



Dansk Skoleforening
for Sydslesvig e.V.

LÆREPLAN FOR FAGET

MADKUNDSKAB

Godkendt af styrelsen for Dansk Skoleforening for Sydslesvig den 5. juli 2018

Gældende fra skoleåret 2019-2020

2. udgave fra 1. juni 2019

INDHOLD

Indledning	3
Skolens opgave	3
Læreplanernes opbygning	4
Tværgående temaer	5
Fagformål	8
Introduktion	8
Trinforløb for 7. klassetrin	9
Mad og sundhed	9
Fødevarerbevidsthed	9
Madlavning.....	10
Måltider og madkultur	11
Sproglig udvikling	13
It og medier	14
Innovation og entreprenørskab	15
Kulturforståelse	16
Fagteamets overordnede plan.....	17
Evaluerings	18
Obligatorisk evaluering: Prøver og prøvelignende bidrag	20
Kilder	21
Bilag.....	23
Pejlemærker for god undervisning.....	24
Center for Pædagogiks læreplansgrupper	25

INDLEDNING

Dansk Skoleforening for Sydslesvigs læreplaner er gældende for 1.-10. klasse. Læreplanerne er bindende for undervisningen og opfylder de faglige krav, som stilles i de officielle slesvig-holstenske læreplaner for grundskolen 1.-4. klassetrin og fællesskolen 5.-10. klassetrin, men ligger ellers i form og indhold så tæt op ad de danske læreplaner – forenkledede Fælles Mål – som muligt. Læreplanerne for fagene knytter an til det pædagogiske arbejde, som dagtilbuddet ud fra pædagogiske læreplaner er forpligtet på. Læreplanerne er derfor også på tværs af fagene en ledetråd for skolens pædagogiske arbejde fra vuggestue til gymnasium ved Skoleforeningen.

SKOLENS OPGAVER

Læreplanerne er i overensstemmelse med Dansk Skoleforening for Sydslesvig e.V.'s formålsparagraf¹ og skal sikre, at eleverne på de danske skoler tilegner sig viden om det danske mindretal i Sydslesvig og får mulighed for at vælge et eget tilhørsforhold til dette. Dansk Skoleforenings formålsparagraf og gældende lovgivning i vedtægterne beskriver endvidere visionen for vores skolevæsen og udstikker mål og idealer, som skal være ledende for skolens dagligdag:

- (1) Det er skolens opgave i samarbejde med forældrene at fremme elevernes tilegnelse af kundskaber, færdigheder, arbejdsmetoder og udtryksformer, der medvirker til den enkelte elevs alsidige, personlige udvikling.
- (2) Skolen må søge at skabe sådanne rammer for oplevelse, virkelyst og fordybelse, at eleverne udvikler erkendelse, fantasi og lyst til at lære, således at de opnår tillid til egne muligheder og baggrund for at tage stilling og handle.
- (3) Skolen skal gøre eleverne fortrolige med dansk og tysk kultur og bidrage til forståelse for andre kulturer og for menneskets samspil med naturen. Skolen forbereder eleverne til medbestemmelse, medansvar, rettigheder og

pligter i et samfund med frihed og folkestyre. Skolens undervisning og hele daglige liv må derfor bygge på åndsfrihed, ligeværd og demokrati.

Det betyder, at skolen...

er et værdifuldt bidrag til barnets og den unges dannelse og derfor skal udvikle undervisnings- og læringsmiljøet, så det støtter eleverne i deres dannelsesproces. Dette gør skolen ved at give plads til forskellighed, hvor der aktivt skabes trivsel, læring og udvikling for alle børn og unge i skolen. Det er centralt for elevernes trivsel, alsidige udvikling og muligheder at opleve sig som værdifulde deltagere i sociale og faglige fællesskaber. Derfor skal skolens arbejde tilrettelægges på en måde, der tilgodeser mange forskellige behov og skaber deltagelsesmuligheder for alle. Et øget fokus på de enkeltes udfordringer og styrker er med til at fremme gensidig accept og respekt.

Børn og unge i Sydslesvig vokser op i en flersproget kontekst, hvor sproget i dagtilbud, skoler og fritidstilbud er dansk. På vestkysten spiller frisisk desuden en væsentlig rolle. Samtidig skal de dygtiggøres til at deltage i det tyske samfund og til at kunne begå sig i en globaliseret og digitaliseret verden. Målet er derfor at opnå så høj en sproglig kompetence som mulig, da sproget på mange måder er nøglen til den enkeltes læring. Derudover er det danske sprog også en særlig identitetsmarkør for barnet og den unge i det danske mindretal i Sydslesvig. Den sprogdidaktiske opgave er derfor central i alle fag.

Ud over tilegnelsen af faglige kompetencer skal undervisningen i alle fag således bidrage til, at eleverne udvikler personlige kompetencer samt overordnede lærings-, social- og sprogkompetencer. Den løbende udvikling af disse overordnede kompetencer gør det i stigende grad muligt for eleverne at planlægge, analysere og evaluere deres egne læringsprocesser.

Skolerne er dannelses- og uddannelsesinstitutioner for det danske mindretal i Sydslesvig og for de med mindretallet samarbejdende frisere. De danske skoler har deres forankring i nationale, kulturelle, miljøbevidste og demokratiske

1 Vedtægter for Dansk Skoleforening for Sydslesvig e.V. vedtaget af Fællesrådet den 24. februar 2011 § 3.

værdier. Skolen skal gøre eleverne fortrolige med dansk, tysk og frisisk kultur, ligesom den skal skabe rammer for, at eleverne kan udvikle nysgerrighed og forståelse for værdien af kulturel mangfoldighed, forståelse for vigtigheden af at tage ansvar for et bæredygtigt miljø samt aktivt medborgerskab. Sammen med mindretalsdimensionen, herunder forholdet mellem mindretal og flertal, er disse værdier og emner derfor tilgodeset i form af obligatoriske emner i fagene, ligesom de også indgår i de tværgående temaer, således at eleverne kan forholde sig til mindretalene i det dansk-tyske grænseland.

Undervisningen er det centrale sted...

hvor skolen omsætter sin dannelses- og uddannelsesopgave. Skolens undervisningsbegreb er meget bredt og går længere end den traditionelle opdeling i fag og lektioner. Den gode undervisning er overordnet den, som planlægges, gennemføres og evalueres af læreren i tæt samarbejde med teamet med udgangspunkt i en feedback- og evalueringskultur mellem elev og lærer. Den gode undervisning er endvidere varieret og differentieret i forhold til elevernes forskellige forudsætninger og erfaringsviden og er præget af en tydelig retning, struktur og forventninger. Se endvidere bilag 1 med Undervisningsministeriets 12 pejlemærker for god undervisning.

Frisisk på vestkysten

Skoleforeningen tilbyder frisiskaktiviteter under den frivillige undervisning på skolerne på vestkysten. For eleverne på Risum Skole/Risem Schölj gælder det, at de modtager undervisning, så dansk og frisisk er ligestillede sprog. Det betyder, at Skoleforeningens læreplaner for elever fra Risum Skole/Risem Schölj skal suppleres og reflekteres med mål for fagene.

