



BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET



Madkundskab (valgfag) Fælles Mål

2019

Indhold

1 Fagets formål	3
2 Fælles Mål	4
Kompetencemål	4
Fælles Mål efter klassetrin	
Efter 7./8./9. klassetrin	5

1 Fagets formål

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.

2 Fælles Mål

Kompetencemål

Kompetenceområde	Efter 7./8./9. klassetrin
Mad og sundhed	Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation.
Fødevarebevidsthed	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.
Madlavning	Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.
Måltid og madkultur	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår.

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 udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier.	Eleven har viden om sundhedskriterier i opskrifter.	Eleven kan præsentere et selskabs sundt måltid i et udvalgt medie.	Eleven har viden om mediers præsentationsteknikker.				
		2.	Eleven kan tilpasse egen opskrift til bestemte målgrupper.	Eleven har viden om målgrupperes madtraditioner og ernæringsbehov.	Eleven kan analysere interessebåret mad- og sundhedskommunikation.	Eleven har 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.		Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse		Bæredygtighed		Fødevareproduktion 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 fødevarerproblematikker.	Eleven har viden om industriel fødevareproduktion.	Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling.	Eleven har viden om innovative processer i fødevareproduktion.		
		2.	Eleven kan vurdere kvalitet af industrielt fremstillede fødevarer.	Eleven har viden om kvalitetskriterier og produktionsforhold.	Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed.	Eleven har viden om bæredygtighedskriterier og produktionsforhold.	Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om eget madprojekt.	Eleven har viden om madkundsksfaglige kommunikationsformer.		
Madlavning	Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker.		Mål og struktur		Madtekniske egenskaber og håndværk		Eksperimenterende madlavning			
			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	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, madglæde og livskvalitet.				

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

Madkundskab (valgfag)
Fælles Mål

2019

Design: BGRAPHIC

Denne publikation kan ikke bestilles.
Der henvises til webudgaven.

Publikationen kan hentes på:
www.emu.dk

Børne- og Undervisningsministeriet
Styrelsen for Undervisning og Kvalitet
Frederiksholms Kanal 26
1220 København K



BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET

