måltider i deres kontekst. Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner. Eleven kan fortolke mad- og måltidskulturer.</p>
6. 11/1	<p>Tjenerens opgaver Opdækningsregler Blomsterdekoration Madkommunikation</p>	<p><u>Mercantec</u> Der dækkes bord efter en forudbestemt menu. Der laves blomster til bordet. Der steges, tranches og fad serveres en kylling.</p>	<p>Eleven har viden om madkundskabsfaglige kommunikationsformer</p>
18/1	<p>Industrielt fremstillede varer. Fjerkræ</p>	<p><u>På friskolen</u> Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse. Vi undersøger, smagstester, vurdere industrielt fremstillede fødevarer. Vi drøfter kvalitetskriterier. Vi får viden om produktionsforhold via besøg?</p>	<p>Eleven kan vurdere kvalitet af industrielt fremstillede fødevarer. Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold.</p>
7. 8/2	<p>Brød Gluten Gær Bager</p>	<p><u>Mercantec</u> Teori om bagning, gær og gluten. Baging af et salt og et sødt gærbrød</p>	<p>Eleven har viden om metoder og ingrediensers madtekniske egenskaber</p>
22/2	<p><u>Mad fra nær og fjern</u> Fokus på frugt og grønt produktion. Mærkning af fødevarer</p>	<p><u>På friskolen</u> Bæredygtighed i fokus. Vi arbejder med fødevarerproblematikker og bæredygtighedskriterier og produktionsforhold. Fokus på: næringsindhold, smag, tilsætningsstoffer, sprøjtemidler, priser, mikroorganismer, holdbarhed, kemisk forurening, menneskelige omkostninger, miljøhensyn, transport, madspild, forarbejdningsprocesser, co2 aftryk mv. Vurdere en fødevarers bæredygtighed.</p>	<p>Eleven kan vurdere fødevarerproblematikker. Eleven har viden om industriel fødevarerproduktion. Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed. Eleven har viden om bæredygtighedskriterier og produktionsforhold.</p>
8. 8/3	<p>Desserter Teknikker Husblas Bager</p>	<p><u>Mercantec</u> Hvad kan fløde? Hvad kan husblas? Hvad kan æg? Luftbinding og konsistensændringer</p>	<p>Eleven har viden om fødevarernes fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag</p>
15/3	<p>Den lille kemiker "Drinks" og Dressinger</p>	<p><u>På friskolen</u> Vi arbejder teoretisk og undersøgende med eksperimenterende madlavning. Vi arbejder med forskellige forsøg og undersøgelser. Fokus på smag, konsistens, dufte.</p>	<p>Eleven kan eksperimentere med mads fysisk-kemiske egenskaber. Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavningen.</p>

		Kan inddrage pulvermad, syntetiske fødevarer.	
22/3	Måltider og smag Mål, vægt, mængde Teknikker og metoder i tilberedning	<u>På friskolen</u> Vi arbejder med holdninger til mad, madoplevelser og måltider. Vi analyserer opskrifter og tilberedningsmetoder. Fra madidé til opskrift. Udarbejdelse af indkøbsseddel, ud fra tilgængelige råvarer.	Eleven har viden om sammenhængen mellem smag, madglæde og livskvalitet. Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning.
9. 12/4	"Indkøb" af råvarer Opbyg egen opskrift Eksperimenterende Gast/erna	<u>Mercantec</u> Der "indkøbes" råvarer til opbygning af egen opskrift Resultat: indkøbsliste, opskrift og et produkt Forud for dagen laves der på egen skole en indkøbsseddel ud fra de råvarer, som vi oplyser vil være til rådighed	Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne råvarer Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation Eleven har viden om madlavningens mål og arbejdsprocesser.
26/4	Madkunst Hvad kan spises? Måltid som kommunikation.	<u>På friskolen</u> Vi kigger nærmere på madkunst og nye typer af råvarer.	Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder.
10. 7/5	Ud i naturen Mad oplevelser	<u>Mercantec</u> Hvad kan vi finde i naturen og spise?	Eleven kan eksperimentere med ingredienser og metoder
10/5	Bæredygtighed Innovation entreprenørskab	<u>På friskolen</u> Fødevarerbevidst madprojekt. Vi undersøger alternative og innovative fremstillinger og processer af fødevarer (fx grøntsager i tunnel). Udvikle et madprojekt som har værdi for andre. Fra idé til kreativ fremlæggelse.	Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling. Eleven har viden om innovative processer i fødevarereproduktion. Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om eget madprojekt.
17/5		<u>På friskolen</u> Selvvalgt emne og nysgerrighed. Forberedelse til prøven.	