

Fagplan for Mad på SU

Ansøgende skole: Varde ungdomsskole
Fagets navn: Mad på SU
Klassetrin: 7. – 10. klasse
Antal timer: Faget udbydes som 1 årigt forløb med 60 timer
Fagets formål Valgfaget <i>mad på SU</i> sigter mod, at eleverne opnår praktiske færdigheder og viden om sund livsstil og madlavning på budget, herunder madplan, kostberegning, budgetplanlægning, spareråd og bæredygtighed. Eleverne fremmes i at udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at foretage kritisk reflekterede madvalg, når de på et senere tidspunkt flytter hjemmefra og selv skal foretage egne sundheds – og madvalg.
Fagets mål: Fagets mål er at: <ul style="list-style-type: none">• give viden om og forståelse for sund livsstil og madlavning på budget• sætte eleven i stand til vælge og vurdere egne sundheds og madvalg• udvikle eleven til at følge spareråd.• give eleven færdigheder til at lave madplaner.• fremme elevens viden om kostberegning og bæredygtighed• sætte eleven i stand til at gennemføre en samlet produktion fra planlægning til tilberedelse af en samlet madplan
Fagets målgruppe: Elever på 7. – 10 klassetrin
Fagets indhold: <ul style="list-style-type: none">• Madlavning på budget• Sund livsstil• Kostberegning• Spareråd• Madplaner• bæredygtighed
Arbejdsformer: Gennem alsidige læringsforløb tilrettelægges faget, således eleverne kan opnå viden og demonstrere praktiske færdigheder i forhold til planlægning, indkøb og madlavning.
Samarbejde: Valgfaget afholdes i samarbejde med Varde ungdomsskole
Elevens forventede udbytte: Faget kan udbydes som 1 årigt valgfag, hvor det forventes, at eleven er i stand til at demonstrere grundlæggende forståelse af fagets emner og kommunikere på et indledende og grundlæggende niveau. Viden- og forståelseskompetencer: <ul style="list-style-type: none">- Bæredygtighed- Sund livsstil, herunder Kostberegning

Kognitive kompetencer:

- Viden om spareråd i forhold til mad
- Viden om bæredygtighed, herunder hvordan de sparer energi
- Viden om planlægning, herunder hvordan de fryser op og tør ned

Praktiske kompetencer:

- Madlavning, herunder tilberedning af billige og nemme retter
- At lave en madplan, herunder budgetplanlægning
- At følge en madplan, herunder at begrænse madspild

Tværfaglige kompetencer:

Fagets tværgående emner er sproglig udvikling, idet fagets faglige indhold formidles på, gennem sprog. Dette gør sig gældende gennem analyser af madopskrifter, varedeklarerationer, fødevarer mærkninger og forskellige tekster om mad, sundhed, ernæring, fødevarergrupper, råvarer mv. Eleverne støttes i at se sammenhængen mellem budget, kostberegning, planlægning og økonomi, derigennem at styrke deres faglige forståelse inden for det matematiske område.

Dokumentation af elevens udbytte:

Eleven arbejder med en port folio, der indeholder og demonstrerer elevens arbejde med fagets mål, herunder madplaner, budgetplanlægning, opskrifter etc.

Fagets sammenhæng til skolereformen: Den åbne skole

Dato for fagplan: 05/2018

Skolelederens navn: Toke Knudsmark