

Madkundskab

Færdigheds- og vidensmål, som EAT-timen kan understøtte:

Efter 4./5./6./7. klassetrin	Mad og sundhed - hygiejne <ul style="list-style-type: none">• Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning• Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper
Efter 4./5./6./7. klassetrin	Fødevarerbevidsthed - kvalitetsforståelse og madforbrug <ul style="list-style-type: none">• Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet• Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer• Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring• Eleven har viden om faktorer, der påvirker madforbrug
Efter 4./5./6./7. klassetrin	Madlavning - Grundmetoder og madteknik <ul style="list-style-type: none">• Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning• Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning
Efter 4./5./6./7. klassetrin	Madlavning - Madens æstetik <ul style="list-style-type: none">• Eleven har viden om sanselighed• Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk• Eleven har viden om mads æstetiske vurderingskriterier
Efter 4./5./6./7. klassetrin	Måltid og madkultur - måltidets komposition <ul style="list-style-type: none">• Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål• Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider

EAT-timen, eksempler på hvordan målene understøttes:

- Konkret viden om god hygiejne
- Anledning til at vurdere og diskutere madens kvalitet
- Madens æstetik – farver, dufte, smag
- Ved at anrette EAT får eleverne erfaring med at sammensætte et sundt måltid, fx den forholdsmæssige fordeling mellem grønt, kulhydrater, kød mv.



EAT