

Læseplan for madkundskab på NGG

Klassetrin	Aktivitet / Emne	Fag	Portal /bog	Mål
3. kl.	Måling	Matematik	Gyldendal Alinea https://matematik0-3.gyldendal.dk/forloeb/maaling/2_vægt_og_rumfang https://portal.alinea.dk/course/9k0u-m-al-og-enheder	Eleven kan beskrive tid og vægt. Eleven kan måle længde, tid og vægt. Eleven har viden om standardiserede og ikke-standardiserede måleenheder for længde, tid og vægt samt om analoge og digitale måleredskaber.
3. kl.	Fagtekst af opskrifter	dansk	Dansk Alinea	Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter. Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.
3. kl.	Madkultur i engelsktalen-de lande Højtider: Thanksgiving	Engelsk	Alinea https://portal.alinea.dk/course/aNr6-this-is-england?portalclick=courseslibrary https://portal.alinea.dk/course/apEe-thanksgiving?portalclick=courseslibrary https://portal.alinea.dk/course/roki-american-culture?portalclick=courseslibrary	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer
4. kl.	Bål-mad		Thai suppe med kylling, grøntsager og nudler.	Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.

			Madlavning Hygiejne Teknikker	Eleven kan lave mad efter en opskrift.
5. kl.	Sundhed, trivsel og fysisk formåen.	Idræt	Samtale i idrætsundervisningen.	Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.
5. Kl.	2 fagdage på Krogerup: Haver til maver = jord til bord.	Madkundskab	https://havertilmaver.dk/wp-content/uploads/2023/05/Endagsbesoeg-paa-Krogerup-2023.pdf	Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen. Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed. Eleven har viden om sund mad og madlavning. Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse. Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.
5. kl.	Mad-lejrskole I Jylland.	Madkundskab	Eleverne skal selv lave mad. De skal klassevis lave morgenmad, frokost og aftensmad til ca. 85 personer. De får en dag hver i køkkenet. De kommer også på besøg på et mejeri og skal lave mad over bål med dyrevildt en anden dag.	Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift. Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.
6. kl.	Forløb om Enzymer	Natur/teknik	Life.dk https://undervisning.life.dk/ez	Eleven har viden om mikroorganismer. Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø.
6. kl.	Madkultur	Madkundskab	To lektioner ugentligt på skolen. Gyldendals portal	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om mad- og måltidskulturer.

				Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer.
6. kl.	Fisk, fiskeri og bæredygtighed	Madkundskab	Gyldendal https://voresfisk.dk	Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen. Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed. Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevaremærkninger. Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur.
6. kl.	Supermarkedsforløb	Madkundskab	Madmagasinet	Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring. Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø. Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø. Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevaremærkninger. Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur.
6. kl.	Kostrådene	Madkundskab	Gyldendal	Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning. Eleven har viden om sund mad og madlavning Eleven kan anvende kostenbefalinger til madlavning og måltidssammensætning. Eleven har viden om kostenbefalinger og deres grundlag.
6. kl.	Restaurant forløb	Madkundskab	På besøg i en restaurant.	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål. Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider.

				Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer. Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer. Eleven kan anvende kostanbefalinger til madlavning og måltidssammensætning.
6. kl.	Madspild	Madkundskab	Gyldendal	Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering. Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø. Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen. Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed.
6. kl.	Picnic Lav din egen sandwich/salat med din egen dressing. Teknikker: snitte, skære og røre.	Madkundskab	Følg en opskrift.	Eleven kan tilsmage og krydre maden. Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker. Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.
7. kl.	Madkultur	Tysk	Alinea https://portal.alinea.dk/course/ANUH-mahlzeit?portalclick=courseslibrary	Se målene højere oppe i 6. kl.
9. kl.	Sundhed og trivsel.	Idræt	Samtale i idrætsundervisningen.	vurdere levevilkårs betydning for sunde og usunde vaner, fx ved at eleverne lærer at vurdere fordele og ulemper ved idrætsvaner og have fokus på et bredt og positivt sundhedsbegreb, der understøtter deres forståelse af et sundt liv med livslang idræt. Eleverne udvikler indsigt i samspillet mellem sundhed, trivsel og levevilkår.
9. kl.	Måling og tid	Matematik		Eleven kan omskrive mellem måleenheder.

	Arbejde med gram og kilogram.			Eleven har viden om sammenhænge i enhedssystemet.
--	----------------------------------	--	--	---