

Der kan ske ændringer i undervisningen undervejs og antallet af brugte lektioner på hvert forløb kan afvige.

Uge	Lektioner	Forløb	Kompetenceområder og mål	Faglige begreber
33-34	6	Velkommen i køkkenet	<p>Madlavning</p> <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. <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 	Fremgangsmåde, ingredienser, forkortelser som fx spsk., tsk, rækkefølge
35-39	12	Madpyramiden – 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 sund eller ikke sundt Kan forberede og tilberede et sundt måltid 	Sundhed, de officielle kostråd, madpyramiden, kulhydrater, fedt, protein, sundt, usundt
40-41	6	Fokus på hævemiddel	Eleverne:	Redskaber, arbejdsgang, opvask, rengøring, hygiejne

			<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. 	
Uge 42 efterårsferie				
43-44	6	Fokus på hævemiddel	Eleverne: <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. 	Redskaber, arbejdsdag, opvask, rengøring, hygiejne
45-47	9	Kål	Eleverne: <ul style="list-style-type: none"> • Kålens historie • Hvad kan kål • Stege og kogemetoder • Kemi og kål • Fermentering 	Wok, Sauerkraut, damping, lynstegning, fermentering.
48-50	9	Æbleskiver, vaniljekranse og pebernødder	Eleverne kan: <ul style="list-style-type: none"> • Kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning • Fortolke sans- og madoplevelser • Lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker 	Mørdej, fedtstof, ingredienser, kvalitet, pris, erstatningsvare

Klassen bliver delt i to hold. Derfor vil dette halvåret forløb gå igen. Dog i stedet for æbleskiver og pebernødder (som er en juleting), så vil det være sommersalater, sommerkager og syltetøj.

Ret til ændringer forbeholdes.