



UNDERVISNINGS
MINISTERIET

Læseplan for valgfaget madværksted

10. klasse

Indhold

Indledning	3
Trinforløb for 10. klassetrin	4
Mad og hygiejne	4
Fødevarerbevidsthed	5
Madlavning	6
Uddannelsesafklaring	7

Indledning

Faget madværksted er et valgfag i 10. klasse (eud10). Faget kan også tilbydes i øvrige 10. klasser og som 1-årigt kommunalt valgfag i 7.-9. klasse efter kommunalbestyrelsens bestemmelse. Såfremt faget læses som valgfag i 9. klasse, skal faget indgå i den obligatoriske projektopgave.

I madværksted skal eleverne lære at tilberede mad til andre end dem selv og træffe begrundede madvalg baseret på viden om sundhed, energibehov, ernæring, trivsel, fødevarer, madlavnings-teknikker, produktionsformer og smag.

Fælles Mål omfatter fire kompetenceområder: mad og sundhed, fødevarerbevidsthed, madlavning og uddannelsesafklaring.

Centralt i faget står kritisk stillingtagen til forbrug samt afta-

geres eller målgruppens behov og præferencer. Faget trækker på flere fagligheder og giver anledning til værdimæssige overvejelser i forhold til madens kvalitet og bæredygtighed. Madværksted indeholder eksperimentelle læreprocesser, hvor der kan gøres erfaringer inden for flere af de faglige områder i kombination.

De forskellige kompetenceområder understøtter hinanden i et produktionsorienteret syn på mad til udvalgte målgrupper eller aftagere.

Undervisningen tilrettelægges med udgangspunkt i kompetenceområderne.

Undervisningen skal tage udgangspunkt i kompetencer, færdigheder og viden, som eleverne har tilegnet sig fra undervisning i folkeskolens fag og emner samt

brobygningsforløb på ungdoms- og erhvervsuddannelser og eventuel virksomhedspraktik.

Læseplanen beskriver undervisningen i fagets trinforløb og danner grundlag for en helhedsorienteret undervisning. Det er væsentligt, at der i det enkelte undervisningsforløb arbejdes med flere færdigheds- og vidensmål på tværs af kompetenceområderne. Det skal endvidere tilstræbes, at undervisningen tilrettelægges, så den vekselvirker mellem den enkeltfaglige fordybelse og det tværfaglige arbejde.

Trinforløb for 10. klassetrin

Undervisningen skal bidrage til at udvikle elevernes viden om og forståelse for de forskellige samfundsmæssige holdninger og værdier, der ligger i mødet med fødevarerkulturen. Herigennem udvikler de evnen til at kunne foretage kritiske valg med større kvalitet og effekt, når det kommer til deres egne madvaner og valg af fødevarer.

Undervisningen tilrettelægges, så eleverne systematisk og undersøgende arbejder med både teoretiske og praktiske tilgange.

Eleverne skal i deres madvalg og madlavning blive i stand til at inddrage deres viden om fødevarergrupper, bæredygtighed og sundhedsfremmende aspekter, så de bliver bevidste om, hvordan den viden spiller ind i forhold til kvaliteten af den mad, de laver.

Den enkelte elev og eleverne i fællesskab tilegner sig viden gennem undervisningen, der gør dem i stand til at mestre nye færdigheder, der kan øge deres kreativitet og deres æstetiske tilgang til madlavning og madvalg. De skal

afprøve, udforske og udvikle deres smagsoplevelser, og de skal eksperimentere med årstidens råvarer samt stifte bekendtskab med nye.

Gennem valg af undervisningens aktiviteter og temaforløb skal eleverne opnå viden om og kunne vurdere uddannelses- og erhvervsmulighederne inden for fagområdet. Med denne viden skal eleverne blive afklaret i forhold til deres egne uddannelsesønsker og erhvervsmuligheder inden for fagområdet.

Mad og hygiejne

Kompetenceområdet mad og hygiejne omfatter to færdigheds- og vidensområder:

Mad og energi fokuserer på elevernes madvalg og madlavning i forhold til sundhed med henblik på egne og målgruppers energibehov, ernæring og trivsel.

Hygiejne fokuserer på elevernes kendskab til de gængse mikroorganismer, der har betydning for mad og fødevarerproduktion samt på arbejdet med opbevarings- og hygiejneprincipper.

Mad og energi

Eleverne arbejder med mad som en kilde til energi og sundhed. Energi skal tolkes bredt – både som fysiologisk tilførsel af kilojoule fra proteiner, fedt og kulhydrater og som stimulerende for nydelse og livskvalitet. Sundhed forstås både trivsels- og ernæringsorienteret. Variation er et nøgleord, der kan henvise til de officielle kostråd, men det er ikke nødvendigt, da variationen først og fremmest skal hjælpe til at

gøre madsammensætningen indbydende. Således vil en varieret brug af farver, dufte og smag ofte bringe mange grøntsager i spil, ligesom frugt, nødder og korn vil skabe variation i tekturen.

Mad og hygiejne

Eleverne forudsættes bekendt med almen hygiejneadfærd i et køkken og arbejder videre med forholdsregler for mikroorganismer, der kan skade en fødevarerproduktion. Der lægges vægt på

særlige forhold, der knytter sig til en større fødevarerproduktion med fx flere led, flere personer og et ønske om længere holdbarhed af produkterne. Der arbejdes med opbevaring og holdbarhed både i forhold til mad, der spises, og forebyggelse af madspild. Det er især forhold vedrørende krydskontaminati-on, der skal lægges vægt på, og som i undervisningen fx kan illustreres med afprøvning af handsker, kittel og hårnet.