LÆREPLANERNES OPBYGNING

Læreplanerne består af en beskrivelse af det enkelte fags formål, en kort introduktion til faget, en matrix over fagets kompetenceområder og kompetencemål med tilhørende uddybende beskrivelse samt vejledning for faget. Endvidere er der fire tværgående temaer: Sproglig udvikling, it og medier, innovation og entreprenørskab samt kulturforståelse.

Kompetencemål

Læreplanerne består af fagets centrale kompetenceområder,² der er ens for alle trinforløb, med tilhørende overordnede kompetencemål, der beskriver, hvad eleverne skal kunne på fagenes gældende trin. Kompetencemålene skal danne grundlag for lærerens planlægning af undervisningen samt dialog med skolens medarbejdere, forældre og elever om elevens læring.

De overordnede kompetencemål er bygget op af indtil seks **færdigheds- og vidensområder**.³ Færdigheds- og vidensområderne er konkrete mål, der beskriver de færdigheder og den viden, eleverne skal tilegne sig frem mod kompetencemålet. Færdigheds- og vidensområderne sikrer en systematik mellem det, eleverne skal kunne, og undervisningens indhold.

I lighed med de Forenklede Fælles Mål i Danmark gælder, at både kompetence-, færdigheds- og vidensmål er mål over middel. Det er således fælles mål for alle, men det forventes ikke, at alle elever opfylder målene til fulde. Hermed adskiller vores mål sig fra de slesvig-holstenske læreplaner, der opererer med mindstekrav til elevernes læring.

Målene er opstillet i **faser**, som tydeliggør den udvikling, eleverne skal igennem i trinforløbet i faget. Faserne er ikke knyttet til bestemte klassetrin. Det er op til læreren at tilrettelægge undervisningen inden for et trinforløb.

Målene og undervisningen tilgodeser de forskellige kravniveauer i forhold til de afslutningsmuligheder, der er i fællesskolen. Alle elever skal dog uanset forventet afslutningsniveau undervises og vurderes på de tre taksonomiske niveauer: I reproduktion, II anvendelse og reorganisering og III vurdering, perspektivering og refleksion.⁴

Undervisningen tilrettelægges med udgangspunkt i kompetenceområderne og under hensyntagen til de tværgående temaer, men skal samtidig også forholde sig til skolens og fagets overordnede formål.

- ² I faget matematik består læreplanen af fagets centrale stofområder.
- ³ I faget tysk arbejdes med KMK-Bildungsstandards.
- ⁴ Begreberne kan variere lidt i de enkelte fag.

Opmærksomhedspunkter

I læreplanerne for dansk og matematik er der indført opmærksomhedspunkter inden for kerneområder. Det er områder, som er grundlæggende for, at eleverne kan følge med i alle fag.

Opmærksomhedspunkterne beskriver det forventede minimumskrav inden for målene, der er nødvendigt for, at eleven kan følge med i undervisningen. Hvis en elev ikke når det niveau, der er beskrevet i opmærksomhedspunktet, er læreren forpligtet til gå i dialog med skolelederen og skolens ressourcepersoner om, hvordan eleven kan hjælpes. Nogle af opmærksomhedspunkterne indgår i Dansk Skoleforening for Sydslesvigs Fælles Evaluering.

TVÆRGÅENDE TEMAER

Der er fire tværgående temaer i læreplanerne, som skal integreres i undervisningen: **sproglig udvikling, it og medier, innovation og entreprenørskab** samt **kulturforståelse**. Temaerne er indarbejdet i fagenes læreplaner.

Sproglig udvikling

Mål for sproglig udvikling er indarbejdet i målene for fagene og er uddybet i Mål for Sprog og Læsning. Sprogarbejdet i skolen tager udgangspunkt i de særlige sproglige forhold, som fx den flersprogede kontekst, som eleverne i mindretallets skolevæsen i Sydslesvig naturligt befinder sig i. Eleverne skal udvikle strategier til udvikling af begreber og ordforråd, så deres sprogkundskaber ikke bliver en hindring for den faglige læring. Det er grundlæggende for sprogarbejdet i hele skoleforløbet, at der tages udgangspunkt i de fire sprogfærdigheder: lytte, samtale, læse og skrive. Sprog skabes i mange sammenhænge, og for at styrke elevernes kommunikative kompetence inddrages og veksles der mellem de fire sprogfærdigheder i undervisningen.

It og medier

It- og mediekompetencer bliver stadig mere centrale i samfundet – og derfor også i skolen. Eleverne skal kunne anvende it og forstå medierne og deres indflydelse på samfundet for derigennem at opnå kompetence til at kunne reflektere over egen brug af de sociale medier og til at opnå egne og fælles mål gennem medierne.

It- og mediekompetencer og evnen til at ajourføre dem er således væsentlige forudsætninger for, at man som borger kan tage aktivt del i et medialiseret og digitaliseret samfund.

I undervisningsforløb, hvor it og medier indgår, skal eleverne opnå og anvende en række digitale kompetencer under hensyntagen til skolens it-mæssige rammebetingelser.

Eleverne kan i løbet af et undervisningsforløb indtage forskellige positioner. I det tværgående tema it og medier opereres der med fire positioner:

- eleven som kritisk undersøger
- eleven som analyserende modtager
- eleven som målrettet og kreativ producent
- eleven som ansvarlig deltager.

I praksis er der tale om flydende grænser, men de fire elevpositioner beskriver og afgrænser nogle særlige kendetegn for elevernes læreprocesser.

Innovation og entreprenørskab

I det tværgående tema innovation og entreprenørskab skal eleverne udvikle innovative og entreprenante kompetencer, så de kan anvende deres personlige, faglige og sociale ressourcer, uanset om de vil påvirke deres eget liv, deltage aktivt i samfundet eller starte aktiviteter eller virksomheder.

Innovation og entreprenørskab er orienteret mod varierede og praksisorienterede undervisningsformer. Innovation og entreprenørskab kan indgå som integrerede dele af fagundervisningens indhold og form eller udmøntes i procesorienterede undervisningsforløb, der er karakteriseret ved processen fra ide til handling og realisering samt elevernes arbejde med viden i praksis. Der er således fokus på elevernes kompetencer til at skabe, udvikle og handle samt evne til at organisere, kommunikere og samarbejde.

Målet er at motivere eleverne til at indgå i samfundet som aktive medborgere, iværksættere og innovative medarbejdere. Samtidig skal eleverne gives forudsætninger for at håndtere de udfordringer og udnytte de muligheder, der er forbundet med at være individ i en foranderlig verden.

Kulturforståelse

Kulturforståelse er et tværgående tema og den grundlæggende dannelseshorisont, som Skoleforeningens vedtægter forpligter vores dagtilbud og skoler på. Skolens almindelige virksomhed og omdrejningspunkt i mindretallets hverdagsliv danner det naturlige fundament for dette tværgående tema og byder på særlige muligheder.

Temaet kulturforståelse lægger vægt på at videreudvikle elevernes kulturelle viden, forståelse og bevidsthed i et fordomsfrit læringsrum. Eleverne skal gennem arbejde med temaet opnå reflekteret indsigt i deres egen og andres kulturelle baggrund og herved sættes i stand til at anvende et komplekst og dynamisk kulturbegreb.

