

MÅL for faget madkundskab

I madkundskab skal eleverne lære at træffe sunde madvalg i deres eget liv og opnå viden om råvarer og deres kvalitet. Eleverne skal lære at tilberede mad, som de kan lide, og forstå hvordan mad indgår i en kulturel sammenhæng. Emnerne skal være virkelighedsnære og tilpasses aldersgruppen på det relevante klassetrin.

P-K fag 3.-6. kl.:

Her får eleverne viden om:

- at følge en nem opskrift og selv udføre madlavningen
- de almindelige regler for mad- og køkkenhygiejne
- de grundlæggende madtekniske egenskaber
- at anrette og servere maden

Inspiration hentes fra hele verden. Vi lægger vægt på hyggeligt samvær, almindelig omgangstone og arbejde i et køkken og effektivt samarbejde.

Valgfag:

Vi har på vores friskole valgt, at madkundskab er det praktisk-kreative fag, som eleverne skal til prøve i ved udgangen af 8. klasse. Faget er 2-årigt.

I 7. & 8.klasse er madkundskab forberedende til valgfagsprøven efter 8. klasse

Grundlaget for valgfaget er P/K-fagsundervisningen, men eleverne arbejder mere selvstændigt og eksperimenterende.

Madkundskab følger fagets kompetenceområder:

- **Mad og sundhed**
- **Fødevarerbevidsthed**
- **Madlavning**
- **Måltid og madkultur**

Prøven er en praktisk og teoretisk prøve.

Hver valgfagsperiode afsluttes med en festmiddag for forældrene, hvor eleverne står for arrangementet.

MÅL for faget madkundskab

Efter 7.- 8. kl.

kompetenceområde	Kompetencemål	Færdigheds- og vidensområder samt MÅL			
Mad & sundhed	Eleven kan kritisk vurdere, udvælge og præsentere mad ud fra en specifik målgruppe.	SUND MAD TIL MÅLGRUPPER		KOMMUNIKATION & SAMFUND	
		- Eleven har viden om sundhedskriterier - Eleven har viden om målgrupperes madtraditioner og ernæringsbehov.	- Eleven kan tilpasse egen opskrift til bestemte målgrupper. - Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier.	- Eleven har viden om forskellige mediers præsentationsteknikker - Eleven har viden om brugen af virkemidler i fht. præsentation af mad og sundhed	- Eleven kan præsentere sit eget måltid i et udvalgt medie - Eleven kan analysere mad og sundhedskommunikation
Fødevarebevidsthed	Eleven kan foretage bevidste og begrundede vald af fødevarer i fht produktion, klimaaftryk, kvalitet og madoplevelse	FØDEVAREKENDSKAB OG KVALITETSFORSTÅELSE		BÆREDYGTIGHED	
		- Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag. - Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold.	- Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer. - Eleven kan vurdere kvalitet af industrielt fremstillede fødevarer.	- Eleven har viden om industriel fødevareproduktion - Eleven har viden om bæredygtighedskriterier og produktionsforhold	- Eleven kan vurdere fødevareproblematikker, så som klimaaftryk og produktionskæder mm - Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed.
Madlavning	Eleven kan eksperimentere ud fra de grundlæggende madlavningsteknikker.	MÅL & STRUKTUR		MADTEKNISKE EGENSKABER & HÅNDVÆRK	
		Eleven har viden om smag og de gastro fysisk-kemiske egenskaber.	Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål.	Eleven har viden om metoder og ingrediensers madtekniske egenskaber.	Eleven kan eksperimentere med ingredienser og metoder.

MÅL for faget madkundskab

		• Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning. • Eleven har viden om madlavnings mål og arbejdsprocesser.	• Eleven kan eksperimentere med mads fysisk-kemiske egenskaber. • Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning. • Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation.	• Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder	• Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning.
Måltid & madkultur	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår.	MÅLTIDERS VÆRDIER		MÅLTIDER & SMAG	
		• Eleven har viden om principper for opbygning af komplekse måltider med fokus på formål og værdier. • Eleven har viden om faktorer der påvirker mad-og måltidskulturer.	• Eleven kan opbygge komplekse måltider ud fra formål. • Eleven kan fortolke mad-og måltidskulturer.	• Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolværdi. • Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet.	• Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster. • Eleven kan etablere smags-og værdifulde måltider.

MADPROJEKT

Eleverne i 8. klasse deltager i efteråret i et tværfagligt madprojekt (biologi, geografi, dansk, matematik, idræt og madkundskab) med fokus på madproduktion, bæredygtighed, sundhed og energiindhold, her arbejdes der entreprenant med madfremstilling samt præsentationen af det.