

ÅRSPLAN FOR MADKUNDSKAB VALGFAG

Riberhus Privatskole - 8.kl 25/26

Uger	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
------	--------	--------------------------	------------------	--------------

August	Madkultur	Måltid og madkultur Eleverne: • Kan forklare om valg og fravalg i madkulturer • Kan kende og anvende typiske råvarer til retter fra forskellige	Faglige begreber: Madkultur, halal, haram, klima, traditioner, fødevareregler	
September - oktober	Streetfood https://madkundska.b.gyldendal.dk/valgfa-g/streetfood	Fødevarerbevidsthed Madlavning Måltider og madkultur Eleverne: • Ved, hvordan streetfood er opstået • Ved, hvordan klima og globalisering påvirker streetfood • Kender til forskellige måder at arbejde med streetfood på • Kan sammensætte velsmagende retter fra forskellige madkulturer • Kan arbejde med og lave streetfood i praksis • Har viden om smag, madglæde og livskvalitet, som kan opnås gennem arbejder med streetfood	Faglige begreber: Verdens streetfood, madkulturhjulet, klimazoner, råvarer, globalisering, tortilla, nudler, pølsevogn, streetfoodmarked, streetfoodbod, selvstændig, fish n´chips, dhal, BBQ, pop-up-restaurant, markedsføring	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a. <i>Mama Afrika</i> af Nikolaj Kirk og Mikkel Maarbjerg <i>Smagen af moderne Mexico</i> af Bente Nissen Lundsgaard <i>Holms gadekøkken</i> af Claus Holm

		• Kan vise og sælge sin egen streetfood på en kreativ måde		<i>Leles gadekøkken</i> af Anh Lê Streetfood populært Streetfood in
November	Inspiration fra Gocook	Info følger		
November - Januar	Et sundt liv	Mad og sundhed Eleverne: • Kender til forskellige opfattelser af, hvad det vil sige at leve sundt • Kan komme med deres egne bud på, hvad det vil sige at leve sundt • Kan vurdere, hvilke kostråd der kan findes i en ret • Kan reflektere over, om deres madvalg er sund eller ikke sunde • Kan forberede og tilberede et sundt måltid	Faglige begreber: Sundhed, WHO, De officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt	
December	Julerier	Julens traditioner https://domesticscience.n		
Januar - februar	Mejeri	Fødevarerbevidsthed Mad og sundhed Eleverne: • har tilegnet sig viden om, hvordan kvalitet hænger sammen med produktionsforhold af mejeriprodukter • har tilegnet sig viden om industriel fødevarerproduktion og kan også	Faglige begreber: Madkultur, fødevarerbevidsthed, mejeriproduktion, pasteurisering, centrifugering, homogenisering, kasein, syring, mælkesyrebakterier, kærning, osteløbe, ostevalle,	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: <i>Mad Grundbogen</i> af Annelise Terndrup, Praxis forlag.

		vurdere mejeriproblematikker om bæredygtighed i relation til madspild og miljø • kan forklare, hvordan kvalitet og bæredygtighed hænger sammen med mejeriprodukter og kan bruge den viden til at træffe beslutninger, når eleven køber ind • har tilegnet sig viden om forskellige faktorer, der har påvirket og påvirker mad- og måltidskulturer	ostekorn, modning, biprodukter, plantedrikke, CO₂-aftryk, forbrug, Maillard-proces	Smag for livet <i>Fødevarer & kvalitet,</i> teknisk forlag
Marts	Vi snuser til Gastrofysik	Madlavning Eleverne: • kan eksperimentere med forskellige ingredienser og metoder • kender til fysiske-kemiske egenskaber i madlavning viden om, hvad der kendetegner medier i dag. • ved, hvordan han/hun skal eksperimentere med madens fysisk-kemiske egenskaber udforsker og udfordrer smagsoplevelsen gennem sin madlavning	Faglige begreber: Hydrokolloider, faser, skum, tekstur, mundfølelse, pektin, stivelse, kostfibre, agar agar, ekstraktion, infusion, emulgator, Maillard-reaktion, enzymatisk og ikke-enzymatisk brunfarvning.	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: Ole G. Mouritsen & Klaus Styrbæk: Fornemmelse for smag Besøg evt. uddannelsessteder, hvor man kan læse til gastrofysiker
April	Foodstyling	Mad og sundhed Fødevarerbevidsthed Madlavning Måltider og madkultur Eleverne kan:	Faglige begreber: Multisensorik, anretning, konsistens, råvarer, former, anretningsteknikker, komplementærfarver, tomrum, teksturer, service,	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: Følesansen

		• Anrette mad på en kreativ, indbydende og målrettet måde • Nævne flere måder at tage gode billeder af mad • Tage indbydende billeder af mad • Eksperimentere med forskellige elementer og metoder til anretning • Sammensætte en tallerken efter eget valg, anrette den indbydende og tage velkomponeret billeder af den, som du stilles på klassen •	tallerkenform, tallerkenstørrelse, komposition, vinkel, skygger	Synssansen <i>The Perfect Meal – The multisensory science of food and dining</i> af Charles Spence & Betina Piqueras-Fiszman <i>Neurogastronomi</i> af Rasmus Bredahl & Nikolaj Buchardt <i>Smagens fysiologi</i> af Jean-Anthelme Brillat-Savarin <i>Gastro Physics</i> af Charles Spence
Maj - juni	Prøveoplæg inden for de fire kompetenceområder og forberedelse til den afsluttende prøve	Mad og sundhed Fødevarebevidsthed Madlavning Måltider og madkultur Eleverne kan: • Gennem praktisk arbejde med prøveoplæg i de fire kompetenceområder i faget opnå kendskab til prøven, dens indhold samt muligheder		Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.:

Med forbehold for ændringer.