Eleverne skal få mulighed for at reflektere over deres egen virkelighed i relation til deres omverden. Temaet skal stimulere elevernes interesse for og evne til at stille spørgsmål til det danske mindretals selvforståelse for at nå forståelse for kulturelle fællesskaber, herunder især kulturelle mindretals betydning og vilkår lokalt, regionalt og internationalt.

Det tværgående tema kulturforståelse skal således fremme elevernes alsidige udvikling samt forbedre deres kulturelle kompetencer på forskellige niveauer. Eleverne skal både udvikle forståelse for kulturel kompleksitet og lære at gå i fordomsfri interkulturel dialog med andre (interkulturel kompetence). Eleverne skal endvidere få indsigt i, at kulturer er bundet sammen relationelt, påvirker hinanden gensidigt og er i stand til at komplementere hinanden og skabe nye transkulturelle fællesskaber (transkulturel kompetence).

Det tværgående tema kulturforståelse tager udgangspunkt i den præmis, at eleverne i Sydslesvig

vokser op i en flerkulturel kontekst med en skolehverdag i et mindretal omgivet af en flertalskultur. Temaet skal klæde eleverne på til at udvikle et reflekteret kulturelt ståsted og forberede dem på at blive medborgere i det lokale samfund, de lever i, samt verdensborgere i en globaliseret virkelighed.

Nøglen til denne begrebshorisont er elevernes egen sydslesvigske dagligdag præget af først og fremmest dansk, tysk, frisisk, plattysk og i stigende grad også engelsk samt andre sprog og kulturer.

Det frisiske mindretal er ligesom det danske mindretal og tyske flertal en del af Sydslesvig. For at eleverne skal kunne begå sig i det omgivende samfund, skal de således også stifte bekendtskab med frisisk sprog og kultur samt det frisiske mindretals vilkår.

Der er fokus på elevernes nysgerrighed på egne rødder og forståelse for andres. Temaet skal sådan fremme elevernes kritisk-analytiske sans og styrke deres evner til at interagere i komplekse kulturelle sammenhænge samt udvikle deres kompetencer til at skabe, udvikle og handle med kulturel bevidsthed.

Det tværgående tema tager højde for den særlige situation i mindretallets skoler, der gør alle aktører i skolevæsenet til naturlige kulturambassadører. Elevernes løbende fordybelse i processer, der udvikler deres kulturforståelse, er centralt i alle fag og lægger sig op ad temaerne sproglig udvikling og innovation og entreprenørskab.

Det handler om at italesætte og perspektivere kulturdimensionen i alle fag.

Begrebsafklaring

Entrepenørskab: Entrepenørskab er, når der bliver handlet på muligheder og gode idéer, og disse bliver omsat til værdi for andre. Den værdi, der skabes, kan være af økonomisk, kulturel eller social art.⁴

Viden: omfatter både viden om et emne og forståelse, dvs., om man er i stand til at sætte sin viden i sammenhæng og forklare den for andre. Kan være både om teori og praksis.

Færdigheder: omfatter brug af tilegnet viden til at gøre eller udføre opgaver og opgaveløsning. Kan være praktiske, kognitive, kreative eller kommunikative færdigheder.

Kompetencer: omfatter evnen til at anvende viden og færdigheder (personligt, socialt og meto- disk) i en given kontekst og/eller ny sammenhæng samt reflektere over opgaveløsningen.

Trinforløb: Hele skoleforløbet 1.-10. klasse er inddelt i fem trinforløb: 1-2. kl., 3-4. kl., 5-6. kl. 7-9. kl. og 10 kl. eller 7.-10. kl. (musik og billedkunst 9.-10. kl.).

Faser: Færdigheds- og vidensområderne er opdelt i faser, der viser den faglige progression hen til at kunne opfylde kompetencemålet. Faserne svarer til antal klassetrin. Faserne behøver dog ikke at følge klassetrinnet, og man kan godt arbejde med mere en én fase af gangen.

Kompetenceområde	Kompetencemål	Faser		
Læsning	Eleven kan læse og forholde sig til tekster i faglige og offentlige sammenhænge	Finde tekst		
		1.	Eleven vurderer relevansen af søgeresultater på søgeresultatsider	Eleven har viden om søgemetoder og læsestrategier
		2.	Eleven kan gennemføre en billed- og fuldtekstsøgning	Eleven har viden om teknikker til billed- og fuldtekstsøgning

4 Definition fra Fonden for Entreprenørskab:

<http://www.ffe-ye.dk/undervisning/videregaende-uddannelser/entreprenoerskab>

FAGFORMÅL

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på bagrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Stk. 2. Eleverne skal gennem afvekslende læringsforløb udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Stk. 3. Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed. I en hverdag i mindretallet og i en digitaliseret og globaliseret tidsalder skal der være særlig opmærksomhed på ligheder og forskelle inden for madkultur og vaner. Hovedvægten lægges på danske, regionale og nordiske madtraditioner.

INTRODUKTION

Faget madkundskab er et obligatorisk fag i Dansk Skoleforening for Sydslesvig i 7. klasse og består således af ét trinforløb: **7. klasse.**

I faget madkundskab skal eleverne lære at lave mad og træffe madvalg baseret på viden om sundhed, råvarer og smag.

Læreplanen omfatter fire kompetenceområder: **Mad og sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og madkultur.**

Centralt i faget står arbejdet med at kombinere madlavningens praktiske håndværk med viden om mad og måltider. Faget trækker på flere fagligheder og giver anledning til værdimæssige overvejelser. Madkundskab indeholder eksperimentelle læreprocesser, hvor der kan gøres erfaringer inden for flere af de faglige områder i kombination. De forskellige kompetenceområder understøtter hinanden i et helhedssyn på mad i en aktuel kontekst. De forskellige kompetence-

mål, videns- og færdighedsmål skal desuden understøtte hinanden inden for den enkelte fase.

Undervisningen tilrettelægges med udgangspunkt i kompetenceområderne og under hensyntagen til de tværgående temaer. Læreplanen beskriver undervisningens progression i fagets trinforløb og danner grundlag for en helhedsorienteret undervisning.

Det er væsentligt, at der i det enkelte undervisningsforløb arbejdes med flere færdigheds- og vidensmål på tværs af kompetenceområderne. Det skal endvidere tilstræbes, at undervisningen tilrettelægges, så den vekselvirker mellem den enkeltfaglige fordybelse og det tværfaglige arbejde.

Det skal sikres, at eleverne løbende tilegner sig fagbegreberne på både dansk og tysk.

Læs mere i vejledningen for faget madkundskab.

Følgende er en uddybende beskrivelse af målene i fagets matrix – se særskilt bilag.

TRINFORLØB FOR 7. KLASSETRIN

MAD OG SUNDHED

Kompetenceområdet mad og sundhed omfatter 3 færdigheds- og vidensområder:

- **Sundhedsbevidsthed** har fokus på elevernes madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø, hvad der betinger dem, og hvordan de udvikles gennem arbejdet med madlavning og måltider.
- **Ernæring og energibehov** har fokus på elevernes tilegnelse af viden om de energigivende stoffer, vitaminer og mineraler samt energibehov og kostanbefalinger.
- **Hygiejne** har fokus på elevernes kendskab til mikroorganismer, der har betydning i forbindelse med mad og madlavning samt principper for køkkenhygiejne.

