



KREBS' SKOLE

7. St. St. Blicher

Årsplan 2023 – 2024 (Madkundskab DWM)

Lærer: DWM

Bogsystem: Madkundskab – en teoribog af Helle Brønnum Carlsen

| Tid og fagligt område | Aktivitet | Læringsmål |
|-----------------------|--|--|
| Sommer til efterår | Introduktion af hinanden, køkkenadfærd, faget og forventninger. Smage og vurdere præfabrikeret koldskål. Dernæst udvikle egen opskrift på koldskål. Mælk – fra ko til mund | Eleven kan præsentere et selvskabt sundt måltid i et udvalgt medie. Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier. Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning. Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder. Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning. |
| Efterår til jul | Introduktion til makronæringsstofferne Kunsten at bage: Grundmetoder og diverse dejtyper. Smagen af jul i udlandet: verdenskøkkener og smag | Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling. Eleven kan fortolke måltider i deres kontekster. Eleven har viden om måltidskulturer og deres symbolske dimensioner. Eleven kan etablere smags- og værdifulde måltider. Eleven har viden om sammenhæng mellem smag, madglæde og livskvalitet. Eleven kan fortolke mad- og måltidskulturer. Eleven kan strukturere madlavning fra idé til præsentation. Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål. Eleven kan kommunikere målrettet og kreativt om eget madprojekt. |
| Jul til vinter | Makronæringsstoffer Æg | Eleven har viden om sensorik og smag. Eleven kan vurdere fødevarerproblematikker. Eleven har viden om industriel fødevarerproduktion. Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål. Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning. |



KREBS' SKOLE

7. St. St. Blicher

Årsplan 2023 – 2024 (Madkundskab DWM)

| | | |
|------------------|--|--|
| Vinter til påske | Madvalg og fødevareetik: Bliv en bevidst forbruger Historisk mad, hygiejne og syltning | Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavningen. Eleven kan eksperimentere med mads fysisk-kemiske egenskaber. Eleven har viden om gastro-fysisk-kemiske egenskaber. Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper Eleven kan arbejde entreprenant med madfremstilling. |
| Påske til sommer | Madens æstetik og food styling Sundhed | Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning. Eleven kan udvikle en opskrift ud fra sundhedskriterier. Eleven kan anvende komplekse teknikker og metoder i madlavning. Eleven har viden om komplekse madtekniske egenskaber og metoder. Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning. |

Planen er foreløbig og tilpasses elevernes behov og tidsforbrug.