



KREBS' SKOLE

4. Tycho Brahe

Årsplan 2023 – 2024 (Madkundskab DWM)

Lærer: DWM

Tid og fagligt område	Aktivitet	Læringsmål
Sommer til efterår	<p>Introduktion til faget, forventninger og arbejdsregler.</p> <p>Kend dit køkken samt ”Find køkkenredskaber-skattejagt”.</p> <p>Fødevarer og ernæring: De kulhydratrige fødevarer og ernæringslære om kulhydrater</p> <p>Håndværk og grundteknikker Skræl, snit og hak – efterårets grøntsager</p>	<p>Køkkenadfærd.</p> <p>Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord.</p> <p>Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning.</p> <p>Eleven har viden om korte og lange kulhydrater og deres betydning for sundhed.</p> <p>Eleven kan lave mad efter en opskrift.</p> <p>Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.</p> <p>Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.</p> <p>Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.</p> <p>Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.</p>
Efterår til jul	<p>Fødevarer og madfunktionelle egenskaber: Æg og protein</p> <p>Fødevarer og ernæring i et kulturelt perspektiv: Fedt, bagning, festmad, julesmåkager, julemad</p>	<p>Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber.</p> <p>Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning.</p> <p>Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.</p>
Jul til vinter	<p>Hygiejne. Eleverne arbejder med forskellige typer af bakterier og laver fremlæggelser.</p> <p>De fem grundsmage</p>	<p>Eleven har forståelse for håndtering af mad i forhold til hygiejne.</p> <p>Eleven har viden om hygiejne, opbevarings- og konserveringsprincipper.</p> <p>Eleven kan vurdere mads holdbarhed.</p> <p>Eleven har viden om mikroorganismer.</p> <p>Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet.</p>



KREBS' SKOLE

4. Tycho Brahe

Årsplan 2023 – 2024 (Madkundskab DWM)

		<p>Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse.</p> <p>Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma.</p> <p>Eleven har viden om tilsmagning og krydring af maden.</p>
Vinter til påske	Bagning – et godt håndværk	<p>Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.</p> <p>Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk.</p> <p>Eleven har viden om forskellige bagemetoder.</p>
Påske til sommer	<p>Fødevarer og ernæring: Fedt</p> <p>Forberede måltider til 4. klassernes lejr tur</p>	<p>Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning.</p> <p>Eleven har viden om de mættede og umættede fedt og deres betydning for sundhed.</p> <p>Eleven kan lave mad efter en opskrift.</p> <p>Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter.</p> <p>Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift.</p>

Planen er foreløbig og tilpasses elevernes behov og tidsforbrug.