

Lærer: Malene Gram

## Formålet med madkunst

Formålet med undervisningen i madkunst er, at eleverne tilegner sig kundskaber og færdigheder, så de bliver i stand til at tage medansvar og udvise omsorg for den virksomhed og i hjemmets, at de opnår indsigt i de vilkår og værdier, dette livsområde har i samspil med natur, kultur og samfund.

Gennem praktiske, eksperimenterende og skabende opgaver får eleverne mulighed for sansemæssige og æstetiske oplevelser og for at udvikle selvværd og livsglæde, så de i fællesskab med andre og hver for sig får lyst til og bliver i stand til at tage kritisk stilling og handle i hjem og samfund.

Gennem undervisningen fremmes elevernes forståelse af egen og andres kultur.

Undervisningen skal lægge op til, at eleverne oplever værdien af et fællesskab og samarbejde, der bygger på ligeværd og tolerance.

Eleverne skal få kendskab til hygiejne, forskellige tilberednings metoder, anretning, servering, råvarer og råvare-håndtering.

## Undervisningen

Undervisningen vil være en vekselvirkning mellem praksis og teori. Det skal hermed også nævnes at det ikke nødvendigvis er hver gang eleverne kommer til at lave mad. Madkunst er ikke kun madlavning.

Det er også undervisning om hjemmets andre opgaver som indkøb, rengøring, og andet praktisk arbejde.

Undervisningen i madkunst skal lægge lige stor vægt på alle 4 centrale kundskabs- og færdighedsområder:

- Sundhed, kost, ernæring, hygiejne
- Kultur- æstetik – livskvalitet
- Madlavning og måltider
- Samfund – ressourcer og miljø – etik, Fødevarer, forbrug, hygiejne

## Mål for årets undervisning

Undervisningen skal lede frem mod,

- ✿ at eleverne har tilegnet sig kundskaber og færdigheder, der sætter dem i stand til blandt andet
- ✿ at sammensætte, tilberede og anrette måltider til forskellige lejligheder
- ✿ at smage forskelle og sætte smagserfaringer i relation til kryddring, fødevarer, tilberedningsformer, måltider, servering, stemning og rum
- ✿ at anvende forskellige kostanbefalinger og digitale kostberegninger til sammensætning og vurdering af måltider
- ✿ at forholde sig til aktuelle emner og problemstillinger om mad og måltider.
- ✿ at planlægge og tilberede varieret, indbydende og velsmagende mad
- ✿ at benytte faglige udtryk og begreber Eksperimentere med råvaresammensætning, smagsgivere og teknikker
- ✿ at behandle fødevarer, redskaber og udstyr hensigtsmæssigt
- ✿ at vælge opskrifter og tilpasse dem efter forskellige kriterier
- ✿ at tage stilling til egne behov og ønsker i hverdagen og de faktorer, der påvirker deres valg.
- ✿ at foretage økonomiske overvejelser i forhold til indkøb
- ✿ at forholde sig til sammenhænge mellem forurening af natur og fødevarer
- ✿ at håndtere hygiejneprincipper ved tilberedning og opbevaring af fødevarer
- ✿ at anvende konserveringsprincipperne frysning og syltning

## Plan

Opstart på linjefag

Hygiejne og bakterier

- Udenlandsk mad
- Fisk
- Stege metoder
- Salater og tilbehør
- Vegetarkost

- oste
- Syltning og konservering
- Julens mad
- Konditori
- bolchekogning,
- Dejtyper
- Mormormad
- Desserter
- Korn
- Bord opdækning og pynt
- Blind og føletest

#### Teori

- hygiejne Køkken og personlig hygiejne
- Sæson hjulet frugt, grønt og fisk
- Kostkompasset
- Sundhedsstyrelsens anbefalinger

Vi afslutter linjefaget med, at servere en menu for inviterede gæster i vores restaurant.