

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
-----	-----------	--------	--------------------------	------------------	--------------

33 - 35	4	Hygiejne - kend dit køkken	Repetition		
36	2	Boller og hindbærmarmelader https://classroom.google.com/c/NzA0NzUzODE4NTg5	- Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer - Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed.		Eleverne skal gennem dette arbejde få forståelse af, det er muligt at benytte/sylte bæredygtige råvarer. De får kendskab til syltning. Ligeledes repeteres brugen af gærdej.
37-38	4	https://madkundskab.gyldendal.dk/valgfag/mejeri	Teoretisk arbejde - vi arbejder i klassen - Jeg kender til næringsindholdet i mælk og de sundhedsmæssige fordele - Jeg har viden om, hvordan man producerer forskellige mejeriprodukter - Jeg kan sammenligne og vurdere forskellige typer af mejeriprodukter - Jeg kender til betydningen af at bruge mejeriprodukter i madlavningen i forhold til smag og konsistens - Jeg kender til plantebaserede alternativer til mejeriprodukter og argumenter for og imod at bruge mælk	Laktose, enzymer, laktase, molekyle, homogenisering, pasteurisering, mikrobiologi, makrobiologi, UTH-behandling	Eleverne skal gennem dette forløb få viden om og forståelse af, hvordan mejerivarer fremstilles. I det praktiske arbejde skal de fremstille flere typer af mejeriprodukter.



Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
39-40	8	https://madkundskab.gyldendal.dk/valg-fag/mejeri	Praktisk arbejde - vi arbejder i køkkenet Jeg har praktisk erfaring med at lave surmælk, smør, ost		
42			EFTERÅRSFERIE		
43-44	4	https://madkundskab.gyldendal.dk/valg-fag/mejeri	Praktisk arbejde - vi arbejder i køkkenet -II-		
45 - 48	8	Gastrofysik	Madlavning Eleverne: - kan eksperimentere med forskellige ingredienser og metoder - kender til fysiske-kemiske egenskaber i madlavning viden om, hvad der kendetegner medier i dag. - ved, hvordan han/hun skal eksperimentere med madens fysiske-kemiske egenskaber udforsker og udfordrer smagsoplevelsen gennem sin madlavning	Faglige begreber: Hydrokolloider, faser, skum, tekstur, mundfølelse, pektin, stivelse, kostfibre, agar agar, ekstraktion, infusion, emulgator, Maillard-reaktion, enzymatisk og ikke-enzymatisk brunfarvning.	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: Ole G. Mouritsen & Klaus Styrbæk: Fornemmelse for smag
49 - 51	4	Julerier		Julens traditioner https://domesticscience.n	
51-52			Juleferie		



Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
1-6	22	Dansk madkultur	Fødevarebevidsthed Madlavning Måltid og madkultur Eleverne kan: • forklare flere tidsperioder i dansk madkultur • sætte ord på, hvad der skaber og påvirker dansk madkultur og levevilkår • analysere og vurdere industriens mad • gå i detaljer med tekst og billeder og forestille sig levevilkår og hændelser i madkulturen • bruge viden om madkultur, fantasi og madlavningsmetoder til at opbygge sansefulde måltider i en madkulturel kontekst	Faglige begreber: Industrielt fremstillede fødevarer, kvalitet, madkultur, levevilkår, produktion og planlægning Problemstillinger: • Hvem og hvad er afgørende for dannelsen af vores identitet? • Hvilken betydning har samfundsudviklingen for den enkeltes valgmuligheder af identitet? • Hvordan kan den enkeltes værdier og handlinger fortælle noget om valg af livsstil, fx som de inddeles i Minervamodellen?	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: Middelaldermad , Nordisk madkultur Nordisk kokkemanifest NOMA Produktion af grise Fødevareproduktion Rapport om Dansk Madkultur lavet af Kulturministeriet (1996)
7			VINTERFERIE		
8 - 14	12	Red smørrebrødet	Fødevarebevidsthed Måltider og madkultur Eleverne kan: • fortælle om, hvordan man kan vise forskel på rig og fattig ved at bruge smørrebrødet og dets kulturhistorie som eksempel	Faglige begreber: Madkultur, smørrebrøds udvikling, fødevarebevidsthed, symbolik i mad, kreativitet, madglæde og kvalitet.	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.:



Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
			- kender til opbygning af smørrebrød i pålæg, garniture, fedtstof, brød, spiselig pynt og uspiselig pynt og kan lave et stykke smørrebrød ud fra disse elementer - finde på og skabe sit eget stykke smørrebrød - præsentere andre for sin fortolkning af et nutidigt stykke smørrebrød		Rapport om Dansk Madkultur lavet af Kulturministeriet (1996)
15			PÅSKEFERIE		
16-25	20	Mad og klima	Mad og sundhed Fødevarebevidsthed Madlavning Måltider og madkultur Eleverne kan: - forklare om forskellige områder, der har betydning for mad og bæredygtighed. - komme med eksempler på, hvorfor man skal nedsætte sit kødforbrug og spise flere planter - fortælle om fødevares klimaaftryk og deres betydning for jordkloden og begrunde valg - analysere en råvare fra jord til bord til jord og beskrive forskellige dilemmaer - skelne mellem almindelig sund mad, vegetarisk og vegansk mad og forklare forskelle. - forklare, hvorfor det er vigtigt med aminosyrers sammensætning, B12- og	Faglige begreber: Madvalg, klima, fra jord til bord til jord, sæson, klimavenlig mad, bæredygtige fødevarer, vegetar, vegansk og vitaminer	Supplerende materiale I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: Fødevares klimaaftryk Koen som klimasynder Plantebaseret mad Regler for kyllingeproduktion



Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
			D-vitamin – især hvis man spiser vegetarisk eller vegansk • anvende viden om smag og konsistens samt måltidssammensætninger • optage proces og begrundelser for valg på video • sammen med andre udvikle en problemstilling i teori og praksis • fortælle om flere veje til at spise en sund, varieret, klimavenlig og bæredygtig kost • iscenesætte madprojekt i et udstillingsområde og formidle det for andre.		
26			SOMMERFERIE		

Foreløbig årsplan med forbehold for ændringer. Vi vil forsøge at kvalificere os til DM i madkamp 2026. Skulle vi være så heldige (og dygtige) at kvalificere os, vil forårets plan ændres.

