



Stofområde	Læringsmål	Hygiejne		Ernæring og energibehov		Sundhedsbevidsthed		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til egen sundhed, samt kunne forholde sig kritisk hertil.	Eleven behersker de grundlæggende hygiejne- og sikkerhedsregler i et køkken	Eleven viden om mikroorganismer der har betydning for mad, madlavning og sundhed	Eleven kan bruge kostanbefalinger i egen madlavning	Eleven har viden om ernæring og energibehov	Eleven kan anvende kostanbefalinger og redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed	Eleven har viden om vitaminers, mineralers og andre næringsstoffers betydning for sundheden	Eleven kan præsentere og begrunde et selvskabt sundt måltid i et udvalgt medie	Eleven har viden om mediers præsentationsteknikker
Fødevarerbevidsthed	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse	Råvarekendskab		Kvalitetsforståelse		Bæredygtighed og miljøbevidsthed		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
		Eleven kan anvende almindelige råvarer, herunder også grønlandske råvarer, til madlavning	Eleven har viden om råvaregruppers, herunder også grønlandske råvarers smag og anvendelse.	Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet	Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer	Eleven kan vurdere fødevarerproblematikker og fødevarers bæredygtighed	Eleven har viden om industriel fødevarerproduktion og bæredygtighedskriterier	Eleven kan formidle produktionen af en fødevarer, evt vha. digitale medier	Eleven har viden om begreberne indenfor produktion af fødevarer, herunder, forarbejdning og opbevaring
Madlavning	Eleven kan eksperimentere ud fra grundlæggende madlavningsteknikker	Madens æstetik		Indkøb		Mål og vægt		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
		Eleven kan vurdere madens æstetiske udtryk og indtryk	Eleven har viden om madens æstetik	Eleven kan tilsmage retter vha. de fem grundsmage, samt anvende krydderier i maden	Eleven har viden om de fem grundsmage, og kender til forskellige krydderier	Eleven kan planlægge indkøb samt vurdere og udføre mængdeberegninger ud fra portionsberegningstabeller	Eleven har viden om planlægning af madlavning, herunder mængdeberegning.	Eleven kan formidle grundlæggende madlavningsmetoder for udvalgte levnedsmidler	Eleven viden om korrekte tilberedningsmetoder for velkendte levnedsmidler
Måltider og madkultur	Eleven kan opbygge måltider med forståelse for forskellige madkulturer og levevilkår	Kultur		Måltid		Metoder og teknik		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
		Eleven kan planlægge og fremstille menuer af forskellig kulturel oprindelse	Eleven har viden om de faktorer, der påvirker mad – og måltidskulturer	Eleven kan planlægge og fremstille forskellige grønlandske egnsretter	Eleven har viden om forskellige traditionelle grønlandske opbevarings – og konserveringsmetoder	Eleven kan planlægge en menu i dets forskellige faser – fra idé til præsentation	Eleven har viden om madlavningens mål og arbejdsprocesserne heri	Eleven kan formidle forskellige madlavningsprocesser, fx konservere, koge, stege	Eleven har viden om fagsprog der knytter sig til madlavningsprocesser, fx. jævne og panere