

Fagformål for faget madkundskab 6. årgang

Fagbeskrivelse:

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

Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavnings-glæde 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 forpligtende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Kompetenceområde efter 6. årgang

Mad og sundhed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed

Fødevarer & Bevidsthed: Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed

Madlavning: Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer til praksis i madlavningen

Kompetencemål

Mad og sundhed

- Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed
- Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning
- Eleven har viden om sund mad og madlavning
- Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov
- Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning

Fødevarer & Bevidsthed

- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven kan analysere fødevaregrupperes vej fra jord til bord og til jord igen
- Eleven kan aflæse fødevaredeklarationer og fødevaremærkninger
- Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet

Madlavning

- Eleven kan lave mad efter en opskrift
- Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift
- Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning
- Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma
- Eleven har viden om sanselighed

Evaluering af læringsudbytte i madkundskab

I madkundskab evalueres der udelukkende formativt. Dette foregår som observation, i dialog og i praktisk samarbejde. Derfor er de næste punkter afgørende for elevens progression i madkundskab.

- Eleverne får mulighed for at se deres egen faglige progression
- Eleverne reflekterer over udbyttet i forhold til forskellige læringsmål

Elever er meget forskellige, derfor skal undervisningen differentieres, og alle elever skal måske ikke nå det samme. Måden at observere *tegn på læring* kan gøres i den daglige kontakt og dialog med eleverne fx ved at stille faglige spørgsmål eller spørge ind til deres deltagelse i aktiviteten.

Tegn på læring kan være:

- det, eleven kan kommunikere
- det, eleven i praksis kan demonstrere
- de produkter, eleven kan skabe.