

Madkundskab i 7. og 8. klasse på Stepping Friskole

På Stepping Friskole er Madkundskab et obligatorisk fag i 7. og 8. Klasse. Madkundskab er både et praktisk og teoretisk fag, idet det kombinerer madlavningens praktiske håndværk med erfaringer og viden om mad, madlavning, smag, sundhed, måltider, kultur, fødevarer, forbrug og kemien i maden.

Faget Madkundskab består af fire kompetence områder:

1. Mad og sundhed

Dette område omhandler at have viden om sund mad, energibehov, ernæring, kostanbefalinger, alm. Principper for personlig- og fødevarerhygiejne, mikroorganismer og disses levevilkår, at kunne analysere forskellige typer råvarer og deres betydning for sundhed, at kunne gennemskue hvad et produkt indeholder/hvordan det er produceret, madvarers holdbarhed, at kunne foretage valg af mad ud fra en målgruppe samt at kunne forholde sig kritisk til madkommunikation.

2. Fødevarebevidsthed

Dette område omhandler de forskellige råvarer vi benytter og af i undervisningen, at kunne sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer, at have viden om fødevarers fysisk-kemiske egenskaber, anvendelsesmuligheder og smag, at kunne vurdere kvaliteten af industrielt fremstillede fødevarer, produktionsforhold, fødevarerproblematikker, fødevarers bæredygtighed, fra jord til bord, at kunne aflæse en varedeklaration, næringsindhold og fødevarermærkninger.

3. Madlavning

Dette område omhandler at kunne følge en opskrift, lave sin egen opskrift, kunne benytte sig af forskellige teknikker, processer, køkkenredskaber i sin madlavning, planlægge indkøb, at kunne strukturere madlavningen fra idé til præsentation, at kunne eksperimentere med ingredienser og metoder, fagord indenfor madlavning, at vide noget om gastro fysisk-kemiske egenskaber, at kunne eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavningen og at have viden om sensorik og smag.

4. Måltid og madkultur

Dette område omhandler både hverdagsmåltider, måltider ved specielle anledninger (f.eks. jul), dansk og udenlandsk madkultur, at have viden om måltidsformål, værdier og principper, at have viden om sammenhængen mellem smag, madglæde og livskvalitet.

Efter et to-årigt forløb afsluttes Madkundskab med en praktisk prøve, hvor også den teoretiske viden vægtes højt. Prøven kan aflægges individuelt eller i grupper af 2-3 pers. Der gives individuel karakter.

Til prøven opgives der prøveoplæg indenfor hvert kompetenceområde.

Prøven er opdelt i tre dele.

1. Planlægningsfase

Her trækker eleverne deres prøveoplæg, som består af en opgave og eventuelle bilag. Ved lodtrækningen er elever, lærer og en tilsynsførende tilstede. Eleverne har under planlægningsfasen adgang til internet, kogeboøger/pjecer og andre relevante materialer. Der er afsat to timer til udførelse af planlægningen, som skal finde sted 5 hverdage før det praktiske arbejde. Eleven skal planlægge det praktiske arbejde, så prøvetiden i udførelsesfasen på to timer overholdes.

Selvom det ikke direkte nævnes i elevernes prøveoplæg, skal de også medregne tid til løbende oprydning/rengøring under deres praktiske arbejde.

Planlægningen af det praktiske arbejde betyder at eleven ud fra lærerens prøveoplæg skal beslutte hvordan opgaven skal løses og ud fra dette lave deres planlægningsseddel.

Planlægningssedlen som skal afleveres til læreren skal indeholde:

- Hvilke retter/eksperimenter og andet praktisk arbejde eleven har valgt at lave
- Hvilke opskrifter der tages udgangspunkt i
- Hvordan arbejdsgangen er i forhold til opgaveløsningen
- En udførlig indkøbsliste, der skal være dækkende for opgavens løsning og som udfærdiges i forhold til det eleverne er vant til fra den daglige undervisning (læreren står for indkøb til udførelsesfasen)
- Hvordan maden skal fremstilles og

2. Udførelsesfasen

Udførelsesfasen finder sted indenfor den mundtlige prøvetermin.

I løbet af udførelsesfasen skal eleven udføre det planlagte praktiske arbejde, som er skitseret på planlægningssedlen. Til udførelse af det praktiske arbejde er der afsat to klokketimer, her er både lærer og censor tilstede.

Der bør ikke vente eleverne et større og længerevarende oprydningsarbejde når prøven er overstået, dette skal være klaret undervejs. Det er en naturlig del af prøven, at kunne holde orden og rydde op efterhånden, også selvom dette ikke nævnes i prøveoplægget.

Det er vigtigt at eleven er opmærksom på at det planlagte arbejde kan færdiggøres inden for de to timer. Der er fri afbenyttelse af internet, køkkenets redskaber, tekniske hjælpemidler osv. under prøven.

Mens eleverne arbejder, taler lærer og censor både med grupperne og den enkelte elev om de faglige begreber, metoder, overvejelser og konklusioner som prøveoplægget har givet anledning til. Der afsluttes med en uddybende samtale.

3. Fremlæggelse og samtale

Den efterfølgende samtale kan enten foregå i grupper eller individuelt. Selvom man i den praktiske del har været sammen som en gruppe, kan man godt vælge at fremlægge og samtale alene (6-8 min. Pr. elev). I disse tilfælde, skal de øvrige medlemmer af gruppen forlade lokalet. Vælger gruppen at fremlægge samlet, skal eksaminator og censor sikre at alle gruppens medlemmer tilgodeses tidsmæssigt, og at alle får mulighed for at kunne præstere i forhold til prøvekravene.

Et eksempel på hvorledes gruppefremlæggelse og samtale kan udføres i praksis:

- Gruppen har produceret maden i den praktiske del
- De har dækket bord, hvor både elever, censor og eksaminator har fået en plads
- Retterne bliver præsenteret og prøvesmagt
- Eleverne begrundet deres valg af opskrift/råvarer/tilberedning/sammensætning/smag/anretning
- Eksaminator og censor spørger nysgerrigt ind til andre relevante detaljer som f.eks. kostråd, vitaminer, mineraler, bæredygtighed, alternative råvarer, teknikker, hygiejne, sæson osv.

Når gruppen er færdigeksamineret og der er givet individuelle karakterer, går lærer og censor til den næste gruppe og prøvesmager maden herefter eksamineres denne gruppes elever enten som samlet gruppe eller enkeltvis.

Eksempel på prøveoplæg kan være at man trækker Måltid og madkultur og skal arbejde med den italienske madkultur. Her kan det være man vil lave spaghetti fra bunden og bage sit eget brød til bruschetta. I den teoretiske del vil man fortælle historien om italiensk madkultur, hvilke kemiske reaktioner der sker når et brød hæver osv.