Sundhedsbevidsthed

Eleverne arbejder med at implementere fagudtryk og sundhedsbegreber i madlavningen. De arbejder med egen opfattelse af mad og sundhed i forhold til et både trivsels- og ernæringsorienteret sundhedsbegreb.

Eleverne skal vurdere, hvordan forskellige faktorer påvirker opfattelsen af mad og sundhed. De skal arbejde med aktiviteter, der inddrager madlavning, smag, måltider samt rammerne for et vellykket måltid.

I undervisningen indgår elevernes egne forslag og erfaringer om kost og sundhed. Der anvendes ernæringsberegninger og kostmodeller. Eleverne sammensætter og vurderer mad og måltider i forhold til sundhed og trivsel i både teori og praksis.

Ernæring og energibehov

Eleverne skal arbejde med energibehov og energiforbrug. De skal arbejde med de energigivende

stoffer, både i teori og i praksis, fx ved at finde stofferne i fødevarer. De arbejder med flydende, halvfaste og faste fedtstoffer, deres sammensætning og sundhedsmæssige egenskaber. Herudover fokuseres på mikronæringsstoffer: Mineraler og vitaminer, deres forekomst og betydning.

Der arbejdes med at omsætte teoretisk viden om kost og kostsammensætning til praktisk madlavning og måltidssammensætninger under hensyntagen til sundhed og velbefindende.

Hygiejne

Der arbejdes med kendskab til bakterier, både de sygdomsfremkaldende og de nyttige, i forbindelse med mad og madlavning. Eleverne skal kunne omsætte deres viden til konkrete arbejdsgange og vaner i et køkken, herunder håndvask og opvask. Der arbejdes med krav til fødevarer under transport og opbevaring. Via enkle forsøg gøres egne erfaringer om hygiejne og mikroorganismer.

FØDEVAREBEVIDSTHED

Kompetenceområdet **fødevarebevidsthed** omfatter fire færdigheds- og vidensområder:

- **Råvarekendskab** har fokus på elevernes viden om og kendskab til råvarer, deres gruppering og hvordan man kan omsætte denne viden om råvarerne til anvendelse i madlavning.

- **Bæredygtighed og miljø** fokuserer på elevernes arbejde med fødevarerproduktion, forbrug, madspild samt hvilke konsekvenser, de valg man træffer, har for miljøet.
- **Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger** har fokus på elevernes faglige læsning af varedeklarationer og kendskab til fødevaremærkninger.
- **Kvalitetsforståelse og madforbrug** fokuserer på elevernes forståelse for, hvordan kvalitet hænger sammen med madlavning, smag og ressourcer, herunder mediernes påvirkning af forbrug og madkvalitet.

Råvarekendskab

Eleverne skal udbygge deres kendskab til og viden om de mest gængse råvarer og kunne kategorisere dem i forhold til de energigivende stoffer: proteiner, kulhydrater og fedtstoffer og den dertil hørende gastrofysik.

Der skal være en vekselvirkning mellem forsøg og madlavning. Eleverne skal anvende deres viden om råvarernes fysiske og kemiske egenskaber til selv at eksperimentere og få lyst til at prøve nye kombinationer og metoder.

Der arbejdes med elevernes viden om forskel på råvarer, halvfabrikata samt færdigretter.

Bæredygtighed og miljø

Der arbejdes med elevernes viden om produktionsformer, herunder dyrevelfærd, bæredygtighed og klimaaftryk. Eleverne skal kunne kende forskel på konventionelle og økologiske produktionsformer for at kunne træffe oplyste valg. Desuden arbejdes med tids-, vand- og energiforbrug, begrænsning af madspild samt bedst mulig udnyttelse af ressourcerne, herunder et

nærhedsprincip. Der kan med fordel benyttes arbejdsmetoder, der inddrager elevernes egne fremlæggelser via film og medier.

Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger

Eleverne skal via faglig læsning af varedeklarationer og ingredienslister kunne forstå og gennemskue indhold i en fødevarer. De skal præsenteres for E-nummer-systemet. Eleverne skal arbejde med de mest udbredte danske og tyske fødevaremærkninger som fx Ø-mærket, Svanemærket, Nøglehulsmærket, Biosiegel og MSC.

Kvalitetsforståelse og madforbrug

Eleverne præsenteres for udvalgte kvalitetsparametre, som har betydning for forbrugsvalg inden for både etik, æstetik, kultur, miljø og ressourcer samt forarbejdning, holdbarhed, næringsværdi og tilsætningsstoffer. Der skal arbejdes analytisk med reklamer for fødevarer, så eleverne bliver i stand til at gennemskue, hvordan både fødevarerproduktion, markedsføring og kvalitetsforståelse har indflydelse på indkøbsvaner og valg.

MADLAVNING

Kompetenceområdet **madlavning** omfatter fem færdigheds- og vidensområder:

- **Madlavningens mål og struktur** fokuserer på elevernes faglige læsning af en opskrift og egen udvikling af opskrifter.
- **Grundteknikker** har fokus på elevernes kendskab til kogning, stegning, bagning og jævning samt færdigheder i teknikker som fx skrælle, snitte, hakke, piske, ælte og udbene.
- **Madlavningens fysik og kemi** fokuserer på elevernes kendskab til, hvordan de energigivende stoffer reagerer fysisk-kemisk ved tilberedning og i forhold til grundteknikker.
- **Smag og tilsmagning** har fokus på elevernes kendskab til grundsmagene surt, salt, sødt, bittert og umami samt hvilken betydning dufte og teksturer har for smagen. Der trænes i tilsmagning og samtale om smage.
- **Madens æstetik** fokuserer på elevernes smagsoplevelser og øvrige sansemæssige erfaringer og oplevelser. Eleverne arbejder med æstetiske vurderingskriterier som grundlag for at bedømme både madens indtryk og udtryk.

Madlavningens mål og struktur

Eleverne skal arbejde med både faglig læsning af opskrifter og at omsætte det læste til handling. Der skal trænes mål, vægt, klargøring af råvarer før madlavning og fornuftige arbejdsgange i madlavningen. Der indøves hensigtsmæssige arbejdsvaner og rutiner. Eleverne arbejder hen mod mere selvstændigt og eksperimenterende at tilføje maden deres eget personlige udtryk.

Grundteknikker

Der indledes med de mere simple teknikker, fx kogning, pandestegning og ovnstegning efterfulgt af bagning og jævnetemeter. Eleverne skaber systematik i teknikker og metoder og udbygger efterhånden deres færdigheder med mere komplicerede fremgangsmåder, både hvad angår det praktiske arbejde og brug af køkkenmaskiner. Der arbejdes i både teori og praksis med forståelse for madlavningens fysik og kemi samt ernæringsfaktorerne. Arbejdsopgaverne har stigende sværhedsgrad, og der arbejdes hen imod, at eleverne selv deltager i planlægningen.

