

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber
33 - 39	12	<a href="#">Kartofler</a> <a href="https://kartoffelspiren.dk/">https://kartoffelspiren.dk/</a> Vi arbejder på at få en plads i konkurrencen i Kartoffelspiren	<b>Fødevarerbevidsthed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Råvarekendskab</li> </ul> <b>Madlavning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Grundmetoder og madteknik</li> </ul>	<b>Faglige begreber:</b> Sorter, kvalitet, metoder, råvarer
39-40	4	<a href="#">Årstidens smag</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Madlavningens mål og struktur</li> <li>· Smag og tilsmagning</li> <li>· Madens æstetik</li> </ul>	<b>Faglige begreber:</b> Syltelage, smag, årstid, krydderier, opskriftudvikling
41	Faguge			
42	Efterårsferie			
43 - 45	4	<a href="#">Krydderier fra fjerne gryder</a>	<b>Fødevarerbevidsthed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Råvarekendskab</li> </ul> <b>Måltid og madkultur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Måltidskultur</li> </ul>	<b>Faglige begreber:</b> Eksotiske krydderier, frugt, blomst, bark, billige krydderier, dyre krydderier, madkultur

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

			<b>Måltid og madkultur</b> - Måltidskultur	
51 - 1	Juleferie			
2 - 6	10	<a href="#">Et sundt liv</a>	<b>Mad og sundhed</b> · Sundhedsbevidsthed · Ernæring og energibehov	<b>Faglige begreber:</b> Sundhed, WHO, De officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt
7	Vinterferie			
8 - 10	4	<a href="#">Hjemmelavet juice</a>	<b>Mad og sundhed</b> · Sundhedsbevidsthed · Ernæring og energibehov	<b>Faglige begreber:</b> Sundhed, holdbarhed, vitaminer, mineraler, fibre, varedeklaration
9	Projektugen			
11 - 12	4	<a href="#">Fisk og bæredygtighed</a>	<b>Fødevarerbevidsthed</b> · Bæredygtighed og miljø · Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger	<b>Faglige begreber:</b> Fangstmetoder, notfiskeri, trawlfiskeri, dambrug, bæredygtighed

13 - 14	4	<a href="#">Fiskeprodukter</a>	<p><b>Mad og sundhed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Sundhedsbevidsthed</li> </ul> <p><b>Fødevarebevidsthed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Råvarekendskab</li> <li>· Bæredygtighed og miljø</li> </ul> <p>- Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger</p>	<p><b>Faglige begreber:</b> Konserves, holdbarhed, konservering, vitaminer, mineraler, fiskeprodukter</p>
15	2	Rengøring og hygiejne		Rengøring af køkkenet
16	Påskeferie			
17 - 18	4	<a href="#">Religion og madkultur i Mellemøsten</a>	<p><b>Måltid og madkultur</b></p> <p>Måltidskultur</p>	<p><b>Faglige begreber:</b> Madkultur, halal, haram, klima, traditioner, ramadan, fødevareregler</p>
19 - 22	8	<a href="#">Råvarer i Mellemøsten</a>	<p><b>Fødevarebevidsthed</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Råvarekendskab</li> <li>· Bæredygtighed og miljø</li> </ul>	<p><b>Faglige begreber:</b> Fødevaregrundlag, råvarer, landbrug, selvforsyning, frø, vanding, dyrkning</p>
23 - 25	8	<a href="#">Fødselsdag</a>	<p><b>Madlavning</b></p>	<p><b>Faglige begreber:</b></p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>· Grundmetoder og madteknik</li> <li>· Madlavningens fysik og kemi</li> <li>· Madens æstetik</li> </ul> <p><b>Måltid og madkultur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Måltidets komposition</li> </ul>	Traditioner, gærdej, pensling, opbagt dej
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>				