

Fag: Madkundskab

Færdigheds- og vidensmål

Efter 7. klassetrin

Kompetenceområde	Kompetencemål	Faser	Færdigheds- og vidensmål									
			Sundhedsbevidsthed		Ernæring og energibehov		Hygiejne					
Mad og sundhed	Eleven kan træffe sundhedsmæssigt begrundede madvalg	1.	Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavningen	Eleven har viden om sund mad og madlavning	Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed	Eleven har viden om energibehov og andre ernæringsfaktorer	Eleven kan anvende hygiejneprincipper i madlavningen og vurdere fødevarers holdbarhed	Eleven har viden om hygiejne-, konserverings- og opbevaringsprincipper				
			Råvarekendskab		Bæredygtighed og miljø		Madvaredeklarationer og fødevarermærkninger		Kvalitetsforståelse og madforbrug			
Fødevarerbevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til smag, kvalitet, bæredygtighed og dyrevelfærd	1.	Eleven kan redegøre for de mest almindelige råvarers smag, sæson og anvendelsesmuligheder	Eleven har viden om de mest gængse råvarers smag, sæson og anvendelse	Eleven kan redegøre for fødevarers vej fra jord til bord og kan inddrage dyrevelfærd i sit madvalg	Eleven har viden om fødevarers bæredygtighed og dyrevelfærd	Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevarermærkninger	Eleven har kendskab til fagudtryk og begreber fra varedeklarationer	Eleven kan vurdere en fødevarers kvalitet i forhold til smag, udseende og duft	Eleven har viden om fødevarers kvalitetskriterier		
			Madlavningens mål og struktur		Grundteknikker		Madlavningens fysik og kemi		Smag og tilsmagning		Madens æstetik	
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte kreative ideer i madlavningen	1.	Eleven kan selvstændigt lave mad efter en opskrift	Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagudtryk i en opskrift	Eleven kan lave mad ud fra grundteknikker og principper	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer	Eleven har viden om grundlæggende fysiske og kemiske egenskaber	Eleven kan skelne mellem grundsmage og konsistenser og kan tilsmage maden	Eleven har viden om grundsmage, konsistens og tilsmagning	Eleven kan give udtryk for sansoplevelser i forbindelse med måltider	Eleven har et sprog for sanselige oplevelser ved måltidet
			Måltidets sammensætning		Måltidets kultur		Måltidskultur i grænselandet					
Måltider og madkultur	Eleven kan fortolke og sammensætte måltider med forståelse for især dansk og regional kultur og levevilkår	1.	Eleven kan sammensætte dagens forskellige måltider hensigtsmæssigt	Eleven har viden om grundprincipper for hensigtsmæssig tilrettelæggelse af måltider	Eleven kender og genkender måltider fra forskellige kulturer	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer	Eleven kan redegøre for og skelne mellem dansk og regional madkultur og tradition	Eleven har bevidsthed om og kender forskel på dansk og regional madtradition				