Madlavningens fysik og kemi

Eleverne starter med at arbejde med enkle og tydelige kemisk/fysiske forandringer i madlavningen, fx æggs forskelligartede egenskaber, mels evne til forklistering og udvaskning af gluten og gærs reaktion på salt/sukker og temperatur.

Smag og tilsmagning

Eleverne skal arbejde med at kunne give udtryk for forskellige smage, teksturer og aromaer, både i råvarer og forarbejdede madvarer. De undersøger, hvad kombinationer af forskellige smage og teksturer kan bevirke, og hvordan kombinationer af smage med fordel kan bruges. Der skal arbejdes eksperimenterende og registrerende og erfaringerne overføres til madlavningen, hvor tilsmagningen er central. Eleverne skal ligeledes arbejde med smag fra krydderier og krydderurter samt råvarer af både dansk, tysk og mere fremmedartet karakter.

Madens æstetik

Eleverne skal arbejde med faktorer, der har indflydelse på smagsoplevelsen, herunder symbolik og tradition, hvem man spiser med, hvor og hvornår man spiser samt madens fysiologiske smag. Kendskab til madens oprindelse og markedsføring inddrages. Der arbejdes med både beskrivelse og fortolkning af mad og måltider i en form, der kan anvendes af andre. Eleverne arbejder med æstetiske vurderingskriterier, så de bliver i stand til at vurdere madens æstetiske indtryk og udtryk. Der sættes fokus på elevernes evne til at reflektere over og give udtryk for de æstetiske indtryk og udtryk i alle dele af måltidet, dvs. i madlavningen, præsentationen og under måltidet.

MÅLTIDER OG MADKULTUR

Kompetenceområdet **måltider og madkulturer** omfatter tre færdigheds- og vidensområder:

- **Måltidets sammensætning** fokuserer på opbygningen af måltider til både hverdag og fest, og der arbejdes med dagens måltider samt jule- fødselsdags- og øvrige festmåltider og principper for deres sammensætning.
- **Måltidets kultur** fokuserer på forskelle og ligheder mellem egne og fremmede kulturer i både fortid og nutid samt på måltidskulturens udvikling, og hvad der påvirker den.
- **Måltidskultur i grænselandet** har fokus på dét, der er særegent for Sydslesvig.

Måltidets sammensætning

Eleverne arbejder med måltidets opbygning ud fra forskellige kriterier som fx hverdag, fest, traditioner eller højtider. Med hovedvægten lagt på hverdagens måltider arbejdes hen imod højtiders og festlige lejligheds måltider. Eleverne arbejder med særlige hensyn til anledning, gæster, symboler, rum og tid. Gennem elevernes

egne serveringer og præsentationer fokuseres der på, hvilken betydning stemning, anretning og samvær har for måltidet.

Måltidets kultur

Med inddragelse af egne måltids erfaringer skal eleverne sammenligne mad- og måltidskulturer fra forskellige tidsperioder og steder. For

at udvikle forståelse for vores egen madkultur arbejdes med et historisk perspektiv på måltiders udvikling fra vikingetiden til nutiden. Eleverne skal have viden om råvares oprindelse og udbredelse, fx kan der arbejdes med krydderier og sukkerproduktion, både historisk og praktisk.

Måltider og måltidskultur i grænselandet

Der arbejdes med de særlige forhold, der gør sig gældende i grænselandet, både hvad angår råvarer, måltider og traditioner, og der inddrages sønderjyske, tyske og frisiske karakteristika. Der er fokus på forskelle og ligheder og på, hvordan man kan genfinde elementer fra de forskellige kulturer og traditioner inden for madlavning.

SPROGLIG UDVIKLING

Undervisningen skal have fokus på elevernes sproglige udvikling, hvilket er afgørende for deres læring og erfaring med den måde, som madkundskabs faglige indhold formidles på, nemlig gennem sprog, madlavning og andre meningsskabende elementer. Eleverne støttes i kvalificeret brug af sproget for derigennem at styrke deres faglige forståelse.

Sproglig udvikling er en central del af elevernes arbejde med madkundskab, og det er derfor oplagt at bruge både danske og tyske betegnelser, når nye råvarer introduceres. Sproglig udvikling har fokus på fire dimensioner af det talte og det skrevne sprog: Samtale, lytte, læse og skrive.

Ordkendskab

Det mundtlige sprog er en forudsætning for elevernes samarbejde, præsentation af produkter og tilegnelse af fagets faglige viden. Undervisningen skal støtte elevernes mundtlige kommunikative kompetence, så de udvikler sig til madkundskabsfaglige sprogbrugere. Det er altafgørende for elevernes læring, at de kan udtrykke sig og formidle såvel nye færdigheder som ny viden. Eleverne skal endvidere kunne gå i dialog med brug af centrale fagudtryk og begreber i relation til sundhed, mad, fødevarerbevidsthed, madlavning og måltider. Dette produktive aspekt af det mundtlige sprog handler om, at eleverne lærer at udtrykke sig og formidle fagets indhold. I relevante sammenhænge inddrages fagbegreber og navne på fx frugt og grønt, fisk og kødudskæringer samt krydderier også på tysk.

I såvel den skriftlige som mundtlige sproglige udvikling arbejdes med ordkendskab og ordforståelsesstrategier gennem analyser af varedeklarerationer, kostberegninger og fødevarermærkninger, hvor både de danske, tyske og europæiske inddrages. Der er således fokus på det receptive aspekt af sproget, og eleverne skal blive i stand til at læse sig til at forstå betydning og mening i faget.

Teksters formål og struktur

Det skriftlige sprog udvikles ved, at eleverne får en indføring i den særlige tekstkultur, der er kendetegnende for madkundskab, dvs. i fagets særlige teksttyper, der har forskellige formål, strukturer og sproglige kendetegn. Det være sig madopskrifter, varedeklarerationer, fødevarermærkninger og forskellige tekster om mad, sundhed, ernæring, fødevarergrupper, råvarer mv. Se mere om teksttyper i MÅL FOR SPROG OG LÆSNING.

Der er fokus på elevernes faglige læsning og tekstforståelse, som skal styrke deres faglige viden og indsigt i alle tre kompetenceområder, hvor læse- og fortolkningsaktiviteter er centrale. Eleverne udvikler sig derigennem til målrettede og strategiske læsere.

I forhold til madopskrifter arbejdes der med elevernes ordkendskab, bevidsthed om opskrifternes struktur, evne til at drage følgeslutninger og metakognitiv bevidsthed i forhold til tilegnelse af nye ord og begreber. Endelig skal der arbejdes med elevernes evne til at sætte opskrifterne ind i andre eller nye sammenhænge.

IT OG MEDIER

It og medier indgår som en integreret del af fagets undervisning og som et pædagogisk og didaktisk redskab til at øge elevernes læringsudbytte. It og medier er en ressource i madkundskab, som giver adgang til autentisk og aktuel viden og information. Der arbejdes med elevernes it- og mediekompetence, dvs. evne til at kunne anvende og kommunikere gennem medierne ved at finde viden digitalt, skabe indhold og deltage i mediebarne sociale processer.

It- og mediekompetencer kan udskilles i fire elevpositioner, som i praksis vil have store overlap og sammenfald.

