



Madkundskab 5. og 6. klasse hold 'Bob Marley' 2022/23
Det Kongelige Teater - Balletskolen Odense



Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
32	Velkommen i skole				
34	HCA Festivals	Alt kan ske			
35	Produktion Klokken Lejrskole				
36 38	Fisk - det er ik' så ring' endda 	Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=7767705c-e83a-328f-927c-4d49c99f783c&cHash=338e80875e6f4060b533126c483f43fa Besøg hos fiskehandleren	Fladfisk Panering Hjemmerørt remoulade	Jeg kan/eller jeg ved hvordan, man kan flå og filetere en fladfisk Jeg kan tilberede en fladfisk Jeg har viden om fisk og fiskeri	Forklar fagordene: - flå - fileter - paner
40	Projektuge				
41	Produktionsuge				
42	EFTERÅRSFERIE				
43 45	GoCook - rodfrugter 	GoCook: https://www.skolekontakten.dk/gocook/ Smagekassen: https://www.skolekontakten.dk/gocook-smagekassen/	Smagekassen	Jeg har viden om rodfrugter Jeg kan anvende rodfrugter i forskellige sammenhænge fx syltning	Afprøve konserveringsmetoder i køkkenet

DET KONGELIGE TEATER BALLETSKOLEN ODENSE

The Royal Danish Theatre Ballet School Odense
Jernbanegade 20 DK-5000 Odense C

Telefon: 63 12 32 12 E-mail: post@kglteater-odense.dk CVR: 26804493



Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
47	Skræl, hak og snit efterårets grøntsager 	Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=4a2a9383-0caf-2006-9dcb-3262f8f8ba72&cHash=9056bfb3e59b58dbb8c2b39a9ef8fa1c Grønt i sæson: https://saeson-web.dk/frugt-og-groent-i-saeson/	Lynstegning i wok Koge ris Tilberede en ret med rester fra smagekassen	Jeg kan anvende forskellige skrælle-, hakke- og snittemetoder Jeg kan kombinere forskellige grundmetoder og teknikker i madlavningen Jeg ved, hvilke grøntsager, der er i sæson i efteråret Jeg kan tilberede mad med efterårets grøntsager	Spis din mad med pinde
50	Jul - det er sødt 	Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=84ed2d01-552d-49cb-8225-a1b235fb30a7&cHash=a183dcb785180185f1157b79d0d3b324 Smagforlivet.dk: https://www.smagforlivet.dk/undervisning/folkeskolen/madkundskab/smaggen-af-iul	Julesmåkager Juleknas Konfekt	Jeg kan lave julens søde sager med et smukt æstetisk udtryk Jeg har viden om, hvordan jeg kan nyfortolke julens søde sager, så de bliver lidt sundere	Dele ud til juelflutningen på skolen
51 - 52	JULEFERIE				
1 3 5	Madspild	Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=46e432c0-0918-2968-4a0b-e7a07c170e32&cHash=2323d51989e81c53b2d01a702e52d378	Kål på flere måder Mad fra 'stop madspild'	Jeg ved, hvad der kendetegner bæredygtig madlavning Jeg ved, hvad jeg kan gøre	Udvikle egen opskrift eller ret ud fra tilfælde råvarer mærket 'stop madspild'



