**Undervisningsbeskrivelser (skabelon)**

Mine undervisningsbeskrivelser er opbygget således, at der er en beskrivelse af, hvordan vi har arbejdet med hvert kompetenceområde i løbet af 7. og 8. klasse.

Til denne undervisningsbeskrivelse er der ligeledes vedhæftede holdets to undervisningsplaner fra henholdsvis 7. klasse og 8. klasse, som der henvises til.

Undervisningsbeskrivelsen omfatter desuden oplysninger om undervisningen indenfor hvert af de fire kompetenceområder:

1. Mad og sundhed

2. Fødevarebevidsthed

3. Madlavning

4. Måltid og madkultur

# Organisationsform:

**Antal elever på holdet**: 24

Eleverne har haft 2 timer (120 minutter) per uge i 40 skoleuger.

Undervisning har været en vekselvirkning mellem teori og praksis, hvor hver undervisningsgang er indledt med en form for teoretisk læsning eller fælles gennemgang i plenum og på tavle.

Nogle forløb er gennemarbejdet som projekter, og vil blive beskrevet i de respektive undervisningsbeskrivelser.

# Hvad har vi arbejdet med?

Se bl.a. undervisningsplanerne for 7. klasse og 8. klasse.

Heri fremgår forløb, litteratur, opskrifter, organisationsform og færdigheds- og vidensmål til de enkelte undervisningsforløb.

Nedenstående er de enkelte undervisningsforløb skitseret.

## 7. klasse:

**Hygiejne**

**Brød**

**Frugt og grøntsager**

**Dej**

**Mad og Sundhedsprojekt**

**Madkulturprojekt**

**Fisk (udgået pga. Covid 19)**

**Foodstyling & hverdagsmad (udgået pga. Covid 19)**

**Fødevarer (udgået pga. Covid 19)**

**Virksomhedsbesøg med dertilhørende praktisk udfordring v./ Peders bageri, Johnnys Kød og Aars Hotel (udgået pga. Covid 19)**

**Bær og nødder (udgået pga. Covid 19)**

## 8. klasse

**Mikroorganismers vækstbetingelser**

**Køkkenredskaberne & videnskaben bag**

**Videnskaben i mad (dele udgået pga. Covid 19)**

**Prøve-prøve madkundskabseksamen**

**Julefrokost en ”and”erledes and**

**Food Styling**

**Sundhed – Madens opgaver i din krop**

**Street food & madkultur**

# Hvordan er der generelt blevet arbejdet med kompetenceområderne?

Mange af mine forløb berører og arbejder med mange forskellige færdigheds- og vidensmål på kryds og tværs af de fire kompetenceområder. Hvilke færdigheds- og vidensmål der berøres og bearbejdes i forløbene kan forefindes i undervisningsplanerne for de to skoleår.

I de 4 nedenstående skemaer er der skitseret, hvilke færdigheds- og vidensmål, som berøres og bearbejdes i hvert enkelt kompetenceområde. Dernæst er der beskrevet, hvordan vi på tværs af forløbene har arbejdet med de forskellige kompetenceområder.

