

Madkundskab
Færdigheds- og vidensmål (efter 4./5./6./7. klassetrin)

Kompetenceområde	Kompetencemål	Faser	Færdigheds- og vidensmål									
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	1. 2.	Sundhedsbevidsthed		Ernæring og energibehov		Hygiejne					
			Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning	Eleven har viden om sund mad og madlavning	Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed, herunder med digital kostberegning	Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov	Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning	Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper				
Fødevarebevidsthed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	1. 2.	Råvarekendskab		Bæredygtighed og miljø		Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger		Kvalitetsforståelse og madforbrug			
			Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse	Eleven har viden om råvaregruppers smag og anvendelse	Eleven kan analysere fødevaregruppers vej fra jord til bord og til jord igen	Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed	Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur	Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet	Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer		
Madlavning	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen	1. 2.	Madlavningens mål og struktur		Grundmetoder og madteknik		Madlavningens fysik og kemi		Smag og tilsmagning		Madens æstetik	
			Eleven kan tage hensyn til råvarers fysiske kemiske egenskaber	Eleven har viden om råvaregruppers fysiske kemiske egenskaber	Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysiske-kemiske processer	Eleven har viden om madlavnings grundlæggende fysik og kemi	Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma	Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma	Eleven kan fortolke sans- og madoplevelser	Eleven har viden om sanselighed
Måltid og madkultur	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår	1. 2.	Måltidets komposition		Måltidskultur							
			Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål	Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider	Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer	Eleven har viden om mad- og måltidskulturer	Eleven kan skabe retter under hensyntagen til sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysiske-kemiske egenskaber	Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysiske-kemiske egenskaber	Eleven kan tilsmage og krydre maden	Eleven har viden om tilsmagning og krydring	Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk	Eleven har viden om mads æstetiske vurderingskriterier