

Naturens Råvarer

Jagten på bordets glæder

Jagten på bordets glæder kan leve op til flere kompetence-, færdigheds- og vidensmål alt efter klassetrin i faget madkundskab. Følgende mål kan mindst opfyldes ved modulet Jagten på bordets glæder.

Kompetencemål (Efter 4./5./6./7. klassetrin)

Kompetencemål: Fødevarebevidsthed

Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed

Kompetencemål: Madlavning

Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte ideer i madlavningen

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

Kompetenceområde: Mad og sundhed

Færdigheds- og vidensmål: Hygiejne

Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavningen

Kompetenceområde: Fødevarerbevidsthed

Færdigheds- og vidensmål: Bæredygtighed og miljø

Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen

Færdigheds- og vidensmål: Kvalitetsforståelse og madforbrug

Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet

Kompetenceområde: Madlavning

Færdigheds- og vidensmål: Madlavningsmål og struktur

Eleven kan lave mad efter en opskrift

Færdigheds- og vidensmål: Grundmetoder og madteknik

Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker

Færdigheds- og vidensmål: Grundmetoder og madteknik

Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavningen

Færdigheds- og vidensmål: Smag og tilsmagning

Eleven kan tilsmage og krydre maden

Færdigheds- og vidensmål: Madens æstetik

Eleven kan fortolke sans- og madoplevelser

Kompetenceområde: Håndværk - materialer

Færdigheds- og vidensmål: Materialeforarbejdning

Eleven kan forarbejde bløde og hårde materialer efter instruktion

Færdigheds- og vidensmål: Materialeforarbejdning

Eleven har viden om enkel materialeforarbejdning

Færdigheds- og vidensmål: Materialeforarbejdning

Eleven har viden om materialers forarbejdningmuligheder

Færdigheds- og vidensmål: Materialekombination og udtryk

Eleven kan arbejde med produkters æstetiske udtryk