

## Handleplan for madkundskab på Kirstine Seligmanns skole, Vejle 2026

### Formål

Formålet med handleplanen er at skabe en tydelig progression i faget madkundskab fra 5. til 8. klasse, hvor eleverne bevæger sig fra et praksisorienteret udgangspunkt til et fag, der kombinerer både praksis og teori. Handleplanen skal sikre, at undervisningen i det obligatoriske forløb giver eleverne de nødvendige kompetencer til at kunne vælge og gennemføre faget som prøvfag. Faget har tildelt 3 lektioner halvårligt i 5.+6. klassetrin, hvor det vægtes at klasserne har det forskudt ift. sæson. Som prøvfag er timerne fordelt således, at de den ene uge har 1. time (primært teori) og den anden uge 3. timer (primært praksis).

Desuden ønsker vi at sætte fokus på de arbejdsvilkår som både personalet og eleverne i faget oplever, som hurtigt præges af uorden og mangler i faglokalet. Dette til stor frustration for alle parter.

### Konkrete tiltag for at vores handleplan når i mål ift. rød tråd og kompetencemål

- Udarbejdelse af **årsplaner** med tydelig progression i hvert kompetenceområde samt en rød tråd for faget, så klasser nemmere kan overtages af anden lærer.
- Indførelse af **fælles begrebsbank** (fx smag, tilberedningsmetoder, kostråd).
- **Dokumentation af læring:** Eleverne arbejder med fotodokumentation, fysisk fremstilling, skriftlige opgaver og plancher.
- **Evaluering:** Vi evaluerer løbende i faget. Bl.a. smager vi maden, snakker med eleverne om, hvad der gik godt og hvad der gik mindre godt. Derudover evaluerer vi og korrigerer forløbene, så de tilpasses elever, sæson og årstider. Året afsluttes med en evaluering af "Året der gik" på mellemtrinnet. På valgholdet afholder vi "terminsprøve" og den endelige afgangsprøve i 8.klasse.
- **Arbejdsvilkår:** Vi har gennem året brugt en del af vores timer og mødeaktivitet på at optimere lokalet til et brugbart faglokale, som mindsker frustration for både undervisere og elever. Således har vi fået flere skabe ind i køkkenet, så der er mere plads til opbevaring samt større gennemsigtighed i, hvor tingene i lokalet skal være. Vi har arbejdet med at tydeliggøre, hvor tingene hører hjemme med skilte og beskrivelser.

Evt. Tilføjelse - vi indfører kontrolskemaer, som skal støtte eleverne i deres ansvarlighed i forhold til at efterlade køkkenerne i god orden til de næste hold.

Bilag 1: Rød tråd

Bilag 2: Progression

Bilag 3: Undervisningsprincipper og overgangen

# Bilag 1

## Overordnet rød tråd

- **5. klasse:** Fokus på grundlæggende færdigheder, råvarekendskab og madglæde.
  - **6. klasse:** Fokus på grundlæggende færdigheder, samarbejde, opskriftsforståelse, smag og begyndende refleksion over sundhed og kultur.
  - **7. klasse (valgfag):** Kobling mellem praksis og teori. Fokus på madlavningens betydning i hverdagslivet, ernæring, bæredygtighed og madkultur.
  - **8. klasse (prøvefag):** Målrettet træning i at anvende faglig viden i praksis, planlægning og refleksion. Forberedelse til og afvikling af prøve.
-

# Bilag 2

## Progression i kompetenceområder (jf. Fælles Mål)

### 1. Madlavning

- **5. klasse:** Basale køkkenfærdigheder, hygiejne, sikre arbejdsrutiner.
- **6. klasse:** Basale køkkenfærdigheder, arbejde med opskrifter, udvikle smagssans, flere tilberedningsmetoder.
- **7. klasse:** Basale køkkenfærdigheder, selvstændighed i planlægning af måltider, variation i tilberedningsformer.
- **8. klasse:** Fokus på æstetik, præcision og valg af tilberedningsmetoder ud fra teori.

### 2. Fødevarerbevidsthed

- **5. klasse:** Kendskab til årstidens råvarer og oprindelse.
- **6. klasse:** Introduktion til fødevarerproduktion, miljø og enkel bæredygtighed.
- **7. klasse:** Arbejde med fødevarer kæder, klimabelastning og forbrugerbevidsthed.
- **8. klasse:** Kritisk refleksion over fødevarervalg, økonomi og bæredygtighed.

### 3. Måltider og madkultur

- **5. klasse:** Fællesskab omkring måltidet og dansk madkultur.
- **6. klasse:** Fokus på forskellig madkultur (familie, skole, samfund).
- **7. klasse:** Madkultur i Danmark og globalt, tradition vs. fornyelse.
- **8. klasse:** Analyse af måltider, værdier og identitet knyttet til mad.

### 4. Sundhed og ernæring

- **5. klasse:** Kendskab til de fem grundsmage og tallerkenmodellen.
- **6. klasse:** Introduktion til kostråd og sunde madvaner.
- **7. klasse:** Sammenhæng mellem mad, krop og trivsel.
- **8. klasse:** Anvendelse af ernæringsfaglige begreber i planlægning og refleksion.

---

## Bilag 3

### Undervisningsprincipper

- **Praksisnær læring:** Eleverne lærer gennem handling og refleksion.
- **Fra gør til forstå:** På mellemtrinnet fokus på handling og rutiner; i udskolingen øges vægten på at forstå og begrunde valg.
- **Elevinddragelse:** Eleverne inddrages i planlægning og valg af råvarer, men med stigende grad af faglige krav med fokus på bl.a. indkøb og råvarekendskab samt opbygning og forståelse af opskrifter.
- **Tværfaglighed:** Inddragelse af forskellige fag – bl a. naturfag, dansk, historie og samfundsfag.

---

### Overgang fra obligatorisk til valgfag

- **Obligatorisk (5.-6. klasse):** Fokus på at skabe tryghed, færdigheder og glæde ved faget. Eleverne opnår et fundament af køkkenkundskaber og begynder at forstå de faglige begreber.
  - **Valgfag (7.-8. klasse):** Eleverne bygger videre på det fundament, de har fra mellemtrinnet og lærer at koble praksis og teori. Der stilles større krav til refleksion, planlægning og faglig sprogbrug. Desuden forventes det, at eleverne øver sig hjemme for at oparbejde større grad af praktiske færdigheder.
-