Årsplanen tager udgangspunkt i forløb fra Alineas undervisningsportaler.

<https://madkundskab.fagportal.alinea.dk/valgfag>

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Uge** | **Forløb** | **Lektioner** | **Forslag til Kompetenceområde, målpar og læringsmål** | **Fordybelsesområder og supplerende materialer** |
| 32-33 | Skolestart Introduktion til køkkenet, hygiejne, sikkerhedsregler | | | |
| 34 | Blommen i et æg | 4 | **Madlavning, Madtekniske egenskaber og håndværk**  **Læringsmål:** Jeg kan eksperimentere med æg og undersøge ægs madtekniske egenskaber. |  |
| 35 | Blommen i et æg |  |  |  |
| 36 | Makronæringsstofferne | 9 | **Mad og sundhed, Sund mad til målgrupper (Fase 1)**  **Læringsmål:** Jeg kan forklare, hvad makronæringsstoffer er, og hvordan fordelingen af et menneskes indtag af de fire makronæringsstoffer skal være.  **Mad og sundhed, Sund mad til målgrupper (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan tilpasse en opskrift, så den passer til en bestemt befolkningsgruppe. |  |
| 37 | Makronæringsstofferne fortsat |  |  |  |
| 38 | Makronæringsstofferne fortsat |  |  |  |
| 39 | Makronæringsstofferne fortsat |  |  |  |
| 40 | Makronæringsstofferne fortsat |  |  |  |
| 41 | Hvem kan lide rosenkål? | 2-3 | **Madlavning, Eksperimenterende madlavning (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan tilberede rosenkål på flere måder og forholde mig til smag. |  |
| 42 | **Efterårsferie** | | | |
| 43 | Færdigretter | 7 | **Fødevarebevidsthed, Fødevarekendskab og kvalitetsfor (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan reflektere over mine egne og andres spisevaner.  **Fødevarebevidsthed, Fødevareproduktion og madprojekt (Fase 1)**  **Læringsmål:** Jeg kan opfinde en ret. |  |
| 44 | Færdigretter |  |  |  |
| 45 | Færdigretter |  |  |  |
| 46 | Færdigretter |  |  |  |
| 47 | Smagen af jul i udlandet | 7 | **Måltid og madkultur, Måltidets komposition (Fase 1)**  **Læringsmål:** Jeg kan sammenligne juletraditioner fra forskellige lande med  danske julemadstraditioner.  **Måltid og madkultur, Måltidets komposition (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan opbygge et klassisk svensk julemåltid. |  |
| 48 | Smagen af jul i udlandet |  |  |  |
| 49 | Smagen af jul i udlandet |  |  |  |
| 50 | Smagen af jul i udlandet |  |  |  |
| 51 | Smagen af jul i udlandet |  |  |  |
| 52-1 | **Juleferie** | | | |
| 2 | Kunsten at bage | Ca. 14 | **Madlavning, Madtekniske egenskaber og håndværk (Fase 1)** **Læringsmål:** Jeg kender til grundmetoder og hæveteknikker, og ved, hvordan de bruges til forskellige dejtyper.  **Fødevarebevidsthed, Fødevarekendskab og kvalitetsfor (Fase 1)**  **Læringsmål:** Jeg kan bruge min viden om dejtyper, hæve- og grundmetoder til at skabe et (bag)værk.  **Fødevarebevidsthed, Fødevareproduktion og madprojekt (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan præsentere mit (bag)værk og gøre brug af teori og fagbegreber. |  |
| 3 | Kunsten at bage |  |  |  |
| 4 | Kunsten at bage |  |  |  |
| 5 | Kunsten at bage |  |  |  |
| 6 | Kunsten at bage |  |  |  |
| 7 | **Vinterferie** | | | |
| 8 | Til prøven i madkundskab | 4 |  |  |
| 9 | Til prøven i madkundskab |  |  |  |
| 10 | Fællesspisning | 6 | **Måltid og madkultur, Måltidets værdier (Fase 1)**  **Læringsmål:** Jeg kan være med til at skabe en fællesspisning for en større gruppe  inviterede.  **Måltid og madkultur, Måltider og smag (Fase 1)**  **Læringsmål:** Jeg kan forstå og tale om, hvorfor måltidet i sig selv er  fællesskabende. |  |
| 11 | Fællesspisning |  |  |  |
| 12 | Fællesspisning |  |  |  |
| 13 | Fællesspisning |  |  |  |
| 14 | Bål i den vilde natur | 10 | **Madlavning, Eksperimenterende madlavning (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan tilberede råvarer på bål med forskellige tilberedningsmetoder.  **Fødevarebevidsthed, Bæredygtighed (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan tilberede måltider med råvarer fundet i naturen. |  |
| 15 | Bål i den vilde natur |  |  |  |
| 16 | Påskeferie | | | |
| 17 | Bål i den vilde natur |  |  |  |
| 18 | Bål i den vilde natur |  |  |  |
| 19 | Bål i den vilde natur |  |  |  |
| 20 | Retrokylling & partering | 15 | **Madlavning, Madtekniske egenskaber og håndværk (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan partere en kylling og anvende skrog, vinger og skind i en hønsekødssuppe.  **Fødevarebevidsthed, Bæredygtighed (Fase 1)**  **Læringsmål:** Jeg forstår, hvordan danske slagtekyllingers produktionsformer foregår.  **Måltid og madkultur, Måltider og smag (Fase 1) og (Fase 2)**  **Læringsmål:** Jeg kan lave to meget forskellige kyllingeretter og forholde mig til, hvordan de passer ind i det danske køkken anno 2019. |  |
| 21 | Retrokylling & partering |  |  |  |
| 22 | Retrokylling & partering |  |  |  |
| 23 | Retrokylling & partering |  |  |  |
| 24 | Retrokylling & partering |  |  |  |
| 25 | Retrokylling & partering |  |  |  |
| 26 | **Sommerafslutning** | | | |