		<p>https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=67c89006-4614-460f-b249-e554a8ee0173&cHash=54b1e559a01b2c82b828a4af8c459758</p> <p>Grønt i sæson: https://saeson-web.dk/frugt-og-groent-i-saeson/</p> <p>Besøg i supermarkedet</p>		<p>for at spise mere bæredygtigt</p> <p>Jeg kender til 'stop madspild'</p> <p>Jeg kan udvikle mine egne opskrifter</p>	
Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
6	Projektuge				
7	VINTERFERIE				
9 11 13	<p>Alverdens lande</p> 	<p>Arla.dk: https://www.arla.dk/opskrifter/temaer/mad-fra-andre-lande/</p>	Råvarer inspireret af andre madkulturer men som kan købes i danske butikker	Jeg kan vælge, planlægge, tilberede og præsentere et måltid mad fra udlandet	Opskrifterne samles i klassens kokebog for udenlandsk mad
14	PÅSKEFERIE				
16 18	<p>Så' der fest</p> 	<p>Madkundskabsfaget.dk https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=81068fd0-cb63-4b0e-a185-8eb9961e8bf6</p>	<p>Gruppeopgave</p> <p>Mange småretter som en del af en større festbuffet</p>	<p>Jeg er bevidst om sammenhængen mellem et godt måltid mad og en social begivenhed som en fest</p> <p>Jeg kan planlægge, tilberede og præsentere et festmåltid</p>	Invitere 'gæster' til en festbuffet



Uge	Emne/aktivitet	Læremidler/materialer	Indhold	Læringsmål	Evaluering
20 22	Den store bagedyst 	Madkundskabsfaget.dk: https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=53b12be6-bb7a-4bb3-bc0d-783287721d32&cHash=e199413237feb95721f0bf35236dd4be dr.dk/tv: https://www.dr.dk/drtv/episode/den-store-juniorbagedyst-bagekonkurrence-skydes-i-gang_312784	Gruppeopgave Konkurrence med krav til råvarer, teknikker, smag og æstetik Smukke og velsmagende kager	Jeg kan lave en ret som indgår i en festbuffet Jeg kan lave en invitation til gæster Sammen med min gruppe kan jeg planlægge, bage og præsentere en kage, der kan indgå i en konkurrence	Et dommerpanel udpeger en vinderkage
24	Mad over bål 	Madkundskabsfaget.dk https://portals.clio.me/dk/madkundskab/4-9/forloeb/show-unitplan/?unitplan=674319ff-ed98-efe8-d3bd-e7223a281aac&cHash=c31fb379d13188edc0d807293c94f586 Smagforlivet.dk https://www.smagforlivet.dk/undervisning/folkeskolen/madkundskab/smag-naturen	Vi tilbereder forskellige retter over bål	Jeg kan bruge forskellige tilberedningsmetoder over bål	Vi sammenligner bålmed med mad fra komfuret
18	STORE BEDEDAG				
20	KR. HIMMELFART				
22	PINSE				



26	SOMMERFERIE				
----	-------------	--	--	--	--

Planen er vejledende og med ret til løbende ændringer og justeringer. 1/8-2022 Rikke Leth Christiansen

I madkundskab vægter jeg, at eleverne skal lære:

- At udvikle og/eller videreudvikle glæden ved at være aktiv i køkkenet
- At eksperimentere med råvarer og arbejde med forskellige tilgange til madlavning
- At ikke alt lykkedes første gang – at faget kræver tålmodighed og gåpåmod
- At stille krav til sig selv i arbejdsprocessen, så glæden ved det færdige produkt bliver større
- At være omhyggelige med råvarer, redskaber og køkkenudstyr, så de udvikler en god kultur omkring faglokalet
- At blive bekendte med forskellige redskaber og køkkenmaskiner
- At finde en glæde og tilfredshed ved at smage på egen og andres hjemmelavede mad
- At blive gode til at give og modtage konstruktiv kritik fra andre elever og fra læreren
- At alle indgår i hele processen fra start time til slut time – inkl. oprydning og rengøring
- At vi gerne vil på besøg ud ad huset, når det er muligt og relevant

- Faget er nyt i 5. klasse, og er repræsenteret med to lektioner hver anden uge i 5. og 6. klasse

DET KONGELIGE TEATER BALLETSKOLEN ODENSE

The Royal Danish Theatre Ballet School Odense
Jernbanegade 20 DK-5000 Odense C

Telefon: 63 12 32 12 E-mail: post@kglteater-odense.dk CVR: 26804493