Nedenstående vises hvordan der er blevet arbejdet med de forskellige kompetenceområder i løbet af de sidste to år.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Undervisningsbeskrivelse for Kompetenceområder: Mad og sundhed** | | |
| **Skole:** | **Din skole** |
| **Klasse:** | 7. + 8. årgang Prøvevalghold Madkundskab |
| **Lærer:** | **Dit navn** |
| **Forløb (navne på de forskellige forløb som arbejder med kompetenceområdet):** | **Her indsættes et par titler på forløb, som har berørt dette kompetenceområde. Et forløb kan sagtens berøre flere kompetenceområder, hvorfor der vil være gentagelser** |
| **Kompetencemål:** | Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation. |
| **Organisationsform:** | Parvis arbejde  Gruppearbejde  Projektarbejde **(Her kan du justere efter dine arbejdsformer)** |
|  |  |
| **Færdigheds- & vidensmål:** | * Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier. * Eleven har viden om sundhedskriterier i opskrifter. * Eleven kan tilpasse egen opskrift til bestemte målgrupper. * Eleven har viden om målgruppers madtraditioner og ernæringsbehov. * 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.   **(Her følger alle færdigheds- og vidensmål. Du kan slette, hvis der er mål du ikke arbejder med. )** |
|  |  |
| **Forløbsbeskrivelse:** | **Her skrives 2-3 linjer om de forløb, som har arbejdet med kompetenceområdet.** |
| **Evaluering:** | **Evt. kommentarer til arbejdet.** |
| **Tekster & links:** | **Her indsættes titler og links på litteratur.** |
|  |  |
| **Lærerens underskrift:** |  |
| **Skolelederens underskrift:** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Undervisningsbeskrivelse for Kompetenceområder: Fødevarebevidsthed** | | |
| **Skole:** | **Din skole** |
| **Klasse:** | 7. + 8. årgang Prøvevalghold Madkundskab |
| **Lærer:** | **Dit navn** |
| **Forløb (navne på de forskellige forløb som arbejder med kompetenceområdet):** | **Her indsættes et par titler på forløb, som har berørt dette kompetenceområde. Et forløb kan sagtens berøre flere kompetenceområder, hvorfor der vil være gentagelser** |
| **Kompetencemål:** | Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse. |
| **Organisationsform:** | Parvis arbejde  Gruppearbejde  Projektarbejde **(Her kan du justere efter dine arbejdsformer)** |
|  |  |
| **Færdigheds- & vidensmål:** | * Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer. * Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag. * Eleven kan vurdere kvalitet af industrielt fremstillede fødevarer. * Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold. * Eleven kan vurdere fødevareproblematikker. * Eleven har viden om industriel fødevareproduktion. * Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed. * Eleven har viden om industriel fødevareproduktion. * Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed. * Eleven har viden om bæredygtighedskriterier og produktionsforhold. * Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling. * Eleven har viden om innovative processer i fødevareproduktion. * Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om eget madprojekt. * Eleven har viden om madkundskabsfaglige kommunikationsformer.   **(Her følger alle færdigheds- og vidensmål. Du kan slette, hvis der er mål du ikke arbejder med. )** |
|  |  |
| **Forløbsbeskrivelse:** | **Her skrives 2-3 linjer om de forløb, som har arbejdet med kompetenceområdet.** |
| **Evaluering:** | **Evt. kommentarer til arbejdet.** |
| **Tekster & links:** | **Her indsættes titler og links på litteratur.** |
|  |  |
| **Lærerens underskrift:** |  |
| **Skolelederens underskrift:** |  |
| **Undervisningsbeskrivelse for Kompetenceområder: Madlavning** | | |
| **Skole:** | **Din skole** |
| **Klasse:** | 7. + 8. årgang Prøvevalghold Madkundskab |
| **Lærer:** | **Dit navn** |
| **Forløb (navne på de forskellige forløb som arbejder med kompetenceområdet):** | **Her indsættes et par titler på forløb, som har berørt dette kompetenceområde. Et forløb kan sagtens berøre flere kompetenceområder, hvorfor der vil være gentagelser** |
| **Kompetencemål:** | Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker. |
| **Organisationsform:** | Parvis arbejde  Gruppearbejde  Projektarbejde **(Her kan du justere efter dine arbejdsformer)** |
|  |  |
| **Færdigheds- & vidensmål:** | * Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål. * Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning. * Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation. * Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning. * Eleven kan eksperimentere med ingredienser og metoder. * Eleven har viden om metoder og ingrediensers madtekniske egenskaber. * Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning. * Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder * Eleven kan eksperimentere med mads fysisk-kemiske egenskaber. * Eleven har viden om gastro fysisk-kemiske egenskaber. * Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning. * Eleven har viden om sensorik og smag.   **(Her følger alle færdigheds- og vidensmål. Du kan slette, hvis der er mål du ikke arbejder med. )** |
|  |  |
| **Forløbsbeskrivelse:** | **Her skrives 2-3 linjer om de forløb, som har arbejdet med kompetenceområdet.** |
| **Evaluering:** | **Evt. kommentarer til arbejdet.** |
| **Tekster & links:** | **Her indsættes titler og links på litteratur.** |
|  |  |
| **Lærerens underskrift:** |  |
| **Skolelederens underskrift:** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Undervisningsbeskrivelse for Kompetenceområder: Måltid og madkultur** | | |
| **Skole:** | **Din skole** |
| **Klasse:** | 7. + 8. årgang Prøvevalghold Madkundskab |
| **Lærer:** | **Dit navn** |
| **Forløb (navne på de forskellige forløb som arbejder med kompetenceområdet):** | **Her indsættes et par titler på forløb, som har berørt dette kompetenceområde. Et forløb kan sagtens berøre flere kompetenceområder, hvorfor der vil være gentagelser** |
| **Kompetencemål:** | Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår. |
| **Organisationsform:** | Parvis arbejde  Gruppearbejde  Projektarbejde **(Her kan du justere efter dine arbejdsformer)** |
|  |  |
| **Færdigheds- & vidensmål:** | * Eleven kan opbygge komplekse måltider ud fra formål. * Eleven har viden om måltidsformål, værdier og principper for opbygning af komplekse måltider. * Eleven kan fortolke mad- og måltidskulturer. * Eleven har viden om måltidsformål, værdier og principper for opbygning af komplekse måltider. * Eleven har viden om faktorer der påvirker mad- og måltidskulturer. * Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster. * Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner. * Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider. * Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet.   **(Her følger alle færdigheds- og vidensmål. Du kan slette, hvis der er mål du ikke arbejder med. )** |
|  |  |
| **Forløbsbeskrivelse:** | **Her skrives 2-3 linjer om de forløb, som har arbejdet med kompetenceområdet.** |
| **Evaluering:** | **Evt. kommentarer til arbejdet.** |
| **Tekster & links:** | **Her indsættes titler og links på litteratur.** |
|  |  |
| **Lærerens underskrift:** |  |
| **Skolelederens underskrift:** |  |