

ÅRSPLAN FOR MADKUNDSKAB VALGFAG

Riberhus Privatskole - 7.a og 7. b 26/27 BS

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

August September	8	Dejtyper	Dansk madkultur Eleverne: ● kender til dejtyperne pisket dej, rørt dej og mørdej ● kan fremstille en kage efter en opskrift på en pisket dej ● kan give ideer til, hvorfor en kage ikke hæver	Faglige begreber: Fedtstof, emulgering, oppiskning, ingredienser, rækkefølge, krumme	
September - oktober	8	https://madkunds-kab.gyldendal.dk/valg-fag/hvor-fast-er-fastfood	Fødevarerbevidsthed Madlavning Måltider og madkultur	Faglige begreber: Verdens streetfood, madkulturhjulet, klimazoner, råvarer, globalisering, tortilla,	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.

			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 • Kan vise og sælge sin egen streetfood på en kreativ måde	nudler, pølsevogn, streetfoodmarked, streetfoodbod, selvstændig, fish n' chips, dhal, BBQ, pop-up-restaurant, markedsføring	<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 <i>Leles gadekøkken</i> af Anh Lê
November	6				
December - Januar	10	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	Faglige begreber: Sundhed, WHO, De officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt	

			• Kan reflektere over, om deres madvalg er sund eller ikke sunde • Kan forberede og tilberede et sundt måltid		
December	2	Julerier	Julens traditioner https://domesticscience.n		
Februar - marts	10	Mejeri	Fødevarebevidsthed Mad og sundhed Eleverne: • har tilegnet sig viden om, hvordan kvalitet hænger sammen med produktionsforhold af mejeriprodukter • har tilegnet sig viden om industriel fødevareproduktion og kan også 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	Faglige begreber: Madkultur, fødevarebevidsthed, mejeriproduktion, pasteurisering, centrifugering, homogenisering, kasein, syrning, mælkesyrebakterier, kærning, osteløbe, ostevallé, ostekorn, modning, biprodukter, plantedrikke, CO ₂ -aftryk, forbrug, Maillard-proces	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: <i>Mad Grundbogen</i> af Annelise Terndrup, Praxis forlag. Smag for livet <i>Fødevarer & kvalitet</i> , teknisk forlag

			påvirket og påvirker mad- og måltidskulturer		
Marts	6	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	8	Foodstyling	Mad og sundhed Fødevarebevidsthed Madlavning Måltider og madkultur Eleverne kan: • Anrette mad på en kreativ, indbydende og målrettet måde • Nævne flere måder at tage gode billeder af mad • Tage indbydende billeder af mad	Faglige begreber: Multisensorik, anretning, konsistens, råvarer, former, anretningsteknikker, komplementærfarver, tomrum, teksturer, service, tallerkenform, tallerkenstørrelse, komposition, vinkel, skygger	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: Følesansen 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

			• 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 •		<i>Smagens fysiologi</i> af Jean-Anthelme Brillat-Savarin <i>Gastro Physics</i> af Charles Spence
Maj - juni	10	Prøveoplæg inden for de fire kompetenceområder og forberedelse til den afsluttende årsprøve	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.:

Årsplanen er lavet med forbehold for ændringer.