

Fagets navn:

Madkundskab

Fagets mål:

Valgfaget madkundskab er et forløb, som eleverne har i to år fra 7. - 8. klasse.

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 afslutter de to års madkundskab med en obligatorisk prøve.

Fagets indhold og metoder:

I faget madkundskab skal vi omkring 4 forskellige overordnede områder:

- **Mad og sundhed** – hvor eleven skal lære at foretage valg af mad i forhold til forskellige målgrupper
- **Fødevarerbevidsthed** - hvor vi sigter efter, at eleven kan tage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse.
- **Måltider og madkultur** – Her er målet, at eleverne får indsigt i forskellige landes madkultur og herunder at opbygge måltider herfra.
- **Madlavning** – Eleven skal at lære at kunne eksperimentere med forskellige grundlæggende madlavningsteknikker.

I løbet af de to år, er vi fire gange på besøg på UCRS i Skjern, hvor vi bliver undervist i emner indenfor de førnævnte fire kompetenceområder, og hvor vi samtidig oplever, hvordan tingene fungerer i et industrikøkken.

Faget madkundskab er et fantastisk fag, hvor du får mulighed at blive knivskarp i køkkenet. Teori og praksis går hånd i hånd, hvor praksisdelen fylder mest. Den er krydret med forskellige grundteknikker – som eksempelvis omhandler koge-, bage- og stegemetoder. Dine sanser bliver udfordret på smag og duft. Bacon er der mange der kan li', men ketchup er ikke krydderi på din pasta!!!

Vi bruger forskellige sider fra internettet. bl.a. Gyldendal, Alinea og ikke mindst Go Cook, hvor vores teori og mange af vores opskrifter ligger og venter på at blive brugt.