Eleven som kritisk undersøger

Undervisningen skal støtte eleverne i at bruge internettet og andre digitale teknologier til målrettet at søge information, dvs. indsamle, sortere, udvælge og forholde sig kritisk til information, der er relevant i forhold til det undervisningsindhold, der arbejdes med. Eksempler kan være fødevarers holdbarhed ved forskellige temperaturer, madbloggeres holdninger og måder at formidle favoritretter, holdninger og præferencer på samt andre sociale mediers madinformation.

Eleven som analyserende modtager

Eleverne skal tilegne sig kompetencer i kritisk at analysere og vurdere digitale produkters indhold og måden at repræsentere mad og madlavning på. Der arbejdes kritisk og analyserende med afsender- og modtagerintentioner i madreklamer, madprogrammer og sundhedskampagner, så eleverne kan vurdere, hvordan de selv og andre er genstand for mediepåvirkning på madområdet. De skal fx reflektere over, hvem der ønsker at skabe hvilke holdninger hos hvem og hvorfor.

Eleven som målrettet og kreativ producent

Eleverne skal ligeledes selv kunne håndtere digital produktion, der er anvendelsesorienteret. De skal kunne afpasse budskab og formål med en produktion, fx opskrifter eller retter i forhold til en udvalgt målgruppe og kunne vælge egnede udtryksformer til formidling af disse. Det kan fx være præsentationer med brug af fotos, film, animationer eller andre digitale værktøjer. Eleverne skal lære at tænke i publikum og måltidsfællesskaber via it og medier.

Eleven som ansvarlig deltager

I kompetenceområdet måltider og madkulturer skal eleverne kunne anvende it og medier i arbejdet med historiske og globale madkulturer. Eleverne skal kunne indsamle og analysere relevante digitale informationer for at få viden om forskellige traditionelle køkkener og måltids-traditioner.

INNOVATION OG ENTREPRENØRSKAB

Innovation og entreprenørskab kan udskilles i fire komplementære og indbyrdes afhængige dimensioner: Handling, kreativitet, omverdensforståelse og personlig indstilling.

Faget madkundskab skal motivere eleverne til at udfolde sig, turde eksperimentere med mad og madlavning og give dem mod til at afprøve nye veje og ideer.

I kompetenceområdet *madlavning* skal nye tilberedningsmåder, variationer og nye problemløsninger være centrale elementer. Der skal ikke udelukkende anvendes eksisterende opskrifter, men faget skal give eleverne mulighed for selv at udvikle og eksperimentere med opskrifter og prøve madlavningsteknikker og metoder af i nye sammenhænge.

At arbejde innovativt og entreprenant omfatter i høj grad samarbejde. Det mest innovative og entreprenante kommer som regel ud af at samarbejde med andre, der er anderledes end en selv. Undervisningen skal tilskynde dette ved at skabe rum for nye måder at samarbejde på og nye elevsammensætninger. Der indtænkes elevernes personlige indstillinger til og erfaringer med mad og måltider.

Succesoplevelser baner vejen for elevernes udvikling af innovative og

entreprenante kompetencer. Undervisningen skal derfor tilskynde, at eleverne får tro på egne evner og formåen gennem flest mulige succesoplevelser. Det gælder både selve madlavningen og den sproglig formidling af deres opnåede færdigheder og viden om mad og måltider. Eleverne skal have mulighed for at udfolde sig gennem opgaver, der rummer sansemæssige udfordringer, og de skal motiveres til at bruge både deres smagssans og deres fantasi til opgaveløsningerne. Undervisningen skal tilrettelægges, så viden om smag, smagsoplevelser og smags sammensætninger bruges til at skabe nye retter og opskrifter.

KULTURFORSTÅELSE

UNDER UDARBEJDELSE

FAGTEAMETS OVERORDNEDE PLAN

I fagteamets overordnede plan fastholdes de aftaler, som skolens fagteam indgår for faget madkundskab på deres skole for de enkelte årgange. Planen evalueres og revideres årligt. På baggrund af fagteamets overordnede plan og fagets læreplan udarbejder den enkelte lærer sin årsplan.

AFTALER	
Undervisning	Fordeling af bestemte temaer og/eller undervisningsenheder Opbygning af kompetencer Konkrete fagspecifikke metoder Projekter Inddragelse af eksterne undervisningstilbud og ekskursioner
Differentiering	Former for differentiering Tiltag i forhold til elever med særlige behov eller begavelse
Sproglig udvikling, herunder fagsprog	Teksttyper, læsestrategier og notatteknikker
It og medier	Fagets bidrag til udvikling af elevernes it- og mediekompetencer
Innovation og entreprenørskab	Fagets bidrag til udvikling af elevernes innovative og entreprenante kompetencer
Kulturforståelse	Fagets bidrag til udvikling af elevernes kulturforståelse
Hjælpemidler og materialer	Fagafhængigt: lærebøger, opslagsværker, (elektroniske) ordbøger, lommeregner, formelsamlinger osv.
Bedømmelse	Principper for bedømmelse og udformning af dokumentation

EVALUERING

Elevens læring og trivsel følges ad, og de supplerer hinanden. En tydelig feedback- og evalueringskultur giver eleven oplevelsen af selv at være en central aktør i evalueringen af egen faglig og social udvikling og trivsel. Derudover kan elevens systematiske medinddragelse være med til at udvikle skolen generelt og læringsmiljøet specielt samtidig med, at den er en vigtig tilbage melding til læreren og fagteamet. I Skoleforeningens inklusionspolitik står:

Det er centralt for et barns trivsel, udvikling og livschancer at opleve sig som en værdifuld deltager i sociale og faglige fællesskaber. Det gavner alle børn i fællesskabet, når læringen tilrettelægges på en måde, der tilgodeser mange forskellige behov og skaber deltagelsesmuligheder for alle.¹

For at støtte op om den faglige og sociale udvikling gennemføres der på skolerne trivselsundersøgelser af undervisnings- og læringsmiljøet. Trivselsundersøgelserne inddrages i evaluerings samtaler og skal resultere i handleplaner for skolen og de elever, der ikke trives.² Udover at give bedre trivsel er dette med til at støtte eleven i hans eller hendes faglige udvikling og giver eleven en mere aktiv rolle i sin egen læreproces.

For at eleven kan få det fulde udbytte af undervisningen, er det vigtigt, at de intentioner, lærerne har med undervisningen, synliggøres for eleven.³ Sammenhængen mellem undervisningen og elevernes læring skal altså være tydelig og gennemskuelig. Det forudsætter, at undervisningen er baseret på klare mål og kriterier, hvor evaluering spiller en central rolle.

Den faglige evaluering forstås som systematisk dokumentation og faglig bedømmelse af den enkelte elevs udvikling og standpunkt. Evalueringen omfatter alle fagets kompetenceområder og skal forholde sig til både arbejds- og læreproces

samt resultater. Evalueringen er således en del af en løbende dialog mellem elev, forældre og lærer og indeholder elementer af feedback, rådgivning, vejledning og støtte, der åbner for nye perspektiver. Evalueringen skal løbende understøtte elevens tiltro til egne evner og en erkendelse af, at al læring er en proces, hvor det at kunne acceptere usikkerhed og turde fejle er en vigtig del af læringsprocessen. Som sådan er evalueringen også en del af elevens dannelsesproces.

