

Madkundskab som valgfag på Kirstine Seligmanns Skole

Valgfaget indeholder undervisning på 7. og 8. årgang og er dermed et toårigt valgfag. Faget afsluttes med en praktisk orienteret afgangsprøve i 8.klasse.

I valgfaget madkundskab bygger eleverne oven på deres færdigheder og viden om mad og madlavning, som de har tilegnet sig i madkundskab i tidligere år. Eleverne skal ud over at træffe sunde madvalg for sig selv også lære at træffe sunde madvalg for andre målgrupper, og de skal opnå kendskab til et bredt udvalg af fødevarer og deres produktionsforhold. Derudover skal eleverne lære at eksperimentere med smag og madlavning samt arbejde med holdninger til mad, madoplevelser, madglæde og livskvalitet. Emnerne vil være virkelighedsnære og tilpasses aldersgruppen på det relevante klassetrin. Valgfaget omhandler dermed både praktisk arbejde i køkkenet og arbejde med teoretisk materiale. Der vil være lektier i faget, og der gives standpunktskarakterer.



Undervisningen i madkundskab tager udgangspunkt i fagets fire kompetenceområder og de færdighed- og vidensområder der hører herunder:

Mad og Sundhed

1. Sund mad til målgrupper fokuserer på elevernes viden om og færdigheder i at kunne omsætte sundhedskriterier i opskrifter, der kan tilpasses forskellige målgrupper med særlige sociale eller ernæringsmæssige behov.
2. Kommunikation og samfund fokuserer på elevernes selvskabte måltider under hensyn til særlige sundhedskrav samt deres formidling af disse i udvalgte medier. Der fokuseres endvidere på analyse af interessebåret mad- og sundhedskommunikation.

Fødevarebevidsthed

1. Fødevarekendskab fokuserer på elevernes viden om et bredt udvalg af fødevarer fra forskellige grupper, deres produktionsforhold, og hvordan der er sammenhæng mellem fødevarernes kemiske egenskaber og deres anvendelse i både egen madlavning og i den industrielle forarbejdning.
2. Bæredygtighed fokuserer på elevernes færdigheder og viden vedrørende både uforarbejdede og forarbejdede fødevarer, så de kan arbejde projektorienteret med at finde alternative fremstillingsmåder af udvalgte fødevarer.
3. Fødevareproduktion fokuserer på elevernes kreativitet og mod på at etablere nye produkter på baggrund af viden om fødevarefremstilling og på baggrund af en række æstetiske erfaringer og madlavningsfærdigheder.

Madlavning

1. Mål og struktur fokuserer på planlægning og udførsel vedtilvejebringelse af forskellige formålssatte måltider fra idé over proces til præsentation, alene og sammen med andre.
2. Madtekniske egenskaber og håndværk fokuserer på eksperimenterende og komplekse madlavningsmetoder og -teknikker.
3. Eksperimenterende madlavning fokuserer på eksperimentel fødebaresammensætning og tilberednings- metoder, herunder kryddring og tilsmagning på baggrund af elevernes viden og æstetiske erfaringer fra tidligere.

Madkultur

1. Måltidets værdier fokuserer på elevernes arbejde med måltidets elementer og symboler samt med forskellige måltidskulturers værdier.
2. Måltider og smag fokuserer på elevernes arbejde med kulturelle, symbolske og samfundsmæssige faktorer, der har indflydelse på måltider. Eleverne etablerer selv måltider under hensyn til smag, madglæde og livskvalitet.



Undervisningen på 7. årgang vil være tilrettelagt på blandede hold på tværs af de 3 klasser. Årgangen har tre lektioner i den ene uge (typisk praktisk arbejde) og en lektion i den anden uge (teori). På 8. årgang vil holdet i temadagene i januar desuden arbejde med faget.

Eksamen i madkundskab

Valgfaget madkundskab afsluttes med en praksisorienteret prøve i slutningen af 8.klasse. Prøven er en individuel/gruppeprøve med maks. tre elever pr. gruppe. Prøven er delt i en planlægningsfase hvor grupperne trækker emne, vælger opskrifter og planlægger deres prøve. Herefter følger en øvefase, hvor grupperne øver og sætte sig ind i den teori, der knytter sig til emnet. Slutteligt er der selve eksamen, som består af både en praktisk del i skolekøkkenet og en teoretisk del med samtale med lærer og censor. Prøven afsluttes med en individuel karakter, der vil stå på elevernes afgangsbevis i 9.klasse.