

Madkundskab



Valgfag for 7. og 8. klasse
på Elsted Skole

I faget madkundskab skal man:

- 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.
- opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer.
- foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.



Så interesserer du dig for hvor maden kommer fra, råvarernes egenskaber og hvad de kan bruges til? Ønsker du at lære nye teknikker, og blive udfordret på tilberedningsmetoder?

Har du mod på at udforske smage og andre madkulturer, lære at sammensætte måltider og bruge tid på den teoretiske del af faget også?

Så er faget måske noget for dig.

I valgfaget madkundskab er der fokus på mad og sundhed, fødevarerbevidsthed, madlavning, og måltid og madkultur. En stor del af tiden bruges på teori.

Vælger du madkundskab, skal du være opmærksom på, at vi i nogle uger samler timerne, så der er tre timer i skolekøkkenet. Det betyder, at eleverne først har fri kl. 16.25, når de har undervisning.



Faget afsluttes med en prøve i slutningen af 8. klasse.

Prøven i madkundskab består af 2 dele.

1. Eleven/gruppen trækker et prøveoplæg. De har nu 2 timer til at planlægge.

5 skoledage senere

2. Eleven/gruppen går op til den praktiske prøve, hvor det planlagte laves.
3. Mundtlig prøve på 10 min pr. elev (inklusive karakterfastsættelse) med en fremlæggelse af teoretiske overvejelser og kritiske valg i forhold til prøveoplægget og den praktiske udførelse.