

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

33-35	4	<p>Sådan læser du en opskrift</p> <p>Reglerne i skolekøkkenet</p> <p>koldskål og hjemmelavede kammerjunker</p>	<p>Madlavning</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved, hvor de kan se, hvor mange opskriften er beregnet til • Ved, hvor de kan finde ingredienserne i en opskrift • Ved, hvor de kan læse, hvad de skal gøre • Kan give eksempler på nogle forkortelser, der bruges i opskrifter • Kan læse en opskrift og følge den <p>Ordensregler i køkkenet</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gennemgang af reglerne i skolekøkkenet, herunder hygiejneregler og almindelige ordensregler. • Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. • Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker. 	<p>Faglige begreber:</p> <p>Fremgangsmåde, ingredienser, forkortelser som fx spsk., tsk, rækkefølge</p>	<p>Tag gerne flere kagebøger frem, og lad eleverne studere dem og finde forskelle og ligheder, undersøg udgivelsesår og se, om de kan finde en sammenhæng mellem årtiet og måden de er lavet på.</p>
-------	---	--	--	--	--

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
36 faguge Teori og praksis	2	Fokus på hævemidler	<p>Mad og sundhed Fødevarebevidsthed</p> <p>Madlavning</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan vaske hænder, inden de arbejder i køkkenet • Kan navnene på mange køkkenredskaber og ved, hvad de skal bruges til • Kan hjælpe med tilberedning, opvask og oprydning <p>Fokus på hævemidler</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber. • Eleven kan lave mad efter en opskrift. • Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker. 	<p>Faglige begreber: Redskaber, arbejdsgang, opvask, rengøring, hygiejne</p>	Forløbet gennemgår teori, der klæder eleverne på med de grundlæggende færdigheder og arbejdsmetoder i køkkenet.
37	2	Vi fortsætter arbejdet med hævemidler - biologiske hævemidler	<p>Madlavning - fuldkornspølsehorn</p> <p>Eleverne: Kan lave mad efter en opskrift Kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker</p>	<p>Faglige begreber: Opskrift, ingredienser, mængder, vægt, måle af</p>	Forløbet er denne gang praksis i køkkenet, der klæder eleverne på med de grundlæggende færdigheder og

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

			Bage, koge, snitte og anretning		arbejdsmetoder i køkkenet.
38	2	Teori - vi fortsætter arbejdet med hævemidler - kemiske hævemidler	Teori: Denne gang fokuserer vi på teorien omkring de kemiske hævemidler, så medbring en god madpakke.	Faglige begreber: Kemiske hævemidler, kuldioxid, bagepulver, hjortetaksalt, natron, potaske.	Forløbet er denne gang teoretisk i klassen. Eleverne skal arbejde med materiale, der klæder eleverne på med de grundlæggende færdigheder og arbejdsmetoder i køkkenet.
38-39	4	Pisket dej Praktisk arbejde i køkkenet	Madlavning Eleverne: <ul style="list-style-type: none"> • Ved, hvad en pisket dej er, og hvordan den laves • Kan lave forsøg, der viser forskellige processer i en pisket dej Kan fremstille og vurdere en kage bl.a. ud fra krummen	Faglige begreber: Kemiske hævemidler, fedtstof, emulgering, oppiskning, ingredienser, rækkefølge, krumme	
40 41 faguge		Rørt dej	Madlavning Eleverne:	Faglige begreber: Fedtstof, emulgering, ingredienser, rækkefølge, krumme	

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
			<ul style="list-style-type: none"> • Ved, hvad en rørt dej er, og hvordan den laves • Kan lave forsøg, der viser forskellige processer i en rørt dej Kan fremstille og vurdere en kage bl.a. ud fra krummen		
42			EFTERÅRSFERIE		
43-45 Uge 44 faguge	4	Smagekasse - inspiration fra GoCook			
46-48	4	Klejner, æbleskiver og børnegløgg	Madlavning Eleverne kan: <ul style="list-style-type: none"> • Kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning • Fortolke sanse- og madoplevelser • Lave mad under hensyntagen til fysiske-kemiske processer 	Faglige begreber: Fritering, fedtstof, sikkerhed	
49-51	4	Vaniljekranse og pebernødder	Madlavning Eleverne kan: <ul style="list-style-type: none"> • Fortolke sanse- og madoplevelser • Lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker 	Faglige begreber: Mørdej, fedtstof, ingredienser, kvalitet, pris, erstatningsvare	
52-1			Juleferie		