Summativ og formativ evaluering af det faglige

Evalueringen er både en summativ (afsluttende) og en formativ (løbende) evaluering, der støtter elevernes udbytte af undervisningen og lærerens planlægning. For læreren tjener evalueringen det formål at være på forkant med elevernes udbytte og på et tidligt tidspunkt at kunne justere og eventuelt revidere læringsmål og metoder samt fastlægge nye mål for undervisningen. Evalueringen er således en del af et systematisk arbejde, der indbefatter planlægning, tilrettelæggelse, gennemførelse og evaluering af undervisningen, ligesom lærerens evaluering er udgangspunktet for undervisningsdifferentiering. Jo mere læreren ved om, hvad eleven kan og ved, og om hvordan eleven lærer og motiveres, jo bedre kan undervisningen tilrettelægges derefter. Den løbende feedback og evaluering er for eleven en hjælp til selvevaluering og støtte for den videre læreproces og har således afgørende betydning for elevens læringsresultater.

Fælles Evaluering

Eleverne deltager på nogle årgange i Skoleforeningens obligatoriske Fælles Evaluering og de dertil hørende frivillige prøver som et led i at afdekke en række af elevernes basiskompetencer. Fælles Evalueringens pædagogiske prøver er ikke direkte en evaluering af et undervisningsforløb, hvorfor de ikke kan anvendes som prøver og prøvelignende bidrag eller indgå i halv- og helårsevalueringen af eleven. Der gives således heller ikke karakterer for prøver i forbindelse med Fælles Evaluering. Der arbejdes formativt (fremadrettet) med resultaterne i dialog med elever og forældre

1 Skoleforeningens inklusionspolitik fra 2016 se: <http://www.skoleforeningen.org/indsatsomraader/inklusion>

2 Dansk Center for Undervisningsmiljø: Dansk Center for Undervisningsmiljø se: <http://dcum.dk/>

3 John Hattie, Visible Learning (2009)

samt på teammøder/klassekonferencer/i fag-teams.

Evalueringsformer

Den evaluerende, didaktiske refleksion er en refleksion over, hvor godt undervisningsforløbet understøttede elevernes opnåelse af det ønskede læringsudbytte. Arbejdet med læringsmål sikrer et godt grundlag for lærerens evaluering af

elevens læringsudbytte. Den løbende evaluering undervejs i forløbet følges op af en evaluering af læringsudbyttet ved undervisningsforløbets afslutning. Her skal læreren både evaluere, om eleverne har nået målet, men det kan også være nyttigt at få elevernes feedback på undervisningen. Evaluering kan derfor foretages på fire niveauer:⁴

Elevernes læringsudbytte – selvevaluering	Elevernes læringsudbytte – lærerens vurdering – feedback
Lærerens undervisning – selvevaluering	Lærerens undervisning – elevernes vurdering – feedback

Der er forskellige måder, man kan evaluere elevernes læring og undervisningen på. Det kan fx være gennem analyse af elevens proces og produkter, observationer af elevernes læringsudbytte og egen undervisningspraksis samt gennem dialog som evaluering af undervisning og mål mellem både lærer-elev, lærer-elev-forældre og lærer-lærer.

I forbindelse med evaluering er arbejdet med tegn på læring et vigtigt hjælpemiddel i forhold til den løbende evaluering.

Bedømmelse

I bedømmelsen skelnes der mellem to bedømmelsesområder: *undervisningsbidrag*⁵ og *prøver og prøvelignende bidrag*,⁶ der begge skal dokumenteres.

Undervisningsbidrag omfatter alle elevens præstationer i den daglige undervisning eller undervisningskontekst, det vil sige alle mundtlige, skriftlige og praktiske præstationer, hvad enten der er tale om selvstændigt arbejde, par- eller gruppearbejde. Der kan gennemføres tests på højst 20 min. inden for udvalgte færdigheds- og vidensmål.

Prøver og prøvelignende bidrag skal tilgodese fagets kompetenceområder, de tre taksonomiske niveauer (I reproduktion, II anvendelse og reorganisering og III vurdering, perspektivering og refleksion) og kan være skriftlige, mundtlige og praktiske, således fx også en portfolio. Bedømmelsen skal basere sig på tydelige vurderingskriterier, som er kendt af eleverne på forhånd. Bedømmelsen må ikke kun indeholde en vurdering (summativ evaluering), men skal også være en fremadrettet læringshjælp til eleven (formativ evaluering). Læreren skal målrette og differentiere sin feedback under hensyn til elevens forudsætninger og potentialer.

De evalueringsformer, der anvendes i løbet af skoleåret, skal give eleven mulighed for at vise de erhvervede kompetencer i gentagne og skiftende sammenhænge.

Halv- og helårsevaluering

Den formative evaluering er grundlag for halv- og helårsevalueringen, der er en juridisk handling og derfor underlagt regler, der skal følges.

Ved en samlet bedømmelse af elevens præstationer skelnes der mellem præstationerne i de såkaldte undervisningsbidrag og præstationerne i *prøver og prøvelignende bidrag*.

Halv- og helårsevalueringen skal afspejle elevens faglige niveau baseret på kompetencemålene i

4 Læringsmål – Inspiration til arbejdet med læringsmål i undervisningen, Ministeriet for børn, undervisning og ligestilling (2016)

5 *Unterrichtsbeiträge*

6 *Leistungsnachweise*

læreplanen og er resultatet af både en faglig og en pædagogisk vurdering.

Undervisningsbidragene – altså den daglige undervisning – skal vægtes højest. Det skal sikres, at bedømmelsen baserer sig på forskellige former for undervisningsbidrag.

Elevens arbejdsindsats eller adfærd kan som udgangspunkt ikke indgå i grundlaget for halv- og helårsevalueringen. Sådanne faktorer kan alene inddrages, hvis de påvirker elevens faglige niveau, eller hvis faget på det pågældende trin indeholder mål, der omfatter disse forhold.

OBLIGATORISK EVALUERING: PRØVER OG PRØVELIGNENDE BIDRAG

Fællesskole 5.-10. klasse

Ud over evaluering og dokumentation af elevens faglige præstationer på baggrund af undervisningsbidragene, er der følgende krav om antal prøver og prøvelignende bidrag:

	5. klasse	6. klasse	7. klasse	8. klasse	9. klasse	10. klasse
Tysk	4	4	4	4	4	4
Matematik	4	4	4	4	4	4
Dansk	4	4	4	4	4	4
Engelsk	-	2	4	4	4	4
Natur/teknologi	2	2				
Geografi			2	2	2	2
Fysik og kemi			2	2	2	2
Biologi			2	2	2	2

Se antal fælles evalueringer på www.evaluering.de

Antallet af prøver og prøvelignende bidrag skal fordeles ligeligt på de to halvår.

I fagene historie, religion, samfundsfag, idræt, musik, billedkunst og madkundskab er der ingen prøver og prøvelignende bidrag. Her evalueres og dokumenteres elevens faglige præstationer på baggrund af undervisningsbidrag.