Fødevarerbevidsthed

Kompetenceområdet fødevarerbevidsthed omfatter tre færdigheds- og vidensområder:

Fødevarergrupper fokuserer på elevernes viden om de store fødevarergrupper, og på hvordan eleverne kan anvende denne viden i forarbejdning af fødevarer.

Produktionsformer fokuserer på ligheder og forskelle mellem industriel fødevarerproduktion og hjemmelavet mad.

Kvalitet og bæredygtighed fokuserer på aftagerønsker, kvalitet og bæredygtighed samt på elevernes erkendelse af, hvordan madens kvalitet hænger sammen med omsorg for miljøet.

Fødevarergrupper

Eleverne arbejder med de store fødevarergrupper, deres smagskarakteristika og anvendelse. De kan fx arbejde med fisk og skaldyr som tema, hvor eleverne fordyber sig både i forarbejdningen af en levende fisk, tilberedning af forskellige udskæringer og fuld udnyttelse af fisken. Et andet eksempel er korn som tema, hvor de fordyber sig i forskellige kornsorters smag, kvalitet og forarbejdningssmuligheder inden for bagning, madlavning inkl. desserter.

Produktionsformer

Eleverne arbejder med udvalgte fødevarerprodukter, der kan fremstil-

les i mindre skala i hjemmet og i større skala i industrien. De kan fx arbejde med fremstilling af ferske pølser eller leverpostej krydret på forskellig vis og sammenligne med tilsvarende, man kan købe i supermarkedet. Analysen af varedeklARATIONEN for de færdigkøbte kan sammenlignes med opskriften for den hjemmelavede, hvor der især lægges vægt på mængder og typer af stivelse, vand og fedtstoffer.

Kvalitet og bæredygtighed

Eleverne arbejder med kritisk forbrug, herunder valg af råvarer ud fra sæson, lokale/globale hensyn, pris og kvalitet. På baggrund af tidligere arbejde med kvalitetsbe-

greb og definitioner af bæredygtighed fremstiller eleverne mad og/eller måltider, der tager hensyn til egne præferencer, samtidig med at de tager højde for at vise omsorg for andre mennesker, omgivelser og miljø. Det kunne fx være at fremstille et måltid til personer med andre madpræferencer end en selv. Et andet eksempel kunne være at fremstille et måltid på baggrund af lokale sæsonbetonede råvarer.

Madlavning

Kompetenceområdet madlavning omfatter tre færdigheds- og vidensområder:

Metoder og redskaber fokuserer på elevernes kendskab til og brug af avancerede redskaber til forskellige madlavningsteknikker og grundmetoder.

Tilsmagning fokuserer på elevernes kendskab til og anvendelse af krydderier i tilsmagning i mindre og større produktioner, samt på hvad dufte og teksturer betyder for smagen.

Kreativitet og innovation fokuserer på elevernes idéer, smagsoplevelser og andre sansemæssige erfaringer. Her arbejder eleverne med at tilberede velsmagende retter ud fra forhåndenværende råvarer.

Metoder og redskaber

Eleverne arbejder med at videreudvikle grundmetoder og lærer i den forbindelse at anvende avancerede/specialiserede redskaber, som fx pøsestopper, kødhakke-maskine, mandolinjern, gasbrænder, ismaskine.

Tilsmagning

Eleverne arbejder med krydderier fra nær og fjern. Fx kan eleverne eksperimentere med forskellige allerede eksisterende blandingskrydderier, som karry, razelhanout, jerk, garam masala, hvorefter de selv kan prøve at kombinere nogle få krydderiblandinger til et bestemt formål. Der arbejdes både med dosering (herunder forskel på stor og lille produktionsmængde), variation og kombination. Fx at man ikke blot kan gange saltmængde op i samme forhold som antal portioner, eller at ikke alle krydderier er lige gode at kombinere.

Kreativitet og innovation

Eleverne arbejder med kreativ madlavning inden for bestemte rammer, fx forhåndenværende fødevarer. En sådan bunden opgave kunne fx være at fremstille tre forskellige fyldige salater ved at bruge tiloversblevne råvarer fra undervisningskøkkenet. Dette forudsætter, at eleverne ved, hvad der sker med de enkelte råvarer ved forskellige forarbejdninger, så de kan se en sammenhæng mellem tilberedning, råvarer og resul-



tat. Det forudsætter desuden, at eleverne er opmærksomme på de-

res smagsoplevelser og kan justere resultatet derefter.

Uddannelsesafklaring

Kompetenceområdet uddannelsesafklaring omfatter et færdigheds- og vidensområde:

Uddannelses- og erhvervs muligheder fokuserer på, at eleverne bliver afklarede og motiverede i valg af ungdomsuddannelse.

Uddannelses- og erhvervs muligheder

Eleverne skal i 10. klasse arbejde med deres uddannelsesafklaring, herunder forestilling om job og karriere. Eleverne skal arbejde med afklaring af egne ønsker og muligheder i forhold til uddannelses- og erhvervs muligheder inden for fagområdet. Eleverne skal have fokus på udvikling af faglige, sociale og personlige kompetencer. I arbejdet

hermed skal der være fokus på, at eleverne får indsigt i de kompetencer, der efterspørges inden for området.

Eleverne skal opnå viden om de uddannelses- og erhvervs muligheder, der er inden for fagområdet, og kunne vurdere uddannelses- og erhvervs mulighederne. Eleverne skal kunne indsamle viden om området og kunne udforske og

diskutere eksempler på faglige, personlige og sociale kompetencer, som kræves inden for fagområdet.

Eleverne skal som led i undervisningen også opnå afklaring i forhold til valg af ungdomsuddannelse. Eleverne arbejder med at forstå sammenhængen mellem de faglige kompetencer inden for faget og de efterfølgende valg af ungdomsuddannelser og job.