

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber
33 - 39	12	Kartofler https://kartoffelspiren.dk/ Vi arbejder på at få en plads i konkurrencen i Kartoffelspiren	Fødevarebevidsthed · Råvarekendskab Madlavning · Grundmetoder og madteknik	Faglige begreber: Sorter, kvalitet, metoder, råvarer
39-40	4	Årstidens smag	· Madlavningens mål og struktur · Smag og tilsmagning · Madens æstetik	Faglige begreber: Syltelage, smag, årstid, krydderier, opskriftudvikling
41	Faguge			
42	Efterårsferie			
43 - 45	4	Krydderier fra fjerne gryder	Fødevarebevidsthed · Råvarekendskab Måltid og madkultur · Måltidskultur	Faglige begreber: Eksotiske krydderier, frugt, blomst, bark, billige krydderier, dyre krydderier, madkultur

46 - 47	4	Krydderiblandinger	Smag og tilsmagning	Faglige begreber: Holdbarhed, krydderiblandinger, konservering
48	2	1001 nats krydderier	Måltid og madkultur Måltidskultur	Faglige begreber: Madkultur, Persien, planlægning, arbejdsopgaver, ingredienser, indkøbsliste, borddækning, oppyntning
49 - 51	6	Kemiske hævemidler Design en julekage	Fødevarebevidsthed · Råvarekendskab Madlavning · Madlavningens fysik og kemi · Madlavningens mål og struktur · Madens æstetik Fødevarebevidsthed · Råvarekendskab Madens æstetik Måltid og madkultur	Faglige begreber: Kemiske hævemidler, natron, potaske, hjortetakssalt, ammoniak Årstid, julekrydderier, kardemomme, sukat, ingefær, muskat, stjerneanis, vanilje, kanel, kardemomme

			- Måltidskultur	
52 - 53	Juleferie			
1 - 6	12	Et sundt liv	Mad og sundhed · Sundhedsbevidsthed · Ernæring og energibehov	Faglige begreber: Sundhed, WHO, De officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt
7	Vinterferie			
8 - 10	6	Hjemmelavet juice	Mad og sundhed · Sundhedsbevidsthed · Ernæring og energibehov	Faglige begreber: Sundhed, holdbarhed, vitaminer, mineraler, fibre, varedeklaration
11	2	Rengøring og hygiejne		Rengøring af køkkenet
12	Påskeferie			
13 - 14	4	Fiskeprodukter	Mad og sundhed · Sundhedsbevidsthed Fødevarebevidsthed	Faglige begreber: Konserves, holdbarhed, konservering, vitaminer, mineraler, fiskeprodukter

			· Råvarekendskab · Bæredygtighed og miljø - Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	
15-16	4	Fisk og bæredygtighed	Fødevarebevidsthed · Bæredygtighed og miljø · Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	Faglige begreber: Fangstmetoder, notfiskeri, trawlfiskeri, dambrug, bæredygtighed
17 - 18	4	Religion og madkultur i Mellemøsten	Måltid og madkultur Måltidskultur	Faglige begreber: Madkultur, halal, haram, klima, traditioner, ramadan, fødevareregler
19 - 22	8	Råvarer i Mellemøsten	Fødevarebevidsthed · Råvarekendskab · Bæredygtighed og miljø	Faglige begreber: Fødevaregrundlag, råvarer, landbrug, selvforsyning, frø, vanding, dyrkning
23 - 25	8	Fødselsdag	Madlavning · Grundmetoder og madteknik	Faglige begreber: Traditioner, gærdej, pensling, opbagt dej

			· Madlavningens fysik og kemi · Madens æstetik Måltid og madkultur - Måltidets komposition	
26	Faguge			
Undervisningen vil veksle mellem teori og praktisk arbejde i køkkenet. Ca. hver 3. gang vil være teoretisk. <i>Med forbehold for ændringer</i>				