KILDER

Vedtægter for Dansk Skoleforening for Sydslesvig e.V., Dansk Skoleforening for Sydslesvig, 2011:

<http://www.skoleforeningen.org/media/46171/Skoleforeningens-vedtaegter.pdf>

Forenklede Fælles Mål, Undervisningsministeriet, 2014-2018:

<http://www.emu.dk/omraade/gsk-laerer>

Mål for Sprog og Læsning for dagtilbud, grund- og fælleskolen, Dansk Skoleforening for Sydslesvig, 2016:

<http://www.skoleforeningen.org/media/2871934/maalene-for-sprog-og-laesning.pdf>

Skoleforeningens inklusionspolitik, Dansk Skoleforening for Sydslesvig, 2016:

<http://www.skoleforeningen.org/foreningen/vedtaegter-og-politikker/inklusionspolitik>

Zeugnisverordnung (ZVO), Ministerium für Bildung und Frauen des Landes Schleswig-Holstein, 2008:

<http://www.gesetze-rechtsprechung.sh.juris.de/jportal/?quelle=jlink&query=ZeugnV+SH&psml=bssshoprod.psml&max=true&aiz=true>

Landesverordnung über Gemeinschaftsschulen (GemVO), Ministerium für Bildung und Wissenschaft

des Landes Schleswig-Holstein, 2014: <http://www.gesetze-rechtsprechung.sh.juris.de/jportal/?quelle=jlink&query=GemSchulV+SH&psml=bssshoprod.psml&max=true&aiz=true>

Fachanforderungen, Ministerium für Schule und Berufsbildung des Landes Schleswig-Holstein, 2014-2016:

<http://lehrplan.lernnetz.de>

Leitfäden zu den Fachanforderungen, Ministerium für Schule und Berufsbildung des Landes Schleswig-Holstein,

2014-2016: <http://lehrplan.lernnetz.de>

BILAG

Pejlemærker for god undervisning

Dygtige undervisere er den enkeltstående faktor, der har størst indflydelse på elevernes udbytte af undervisningen. Debatten handler dog ofte om meget andet end selve kerneopgaven – undervisningen.

Der bør bruges flere kræfter på skolernes og uddannelsesinstitutionernes kerneopgave og på at udvikle undervisningen – både i hverdagens skolepraksis og i den større nationale debat om undervisningsområdet. Danske Underviserorganisationers Samråd og Undervisningsministeriet har derfor i fællesskab udarbejdet 12 pejlemærker for, hvad der kendetegner god undervisning. Pejlemærkerne udgør ikke en facitliste, men er et oplæg til en lokal og national faglig debat om, hvad god undervisning er og hvordan god undervisning skabes.

Formål og værdier

1. God undervisning fremmer elevernes faglige, sociale og personlige udvikling og dannelse og lever op til uddannelsernes mål, formål og værdier.

Rammer og forudsætninger for god undervisning

2. God undervisning bygger på lærerens engagement, motivation og professionelle ansvar og dømmekraft.
3. God undervisning udføres og udvikles af fagligt og pædagogisk kompetente og opdaterede lærere.
4. God undervisning sker inden for tidsmæssige, fysiske og organisatoriske rammer, der skaber rum til faglig dialog, udvikling, planlægning, opfølgning og feedback.
5. God undervisning udvikles fagligt og pædagogisk i et miljø præget af tillid, åbenhed og samarbejde.

God undervisning – i samspillet mellem lærer og elever

6. God undervisning har faglig ambition, en tydelig retning og struktur.
7. God undervisning bygger på høje forventninger til alle elever og fremmer elevernes progression.
8. God undervisning fremmer og praktiserer demokratiske principper.
9. God undervisning bygger videre på og udvider elevernes erfaringsverden.
10. God undervisning sker i et trygt læringsmiljø med rum til at stille spørgsmål, reflektere og begå fejl.
11. God undervisning bygger på gensidig respekt mellem lærere og elever.
12. God undervisning er varieret og sætter elevgruppens mangfoldige kompetencer i spil.

CENTER FOR PÆDAGOGIKS LÆREPLANSGRUPPER

Fag	Konsulent/tovholder	Sparringspartnere	Skole
Dansk	Tina Joost	Anne Karin Sjøstrøm Bente Knutzen-Koch Laura Lund Clausen	Bøl-Strukstrup Danske Skole Bredsted Danske Skole A. P. Møller Skolen
Tysk	Henry Bohm	Tina Rother Jessica Petersen Andrea Tutlewski	Gustav Johannsen-Skolen Jaruplund Danske Skole Gustav Johannsen-Skolen
Engelsk	Team Engelsk	Lis Bewernick Else Brink Nielsen Lis Blumenau	Skovlund-Valsbøl Danske Skole Cornelius Hansen-Skolen Husum Danske Skole
Matematik	Markus Hausen	Sandra Döhrwaldt Stefanie Bernsee Reimo Hinske	Cornelius Hansen-Skolen Jes Kruse-Skolen Jes Kruse-Skolen
Natur/teknologi	Kirsten la Cour, senere Rasmus Raun	Kirsten Weiss Sybilla Nitsch Jörg Liedtke	Jaruplund Danske Skole Hans Helgesen-Skolen Læk Danske Skole
Biologi	Kirsten la Cour, senere Rasmus Raun	Daniel Frost Larsen Frauke Pløen, senere Inga Rühmann	Husum Danske Skole A. P. Møller Skolen A. P. Møller Skolen
Geografi	Kirsten la Cour, senere Rasmus Raun	Markus Lorenzen Rasmus Raun Mette Lorenzen	A. P. Møller Skolen Cornelius Hansen-Skolen Jens Jessen-Skolen
Fysik og kemi	Kirsten la Cour, senere Rasmus Raun	Peter Aggerholm Tim Steffensen Iben Hougaard Grethe Andersen	Gustav Johannsen-Skolen Gustav Johannsen-Skolen A. P. Møller Skolen Duborg-Skolen
Religion	Kirsten la Cour, senere Christian Schlömer	Mette Jessen Jenny Heim (2016/17)	Store Vi Danske Skole Læk Danske Skole
Historie	Kirsten la Cour, senere Christian Schlömer	Verena Gülck Leif Mikkelsen	Gustav Johannsen-Skolen Duborg-Skolen
Samfundsfag	Kirsten la Cour, senere Christian Schlömer	Philipp Becker Leif Mikkelsen	Jes Kruse-Skolen Duborg-Skolen
Idræt	DSIS	Monica Eichhorn Bettina Andresen Susanne Terkelsen	Gustav Johannsen-Skolen Lyksborg Danske Skole Bøl-Strukstrup Danske Skole
Madkundskab	Charlotte Havn		Gustav Johannsen-Skolen
Musik	Ture Pejtersen	Jutta Öhler	A. P. Møller Skolen
Billedkunst	Dirk Jäger	Vibeke Lund	Jens Jessen-Skolen

Team Læreplan: Skole- og Gymnasiekontoret, de pædagogiske konsulenter for fagene, tovholder CfU
Redaktion: Mette Tode, Katrine Hoop og Alexander Rambow.