



KREBS' SKOLE

8. N.W. Gade

Årsplan 2023 – 2024 (Madkundskab DWM)

Lærer: DWM

Bogsystem: Madkundskab – en teoribog af Helle Brønnum Carlsen

Tid og fagligt område	Aktivitet	Læringsmål
Sommer til efterår	Sundhed: vitaminer og mineraler 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	Smag 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	Madvalg og fødevareetik: Bliv en bevidst forbruger Historisk mad Bæredygtighed	Eleven har viden om sensorik og smag. Eleven kan vurdere fødevareproblematikker. Eleven har viden om industriel fødevareproduktion. Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål. Eleven har viden om praktisk planlægning af madlavning.



KREBS' SKOLE

8. N.W. Gade

Årsplan 2023 – 2024 (Madkundskab DWM)

Vinter til påske	Makronæringsstoffer Æg	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 kan arbejde entreprenant med madfremstilling.
Påske til sommer	Madens æstetik og food styling Repetition og forberedelse til prøven Eksamen i madkundskab	Eleven har viden om innovative processer i fødevareproduktion. Eleven kan eksperimentere med egne smagsoplevelser i madlavningen. Eleven har viden om sensorik og smag. Eleven kan vurdere fødevareproblematikker. Eleven har viden om industriel fødevareproduktion. Eleven kan udvælge opskrifter og planlægge indkøb efter formål.

Planen er foreløbig og tilpasses elevernes behov og tidsforbrug.