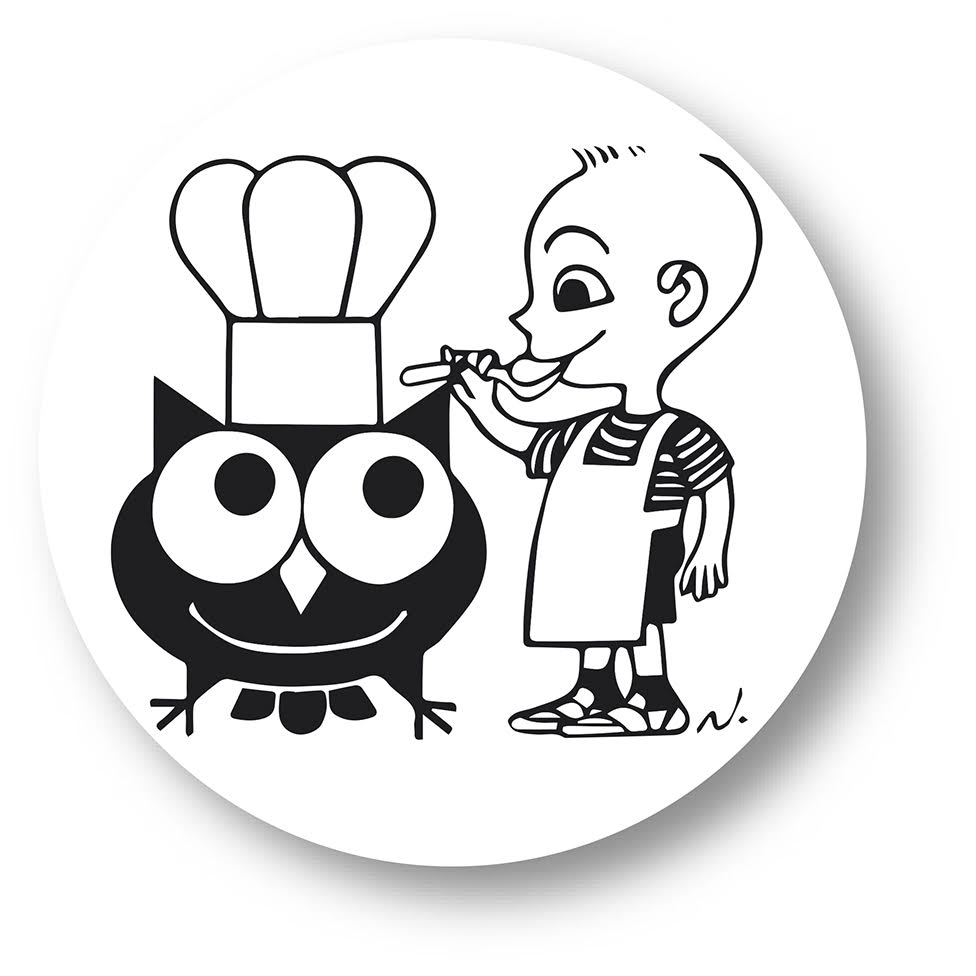
** Smagens Dag 2016: Smag smagen**

**I skemaet er med grønt angivet de kompetenceområder, kompetencemål samt færdigheds-og vidensmål materialet til Smagens Dag 2016 *– Smag smagen –* leder hen imod.**

**Madkundskab**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Kompetenceområde** | **Efter 4./5./6./7. klassetrin** | **Faser** |  | | **Færdigheds- og vidensmål** | | | | | |  | |
| **Mad og sundhed** | **Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed** |  | **Sundhedsbevidsthed** | | **Ernæring og energibehov** | | **Hygiejne** | |  | |  | |
| 1. | Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning | Eleven har viden om sund mad og madlavning | Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring ift. 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 |  | |  | |
| 2. | Eleven kan vurdere egne madvalg ift. sundhed, trivsel og miljø | Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og  miljø | Eleven kan anvende kostanbefalinger til madlavning og måltidssammensætning | Eleven har viden om kostanbefalinger og deres grundlag | Eleven kan vurdere mads holdbarhed | Eleven har viden om mikroorganismer |
| **Fødevarebevidsthed** | **Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed** |  | **Råvarekendskab** | | **Bæredygtig** | **hed og miljø** | **Madvaredeklarationer** | **og fødevaremærkninger** | **Kvalitetsforståelse og madforbrug** | |  | |
| 1. | 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 |  | |
| 2. | Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber | Eleven har viden om råvaregruppers fysisk-kemiske egenskaber | Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering | Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og  miljø | Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale  værktøjer | Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer | Eleven kan vurdere madforbrug i rel. til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring | Eleven har viden om faktorer der påvirker madforbrug |
| **Madlavning** | **Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen** |  | **Madlavningens mål og struktur** | | **Grundmetoder** | **og madteknik** | **Madlavningen** | **s fysik og kemi** | **Smag og tilsmagning** | | Madens æstetik | |
| 1. | Eleven kan lave mad efter en opskrift | Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift | 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 fysisk-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 sanse- og madoplevelser | Eleven har viden om sanselighed |
| 2. | Eleven kan udvikle opskrifter | Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter | Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning | Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i  madlavning | Eleven kan skabe retter under hensynstagen til sammenhæng mellem  madlavnings grundmetoder og fysisk-  kemiske egenskaber | Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk-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 |
| Måltid og madkultur | Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår |  | **Måltidets komposition** | | **Måltidets** | **kultur** |  | | | |  | |
| 1. | 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 | *Kilde: Fælles Mål, Ministeriet for børn, undervisning og ligestilling* | | | |  | |
| 2. | Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger | Eleven har viden om måltidsanledninger | Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer | Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer |