

33-39	8	Årsplan for 8. A og 8. B 'Hvor sund er streetfood'	Mad og sundhed - Kommunikation og samfund Fødevarerbevidsthed - Bæredygtighed Madlavning - Madtekniske egenskaber og håndværk - Eksperimenterende madlavning Måltid og madkultur - Måltider og smag	Sundhed, bæredygtighed, vegetar, råvarekendskab, økologi, konventionel, lugning, efter-afgrøder.	Lektionerne skal helst foregå i august/september. BS
39-40	4	Foodstyling	Mad og sundhed - Kommunikation og samfund Fødevarerbevidsthed - Fødevarerproduktion og madprojekt Madlavning - Madtekniske egenskaber og håndværk Måltider og madkultur - Måltidets værdier	Faglige begreber: Multisensorik, anretning, konsistens, råvarer, former, anretningsteknikker, komplementærfarver, tomrum, teksturer, service, tallerkenform, tallerkenstørrelse, komposition, vinkel, skygger	Find redigerbar undervisningsbeskrivelse og prøveoplæg på forløbets forside. I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: Følesansen Synssansen <i>The Perfect Meal – The multisensory science of food and dining</i> af Charles Spence & Betina Piqueras-Fiszman <i>Neurogastronomi</i> af Rasmus Bredahl & Nikolaj Buchardt <i>Smagens fysiologi</i> af Jean-Anthelme Brillat-Savarin <i>Gastro Physics</i> af Charles Spence

Årsplan for 8. A og 8. B i madkundskab – 2026-2027

BS

42			EFTERÅRSFERIE		
43-51	18	Fastfood	Fødevarebevidsthed - Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse - Fødevareproduktion og madprojekt Madlavning - Madtekniske egenskaber og håndværk Måltider og madkultur - Måltidets værdier - Måltider og smag	Faglige begreber: Verdens fasttfood, madkulturhjulet, klimazoner, råvarer, globalisering, tortilla, nudler, pølsevogn, streetfoodmarked, streetfoodbod, selvstændig, fish n´chips, dhal, BBQ, pop-up-restaurant, markedsføring.	
52-53			JULEFERIE		
1-6	12	Energi til det hele	Mad og sundhed - Sund mad til målgrupper Fødevarebevidsthed - Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse - Fødevareproduktion og madprojekt Madlavning - Mål og struktur Måltid og madkultur - Måltidets værdier	Faglige begreber: Varedeklarationer, kostråd, kaloriebehov, kulhydrater, fedt, protein, foodparing, udvikling af opskrifter, feedback og tilretning	Forløbet har skiftet navn fra: 'Udvikl din egen opskrift' I materialet findes link til supplerende materiale, bl.a.: <i>Human Ernæring</i> af Gustav Nedergaard <i>The Flavour Thesaurus</i> af Niki Signit <i>Madkundskab</i> af Helle Brønnum Carlsen Foodparing
7			VINTERFERIE		
8-11	8	Mejeri	Fødevarebevidsthed Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse	Faglige begreber: Madkultur, fødevarebevidsthed, mejeriproduktion, pasteurisering, centrifugering,	Find redigerbar undervisningsbeskrivelse og prøveoplæg på forløbets forside.

Årsplan for 8. A og 8. B i madkundskab – 2026-2027

BS

			- Fødevareproduktion og madprojekt Mad og sundhed - Kommunikation og samfund	homogenisering, kasein, syrning, mælkesyrebakterier, kærning, osteløbe, ostevalle, ostekorn, modning, biprodukter, plantedrikke, CO ₂ -aftryk, forbrug, Maillard-proces	
12			PÅSKEFERIE		
13-16	8	Mejeri (fortsat)			
17-24	17	Prøveoplæg inden for de fire kompetenceområder og forberedelse til den afsluttende prøve	Mad og sundhed Fødevarebevidsthed Madlavning Måltider og madkultur		
25	Alternativ uge for hele skolen				
26			SOMMERFERIE		