

Årsplan for valgfaget Madkundskab 7.-8. årgang 2024-26

I valgfaget Madkundskab arbejdes der med 4 kompetenceområder

Mad og sundhed

fødevarebevidsthed

Madlavning

Måltid og kultur

Indenfor områderne vil følgende områder blive berørt; Sund mad til målgrupper, Kommunikation og samfund, Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse, Bæredygtighed, Fødevareproduktion og madprojekt, Mål og struktur, Madtekniske egenskaber og håndværk, Eksperimenterende madlavning, Måltidets værdier, Måltider og smag.

Faget er 2. årigt og afsluttes med en karaktergivende prøve.

Der arbejdes ud fra fællesmålene:

Mad og sundhed	Kompetencemål	
	Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation.	Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier.
		Eleven har viden om sundhedskriterier i opskrifter.
		Eleven kan præsentere et selvskabt sundt måltid i et udvalgt medie.
		Eleven har viden om mediers præsentationsteknikker
		Eleven har viden om målgruppers madtraditioner og ernæringsbehov
		Eleven kan tilpasse egen opskrift til bestemte målgrupper
		Eleven kan analysere interessebåret mad- og sundhedskommunikation
		Eleven har viden om digitale virkemidler i kommunikation om mad og sundhed.
Fødevarebevidsthed	Kompetencemål	
	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.	Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer
		Eleven har viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag
		Eleven kan vurdere fødevareproblematikker.
		Eleven har viden om industriel fødevareproduktion.
		Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling.
		Eleven har viden om innovative processer i fødevareproduktion.
		Eleven kan vurdere kvalitet af industrielt fremstillede fødevarer.

		Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold.
Madlavning	Kompetencemål	
	Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.	Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb 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.
		Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation
		Eleven har viden om madlavnings mål og arbejdsprocesser.
		Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning
		Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder
		Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavning
		Eleven har viden om sensorik og smag.
Måltid og madkultur	Kompetencemål	
	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår	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 kan fortolke mad- og måltidskulturer.
		Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner
		Eleven har viden om faktorer der påvirker mad og måltidskulturer.
		Eleven kan etablere smags og værdifulde måltider
		Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet.

Udarbejdet af KT/LKN