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
2-3	6	Datomærkning	<p>Fødevarerbevidsthed Mad og sundhed</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan finde oplysninger om holdbarhed på madvarer • Kan vurdere, om en fødevarer er god at bruge, eller om den er for gammel <p>Ved, hvordan "sidste anvendelsesdato" og "bedst før" betyder og kan forskel på de to begreber</p>	<p>Faglige begreber: Fødevaremærker, datomærkning, holdbarhed, sidste anvendelsesdato, bedst før, se-duft-smag-testen</p>	<p>Supplerende materiale</p> <p>Undersøg Stop madspild og Miljø- og Fødevarerministeriet om anbefalinger i forhold til datomærkninger.</p> <p>Spørg i det lokale supermarked, om de har varer, der er ved at løbe ud, og som eleverne kan bruge</p>
4-6	4	Madspild i hjemmet	<p>Fødevarerbevidsthed</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan forklare, hvorfor mad eller råvarer nogle gange smides ud • Ved, hvorfor det er en god idé at begrænse madspild • Kan kigge på råvarer og vurdere, om de kan bruges til madlavning • Kan komme med ideer til, hvordan man kan undgå madspild i hjemmet 	<p>Faglige begreber: Madforbrug, madhåndtering, kvalitet, holdbarhed</p>	<p>Supplerende materiale</p> <p>Undersøg evt. Too Good To Go's app, hvor madvarer sælges billigere end normal for at undgå madspild. Se, om der er noget til salg i jeres område.</p> <p>Se bogen: "Mad med respekt", Gyldendal, 2019</p>

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

7					
VINTERFERIE					
8-13 uge 9 emneuge	10	Gærdej	<p>Fødevarebevidsthed Madlavning</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ved, hvad gær er, og hvad der sker, når gær får en dej til at hæve • Kan lave forsøg, der viser, hvordan gær arbejder bedst • Kan undersøge, hvad gluten er • Kan lave ælteforsøg med en gærdej <p>Kan undersøge forskellige råvarer til at pensle en gærdej med</p>	<p>Faglige begreber: Gær, CO₂, hævning, gluten, elasticitet, overælte, underælte, sprødhed, farve, skorpe</p>	Kombinere evt. med besøg hos en bager eller en mølle, der maler korn til mel
14-15	4	Et sundt liv	<p>Mad og sundhed</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kender til forskellige opfattelser af, hvad det vil sige at leve sundt • Kan komme med deres egne bud på, hvad det vil sige at leve sundt • Kan vurdere, hvilke kostråd der kan findes i en ret • Kan reflektere over, om deres madvalg er sundt eller ikke sundt <p>Kan forberede og tilberede et sundt måltid</p>	<p>Faglige begreber: Sundhed, WHO, De officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt</p>	
16-19	10	Et sundt liv	Mad og sundhed	Faglige begreber:	

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber	Bemærkninger
uge 13 påske ferie uge 19 faguge		Fortsat	<p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kender til forskellige opfattelser af, hvad det vil sige at leve sundt • Kan komme med deres egne bud på, hvad det vil sige at leve sundt • Kan vurdere, hvilke kostråd der kan findes i en ret • Kan reflektere over, om deres madvalg er sund eller ikke sunde <p>Kan forberede og tilberede et sundt måltid</p>	Sundhed, WHO, De officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt	
20-21	4	Knolden, roden og stænglen	<p>Fødevarerbevidsthed Mad og sundhed Madlavning</p> <p>Eleverne:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kender navne på en række grøntsager og kan sige, hvilken del af planten vi spiser • Ved, hvordan de undgår at få jordbakterier i maden • Kan lave deres egen salat og finde på en dressing, der passer til • Kan fremstille en salat og anrette den pænt 	<p>Faglige begreber:</p> <p>Stængelknold, rod, stængel, opsvulmet bladskede, blade,</p>	<p>Supplerende materiale</p> <p>Bed eleverne gå på jagt i deres eget, lokale supermarked efter flere råvarer, der ville falde under de lærte kategorier, og lad dem finde på en ret, man kan bruge den til. Lad dem også vurdere pris, er den billig, dyr?</p>
22-24	4	Den store bagedyst			

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

25	2	Rengøring og hygiejne			Grundig rengøring af køkken inkl. fryser og køleskab op til ferie.
26 Faguge					

Vi vil som udgangspunkt fordele undervisningen med:

- 1 uge med teori i klasselokalet, hvor vi ikke er i køkkenet
- 2 uger med praktisk arbejde i køkkenet.

Årsplanen er lavet med forbehold for ændringer.