

Madkundskab

Kompetencemål

Kompetenceområde	Efter 6. klassetrin
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed
Fødevarebevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår

Madkundskab
Færdigheds- og vidensmål (efter 6. klassestrin)

Kompetenceområde	Kompetencemål	Faser	Færdigheds- og vidensmål					
			Sundhedsbevidsthed		Ernæring og energibehov		Hygiejne	
Mad og sundhed	Elev kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	1.	Elev kan omsætte viden om sund kost til praktiske handlinger	Elev har viden om sund kost og madvarer	Elev har kendskab til næringsstoffer og deres funktion	Elev har kendskab til ernæringsfysiologi og energibehov	Elev kan anvende almindelige fødevarer til madlavning	Elev har viden om hygiejne, følelse og følelsesregulering
		2.	Elev kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, ernæring og energi	Elev kan vurdere om fødevarer der påvirker sundhed, ernæring og energi	Elev kan anvende kostenberegninger til madlavning og ernæring	Elev kan vurdere om fødevarer der påvirker sundhed, ernæring og energi	Elev kan vurdere mad holdbarhed	Elev har viden om mikroorganismer
Fødevarerbevidsthed	Elev kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	1.	Elev kan vurdere om fødevarer er af god kvalitet	Elev har viden om fødevarerens kvalitet og ernæring	Elev kan vurdere fødevarerens kvalitet og ernæring	Elev har viden om fødevarerens kvalitet og ernæring	Elev kan anvende fødevarer til madlavning	Elev har viden om fødevarerens kvalitet og ernæring
		2.	Elev kan vurdere om fødevarer er af god kvalitet	Elev har viden om fødevarerens kvalitet og ernæring	Elev kan vurdere fødevarerens kvalitet og ernæring	Elev har viden om fødevarerens kvalitet og ernæring	Elev kan anvende fødevarer til madlavning	Elev har viden om fødevarerens kvalitet og ernæring
Madlavning	Elev kan anvende madlavningsteknikker og anvende ideer i madlavningen	1.	Elev kan lave mad efter en opskrift	Elev har viden om madlavningsteknikker og anvende ideer i madlavningen	Elev kan lave mad af forskellige grundevarer og ingredienser	Elev har viden om madlavningsteknikker og anvende ideer i madlavningen	Elev kan anvende fødevarer til madlavning	Elev har viden om madlavningsteknikker og anvende ideer i madlavningen
		2.	Elev kan anvende opskrifter og ideer i madlavningen	Elev har viden om madlavningsteknikker og anvende ideer i madlavningen	Elev kan lave mad af forskellige grundevarer og ingredienser	Elev har viden om madlavningsteknikker og anvende ideer i madlavningen	Elev kan anvende fødevarer til madlavning	Elev har viden om madlavningsteknikker og anvende ideer i madlavningen
Måltid og madkultur	Elev kan fortælle måltider med forståelse for værdier, kultur og levevis	1.	Elev kan fortælle om måltidets betydning	Elev har viden om måltidets betydning	Elev kan fortælle om måltidets betydning	Elev har viden om måltidets betydning	Elev kan fortælle om måltidets betydning	Elev har viden om måltidets betydning
		2.	Elev kan fortælle om måltidets betydning	Elev har viden om måltidets betydning	Elev kan fortælle om måltidets betydning	Elev har viden om måltidets betydning	Elev kan fortælle om måltidets betydning	Elev har viden om måltidets betydning