

## Madkundskab – valgfag

Inden for alle fire kompetenceområder i løbet af året i 8. klasse, arbejder vi med ét prøveoplæg, som danner udgangspunkt for undervisningen. På den måde kommer eleverne igennem prøvefasen fire gange i løbet af året, inden det gælder.

### **Uge 33-41:** Måltid og madkultur:

- Velkommen i køkkenet - regler
- Verdenskøkkener: Italien, Tialand, Danmark
- Mad til målgruppe
- Smage, historie og kulturforståelse

### • **Uge 43-51:** Fødevarerbevidsthed:

- Råvarer i sæson + madkommunikation
- produktionsforhold, mærkningsordninger – evt. forløbet "Klar til indkøb"
- tilsætningsstoffer (slik og dressinger)
- madkommunikation.

### **Uge 1-7:** Mad og Sundhed/Klar til indkøb/Bæredygtighedsforløb.

- Kroppen som motor – hvad skal vi egentlig bruge?
- Sundhed og motion
- Den sunde madpakke og Den sunde snack

### **Uge 9-17:** Madlavning – grundmetoder og teknikker: brug metodekort fra Smag for livet.

### **Uge 18-26:** Elevernes favoritter

- Lave elevernes favoritter
- Snakke samtidsretter
- Menu sammensætning

Fælles Mål efter klassetrin

Efter 7. - 8./8. - 9. klassetrin

Kompetenceområde		Kompetencemål		Faser		Færdigheds- og vidensområder og -mål				Færdigheds- og vidensområder og -mål			
Mad og sundhed	Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation.	Sund mad til målgrupper				Kommunikation og samfund							
		1. Eleven kan udvide en opskrift ud fra målgruppe.	Eleven har viden om sundhedskriterier i opskrifter.	Eleven kan præsentere et selvskabt sundt måltid i et udvalgt medie.	Eleven har viden om mediers præsentationsteknikker.								
Fødevarervidsthed	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.	Fødevarerens egenskaber og kvalitetsforståelse		Bæredygtighed		Fødevarerproduktion og madprojekt							
		1. Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer.	Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag.	Eleven kan vurdere fødevarerens bæredygtighed.	Eleven har viden om industrielt fødevarerproduktion.	Eleven kan arbejde som entreprenør med madfremstilling.	Eleven har viden om innovative processer i fødevarerproduktion.						
Madlavning	Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.	Mål og struktur		Madtekniske egenskaber og håndværk		Eksperimenterende madlavning							
		Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indøb efter formål.	Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning.	Eleven kan eksperimentere med ingredienser og metoder.	Eleven har viden om metoder og ingrediensers madtekniske egenskaber.	Eleven kan eksperimentere med mads fysisk-kemiske egenskaber.	Eleven har viden om gastro fysisk-kemiske egenskaber.						
Måltid og madkultur	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår.	Måltidets værdier		Måltider og smag									
		1. Eleven kan opbygge komplekse måltider ud fra formål.	Eleven har viden om måltidsformål, værdier og principper for opbygning af komplekse måltider.	Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster.	Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner.								
		2. Eleven kan fortolke mad- og måltidskulturer.	Eleven har viden om faktorer der påvirker mad- og måltidskulturer.	Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider.	Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, maldede og livskvalitet.								

■ Bindende rammer i Fælles Mål   ■ Vejledende færdigheds- og vidensmål