

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	Madlavning Ordensregler i køkkenet - Gennemgang af reglerne i skolekøkkenet, herunder hygiejneregler og almindelige ordensregler. - Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. Eleverne: - 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.	Mad og sundhed Eleverne: - 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 - 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

			• 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: • 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, arbejdsgang, opvask, rengøring, hygiejne
45-47	9	Kål	Eleverne: • 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: • Kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning • Fortolke sanse- 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.