

Madkundskab valgfag for 7/8 klasse

Fagformål for faget madkundskab

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 baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Stk. 2. Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne 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.

Undervisningen tager udgangspunkt i de følgende 4 kompetenceområder:

Mad og sundhed

Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation.

- Eleven har viden om og kan udvikle en opskrift ud fra givne sundhedskriterier
- Eleven har viden om bestemte gruppers ernæringsbehov og kan tilpasse egen opskrift til disse
- Eleven har en viden om digitale virkemidler i kommunikation om mad og sundhed

Fødevarebevidsthed

Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.

- Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold og kan ud fra dette vurdere kvaliteten af industrielt fremstillede fødevarer
- Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed
- Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om egen madproduktion

Madlavning

Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.

- Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb til disse
- Eleven kan strukturere madlavning fra ide til præsentation
- Eleven kan eksperimentere med og anvende forskellige ingredienser, metoder og teknikker i madlavning.
- Eleven kan eksperimentere med smagssansen i forhold til madlavning

Måltid og madkultur

Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår.

- Eleven skal have kendskab til og forståelse for forskellige madkulturer
- Eleven skal kunne planlægge og tilberede et måltid med sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet