

<p>Kvartal 1.</p>	<p>Enering og energibehov</p> <p>Madlavningens mål og struktur</p> <p>Måltidets komposition</p>	<p>I madkundskab første kvartal vil eleverne arbejde med teori og praksis. De vil skulle undersøge og dykke ned i hvad mad egentlig er og hvordan det påvirker os som mennesker. Dette vil gøres gennem små forløb med fokus på undersøgende undervisning, hvor der skal laves tilsvarende produkter, for at udtrykke deres forståelse for undersøgelserne.</p> <p>I køkkenet vil de derved arbejde med at skabe og lave retter ud fra opskrifter af forskellig sværhedsgrad, for at træne deres tilværelse i et køkken, hygiejne og opskrift følgen.</p>	<p>Eleven kan lave mad efter en opskrift.</p> <p>Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning.</p> <p>Eleven kan vurdere mads holdbarhed.</p> <p>Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed, herunder med digital kostberegning.</p>
<p>Kvartal 2</p>	<p>Grundmetoder og madteknik</p> <p>Madvaredeklarationer og fødevaremærkninger</p> <p>Måltidskultur</p>	<p>I dette kvartal vil maden tilgås mere direkte, med fokus på hvordan man opsætter mad, hvordan er processen fra jord til bord, samt hvordan mad ser ud andre steder i verden.</p> <p>Der vil igen arbejdes med små projekter hvor der skal skabes enten mad eller andre produkter, for at arbejde mere kreativt med fagets tunge dele og</p>	<p>Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer.</p> <p>Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer.</p> <p>Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker.</p>

		indhold	
--	--	---------	--