



Stofområde	Læringsmål	Hygiejne		Ernæring og energibehov		Sundhedsbevidsthed		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
<b>Mad og sundhed</b>	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	Eleven kan anvende de grundlæggende hygiejne- og sikkerhedsregler i køkkenet	Eleven har viden om grundlæggende hygiejne-, opbevarings- og konserveringsprincipper	Eleven kan fremstille enkle måltider ud fra kostanbefalinger	Eleven har viden om ernæring og energibehov	Eleven kan fremstille enkle måltider, der afspejler de generelle sundhedsanbefalinger	Eleven har viden om generelle sundhedsbudskaber	Eleven kan læse og forstå modeller, herunder kostpyramider og kostanbefalinger	Eleven har viden om meningen med kostanbefalinger
<b>Fødevarerbevidsthed</b>	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed	Råvarekendskab		Kvalitetsforståelse		Bæredygtighed og miljøbevidsthed		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
		Eleven kan skelne imellem almindelige råvarers smag og anvendelse	Eleven har viden om almindelige råvarers smag og anvendelse	Eleven kan sammensætte velsmagende retter af givne fødevarer	Eleven har viden om at fødevarers smag kan have indvirkning på hinanden	Eleven kan analysere fødevarers vej fra jord til bord og kan sortere affald	Eleven har viden om fødevarers bæredygtighedsprincipper og ved hvor affald ender	Eleven kan vise de faglige processer der anvendes indenfor fødevarerproduktion, som fx hakke, snitte, skære	Eleven har viden om betegnelserne for udskæringer i forskellige fødevarergrupper
<b>Madlavning</b>	Eleven kan anvende forskellige madlavningsteknikker og anvende egne ideer i madlavningen	Madens æstetik		Indkøb		Mål og vægt		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
		Eleven kan sætte ord på sanser og madoplevelser	Eleven har viden om sanselighed	Eleven kan købe ind efter en given opskrift	Eleven har viden om råvarer til at finde alternative råvarer til en opskrift	Eleven kan omsætte mål og vægtangivelser i opskrifter ved brug af decilitermål, litermål og køkkenvægt	Eleven har viden om mål og vægt er, og kan skelne imellem gram, kg, liter, milliliter o.s.v.	Eleven kan anvende forkortelser i opskrifter, fx: tsk=teskefuld	Eleven har viden om fagsprog der knytter sig til madlavningsprocesser
<b>Måltider og madkultur</b>	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår	Kultur		Måltid		Metoder og teknik		Sproglig forståelse	
		Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden	Færdighed	Viden
		Eleven kan tilberede måltider fra både egen og andres kultur	Eleven har viden om egne og andres mad- og måltidskulturer	Eleven kan lave grønlandsk måltider efter en given opskrift	Eleven har viden om hvordan en opskrift læses og følges	Eleven behersker almindelige madlavningsmetoder og teknikker såsom: kogning, stegning og bagning samt piskning og omrøring.	Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning	Eleven kan formidle et måltids struktur, dufte og smage	Eleven har viden om de fem grundsmage, og hvordan sanserne har betydning for hele madoplevelsen