

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber
33 - 37	8	<p>'Hvor fast er fastfood'</p> <p>(fortsat fra 7. klasse - 4. DEL + 5. DEL)</p>	<p>Mad og sundhed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kommunikation og samfund <p>Fødevarerbevidsthed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Bæredygtighed <p>Madlavning</p> <ul style="list-style-type: none"> · Madtekniske egenskaber og håndværk · Eksperimenterende madlavning <p>Måltid og madkultur</p> <p>Måltider og smag</p>	<p>Sundhed, bæredygtighed, vegetar, råvarekendskab, økologi, konventionel, lugning, efterafgrøder.</p>
38-40	10	<p>Foodstyling</p>	<p>Mad og sundhed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kommunikation og samfund <p>Fødevarerbevidsthed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Fødevarerproduktion og madprojekt 	<p>Faglige begreber:</p> <p>Multisensorik, anretning, konsistens, råvarer, former, anretningsteknikker, komplementærfarver, tomrum, teksturer, service, tallerkenform, tallerkenstørrelse, komposition,</p>

			<p>Madlavning</p> <ul style="list-style-type: none"> · Madtekniske egenskaber og håndværk <p>Måltider og madkultur</p> <p>Måltidets værdier</p>	vinkel, skygger
40 - 41	8. klasse rejser til Tjekkiet			
42	Efterårsferie			
43	18	Streetfood	<p>Fødevarerbevidsthed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse · Fødevareproduktion og madprojekt <p>Madlavning</p> <ul style="list-style-type: none"> · Madtekniske egenskaber og håndværk <p>Måltider og madkultur</p> <ul style="list-style-type: none"> · Måltidets værdier · Måltider og smag 	<p>Faglige begreber:</p> <p>Verdens streetfood, madkulturhjulet, klimazoner, råvarer, globalisering, tortilla, nudler, pølsevogn, streetfoodmarked, streetfoodbod, selvstændig, fish n´chips, dhal, BBQ, pop-up-restaurant, markedsføring.</p>
44	Terminsprøver			
45 - 51	-	<p>Streetfood</p> <p>fortsat</p>		

51 - 1	Juleferie			
2 - 6	10	Udvikl din egen opskrift	<p>Mad og sundhed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sund mad til målgrupper <p>Fødevarebevidsthed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse · Fødevareproduktion og madprojekt <p>Madlavning</p> <ul style="list-style-type: none"> · Mål og struktur <p>Måltid og madkultur</p> <ul style="list-style-type: none"> · Måltidets værdier 	<p>Faglige begreber:</p> <p>VaredeklARATIONER, kostråd, kaloriebehov, kulhydrater, fedt, protein, foodparing, udvikling af opskrifter, feedback og tilretning</p>
7	Vinterferie			
8 - 15	14	Mejeri	<p>Fødevarebevidsthed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Fødevarekendskab og kvalitetsforståelse · Fødevareproduktion og madprojekt <p>Mad og sundhed</p> <ul style="list-style-type: none"> · Kommunikation og samfund 	<p>Faglige begreber:</p> <p>Madkultur, fødevarebevidsthed, mejeriproduktion, pasteurisering, centrifugering, homogenisering, kasein, syrning, mælkesyrebakterier, kærning, osteløbe, ostevalle, ostekorn, modning, biprodukter, plantedrikke, CO₂-aftryk, forbrug, Maillard-proces</p>

9	Projektugen			
17 - 20	8	<p>Prøveoplæg inden for de fire kompetenceområder og forberedelse til den afsluttende prøve</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Mad og sundhed · Fødevarebevidsthed · Madlavning · Måltider og madkultur 	<p>Gennemgang af den kommende prøve</p>
Med forbehold for ændringer				