

Årsplan Madkundskab 7. klasse

Skoleår 2026/2027

Lærer: Heino Vidar Siedentopf

Fag: Madkundskab (valgfag)

Omfang: 2 lektioner pr. uge

Fagbeskrivelse

Madkundskab er et praktisk valgfag, hvor eleverne arbejder med grundlæggende madlavning, køkkenhygiejne, samarbejde og madglæde. Da eleverne ikke tidligere har haft madkundskab i 5.-6. klasse, er fokus på at skabe tryghed i køkkenet og opbygge gode arbejdsrutiner. Eleverne lærer at følge opskrifter, anvende køkkenredskaber sikkert og tilberede enkle hverdagsretter.

Årsplan

Periode	Tema	Indhold	Læringsmål
August	Køkkenet og de første retter	Gennemgang af køkkenets opbygning, redskaber og hygiejne. Koldskål. Kyllingefrikadeller og hjemmelavet rødkål.	Jeg kan finde de vigtigste redskaber i køkkenet. Jeg kan vise god køkkenhygiejne. Jeg kan følge en simpel opskrift.
September	Bagning	Boller, pizzasnegle eller knækbrød. Fokus på opskrifter, vejning og måling.	Jeg kan måle og veje ingredienser. Jeg kan arbejde med dej.
Oktober	Grøntsager og supper	Tomatsuppe, kartoffelsuppe eller grøntsagssuppe. Fokus på snitteteknikker og smag.	Jeg kan skrælle, skære og tilberede grøntsager. Jeg kan smage en ret til.
November	Hverdagsmad	Pasta med kødsovs eller lasagne. Fokus på planlægning og samarbejde.	Jeg kan tilberede et enkelt måltid. Jeg kan samarbejde om madlavningen.
December	Julebag	Pebernødder, vaniljekranse og konfekt.	Jeg kan følge en opskrift trin for trin. Jeg kan holde min

			arbejdsplads ryddelig.
Januar	Sund mad	Wraps, smoothies og små mellemmåltider.	Jeg kan sammensætte et måltid med grøntsager og protein.
Februar	Pizza fra bunden	Dej, tomatsoase og fyld.	Jeg kan lave en simpel dej. Jeg kan arbejde mere selvstændigt i køkkenet.
Marts	Burgere og kartofler	Hjemmelavede burgere og kartoffelbåde.	Jeg kan tilberede flere dele af et måltid samtidig.
April	Fisk og grøntsager	Fiskefrikadeller og råkost.	Jeg kan håndtere råvarer hygiejnisk. Jeg kan tilberede fisk efter en opskrift.
Maj	Mad til andre	Pitabrød, tacos eller fælles buffet.	Jeg kan samarbejde om at planlægge og servere et måltid.
Juni	Opsamling og sommermenu	Elevernes favoritter og evaluering af året.	Jeg kan fortælle om noget, jeg har lært i madkundskab.

Gennemgående læringsmål

Jeg kan følge en opskrift.

Jeg kan arbejde hygiejnisk i køkkenet.

Jeg kan bruge almindelige køkkenredskaber sikkert.

Jeg kan samarbejde med andre.

Jeg kan rydde op og vaske op efter madlavning.

Jeg kan smage maden til.

Jeg kan tage ansvar for mine arbejdsopgaver.

Evaluerig og dokumentation

- Observation af elevernes arbejde i køkkenet
- Samarbejde i grupper

- Praktiske produkter og færdige retter
- Smagning og fælles refleksion
- Elevsamtaler

Der tages forbehold for ændringer og rettelser i planen