

MADORDNING

	Læringsmål	Pædagogiske metoder	Vurdering af arbejdet med den pædagogiske læreplan	Revision af den pædagogiske læreplan	Dokumentation
	Hvilke kompetencer udvikler vi hos børnene.	Hvilken aktivitet igangsætter vi?	Hvilke tegn ser vi, der bekræfter udvikling og læring.	Hvad skal der arbejdes videre med? Hvor skal vi blive bedre?	Hvordan dokumenterer vi Læring?
Alsidig personlig udvikling	Barnet selvværd, selvbevidsthed og koncentration udvikles. Viden om hygiejne. Vi udvikler barnets almindelse. Barnet fastholder fokus på processen. Barnet lærer at indtage et måltid i sociale sammenhæng. Vi arbejder med madmod.	I fremstillingen af forplejningen fanger og fastholder de voksne børnenes opmærksomhed ved at udvise begejstring og entusiasme. I samværet inviteres børnene til samtale om den kreative proces og vi voksne guider og vejleder gennem arbejdsprocesserne. At vi voksne påskønner og anerkender, det barnet kan selv og det børnene kan sammen. Vi opfordrer til at smage og de voksne er model.	At børnene udvikler færdigheder og viden, der viser sig gennem arbejdsprocesser omk. madordning, ex. borddækning og fremstilling. Øget selvstændighed i opgaveløsning. At børnene udviser selvværd. At børnene udviser lyst/mod til at smage på nyt.	At synliggøre læreprocesserne for hinanden og forældrene. Med særlig fokus på de yngste børn og deres forældre.	Fortsætte med billede dokumentation - plancher og fortællinger, samt nyhedsbreve og hjemmeside.
Sociale kompetencer	Barnets evne til samarbejde udvikles. Nye venskabsrelationer dannes, og konflikthåndtering udvikles gennem samarbejdet i gruppen og gennem fremstillingen af forplejningen. Opmærksomhed på hinanden ex. sende mad/drikkevarer rundt.	De voksne vælger bevidst børnegruppen til køkkenholdet og er opmærksom på det enkelte barns initiativ til legerelationer. De voksne er bevidste om, hvordan måltidet indtages. Store hjælper små. Børnene løser bundne og nødvendig opgave.	At barnets kompetencer til at løse opgaver i grupper øges, konflikter håndteres verbalt, børnene hjælper hinanden, ser hvad de øvrige mangler. Der dannes nye legerelationer. Barnet udviser stolthed over at kunne være en del af en gruppe og dennes opgaveløsning – styrkelse af selvværdet..	Bevidsthed om den læring der er omkring selve måltidet, at vente på tur, dele, om det pålæg, der er på fadet m.v. Tænker nogle af "sideopgaverne" ind i forhold til yngstegruppe, - vasketøj, sortering af bestik m.v.	
Sproglig udvikling	Barnets begrebsforståelse, ordforråd, kategoriseringer og sprognuancer udvikles. Fagudtryk tilegnes. Fortrolighed ved anvendelse af lpad til at søge viden og opskrifter.	Vi snakker med børnene om kategorisering af frugt, kød, grønsager m.v. Vi forbinder børnenes oplevelser med tilberedelse af mad til deres dagligdag i børnehaven. Vi anerkender børnenes oplevelser –	At barnets sprogforståelse og ordforråd udvikles. Tegn herpå er at barnet sætter ord på div. fødevarer, kan kategorisere fødevarer, bruger fagudtryk m.v. Barnet spiser groft. Børnene kan beskrive deres smagsoplevelser.	Øge barnets udfordringer i form af mere gnavegrønt og groft, - mundmotorikken. Bruge de rette betegnelser for de anvendte produkter/køkkenudstyr.	

MADORDNING

		<p>de gør det måske anderledes hjemme/hos bedsteforældrene.</p> <p>Vi er bevidste om at kalde tingene ved deres rette ord – mel kan hedde hvedemel, sigtemel, rugmel o.s.v. Vi inddrager lpad'en.</p> <p>Vi tilbereder grove grøntsager og brød, hvilket stimulerer mundmotorikken og sprogudviklingen, når de indtages.</p> <p>Vi snakker med børnene om smagsoplevelser.</p> <p>Vi anvender Ruth og Rasmus jf. fødevarestyrelsen.</p>			
Krop og Bevægelse	<p>Bevidsthed om sund/usund kost.</p> <p>Finmotorik udvikles.</p> <p>Barnets sanseindtryk stimuleres.</p> <p>Viden om hygiejne.</p>	<p>Vi sanser, dufter og mærker forskellige fødevarer sammen.</p> <p>Vi anerkender barnets ressourcer og inviterer til samtale om sunde og usunde madvarer/kost.</p> <p>Fin motorikken stimuleres ved at skrælle, røre og hælde under fremstilling af mad.</p> <p>Barnet øves i at spise med kniv og gaffel, hælde op i eget krus, håndtere sin mad m.v.</p> <p>Køkkenhygiejne og håndvask</p>	<p>At barnet kan spise med kniv og gaffel, hælde drikkevarer i krus, skrælle, skære, håndtere sin mad m.v..</p> <p>At barnet er bevidst om sundt og usundt.</p> <p>Bevidsthed om hygiejne – børnene tilretteviser hinanden.</p>	<p>Vi skal øge vores bevidsthed om at tale om sundt og usundt.</p>	
Naturen og naturfænomener	<p>Barnet får kendskab til fra jord til bord ,- naturfænomener, naturvidenskab, måle og vægtenheder.</p>	<p>Vi sår og høster, snakker om og spiser årstidens grønt og frugt.</p> <p>Vi måler og vejer og taler/anvender lpad og introducerer børnene for mærkning af fødevarer, - naturvidenskab.</p> <p>Vi følger op på det, børnene er optaget af i forhold til tilberedning af forplejning.</p>	<p>At barnet udviser viden om, hvor maden kommer fra og udviser øget respekt for omgivelser og ting omkring sig, ex. ikke knækker grene og ødelægger planter m.v.</p> <p>At barnet lægger mærke til at planter spirer og vokser.</p>	<p>Vi skal øge vores bevidsthed om at naturvidenskab,- taler om måle og vægtenheder samt mærkning af madvarer</p>	
Kulturelle	<p>Barnet opnår kendskab til dansk og udenlands madkultur,</p>	<p>Vi fremstiller forplejning med årstidsbestemt frugt og grønt.</p>	<p>At de ældste børn kan huske og genfortælle, hvilken mad der hører til de</p>	<p>Vi skal øge vores bevidsthed om historie</p>	

MADORDNING

udtryksformer og værdier	traditioner, årstider og højtider. Barnet tilegner sig viden om forskellig madkultur i de enkelte familier.	Vi fremstiller traditionel dansk mad, mad fra andre kulturer og mad med afsæt i traditioner/højtider. Vi er bevidst om det æstetiske, farver og former, smukt og grimt. Vi taler med børnene om, "hvad spiser vi i min familie".	forskellige højtider og årstider. – Udviser viden om madkultur og årstidsbestemt fødevarer. At barnet har en mening om det æstetiske. At barnet har kendskab til at i Italien spiser de meget pasta og pizza m.v. At barnet erfarer, at man har forskellig madkultur i hver familie.	undervisning/kulturformidling, ex. hvordan blev mad fremstillet i "gamle" dage. – Særligt omkring bålaktiviteter. Vi skal have mere fokus på madkultur.	
---------------------------------	--	--	---	--	--