

# Madværksted (efter 10. klassetrin)

## Fagformål for faget madværksted

---

Eleverne skal i faget madværksted udvikle kompetencer til at træffe begrundede valg i forhold til sundhed, kvalitet, smag og bæredygtighed.

Stk. 2. Eleverne skal gennem værkstedsorienterede læringsforløb udvikle kritisk bevidsthed, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse hermed.

Stk. 3. Eleverne skal opnå forståelse for mad, madvalg, madlavning og -produktion i relation til trivsel, sundhed og bæredygtighed og kunne tage stilling til fremtidige karrieremuligheder inden for faget.

Stk. 4. Faget skal bidrage til, at eleverne bliver fagligt kvalificerede og afklarede og motiverede til at vælge ungdomsuddannelse. Faget understøtter derved skolens generelle arbejde med udvikling af elevernes faglige, sociale og personlige kompetencer, så de forbliver eller bliver uddannelsesparate.

## Kompetencemål

---

Kompetenceområde	Efter 10. klassetrin
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede valg ift. fremstilling af sund mad til udvalgte målgrupper
Fødevarebevidsthed	Eleven kan træffe begrundede valg ift. kvalitet, smag og bæredygtighed
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker af forskellig sværhedsgrad
Uddannelsesafklaring	Eleven kan forholde sig til egne uddannelses- og erhvervs muligheder og ønsker inden for fagområdet

# Madværksted (efter 10. klassesetrin)

## Færdigheds- og vidensmål

De blå/grå felter angiver de bindende rammer i Fælles Mål

De grønne felter angiver vejledende færdigheds- og vidensmål

Kompetenceområde	Kompetencemål	Faser	Færdigheds- og vidensmål					
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede valg ift. fremstilling af sund mad til udvalgte målgrupper		Mad og energi		Mad og hygiejne			
		1.	Eleven kan sammensætte og fremstille sund og varieret mad til målgrupper	Eleven har viden om madens betydning for ernæring og trivsel	Eleven kan anvende principper for fødevarerhygiejne i fremstilling af forskellige madprodukter	Eleven har viden om mikroorganismer og fødevarer- og produktionshygiejne		
Fødevarerbevidsthed	Eleven kan træffe begrundede valg ift. kvalitet, smag og bæredygtighed		Fødevarergrupper		Produktionsformer		Kvalitet og bæredygtighed	
		1.	Eleven kan anvende forskellige fødevarergrupper	Eleven har viden om forskellige fødevarergrupperes smagskarakteristika, forarbejdning og muligheder	Eleven kan fremvise ligheder og forskelle mellem egen madlavning og industriel fødevarerproduktion	Eleven har viden om industriel fødevarerproduktions brug af stivelse, vand og fedtstoffer	Eleven kan fremstille mad, der tager hensyn til målgruppe, kvalitet og bæredygtighed	Eleven har viden om fremskaffelse af fødevarer under hensyntagen til kvalitet og bæredygtighed
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker af forskellig sværhedsgrad		Metoder og redskaber		Tilsmagning		Kreativitet og innovation	
		1.	Eleven kan anvende avancerede redskaber til forskellige grundmetoder	Eleven har viden om avancerede redskaber og deres anvendelse	Eleven kan anvende kendte og nye krydderier for at fremme smagsoplevelsen	Eleven har viden om forskellig brug og kombination af krydderier i mindre og større produktioner	Eleven kan lave en velsmagende ret ud fra forhåndenværende råvarer	Eleven har viden om sammenhængen mellem tilberedningsproces, råvarer og resultat
Uddannelsesafklaring	Eleven kan forholde sig til egne uddannelses- og erhvervs muligheder og ønsker inden for fagområdet		Uddannelses- og erhvervs muligheder					
		1.	Eleven kan vurdere egne uddannelses- og erhvervs muligheder og ønsker inden for fagområdet	Eleven har viden om uddannelses- og erhvervs muligheder inden for fagområdet				