

KOMPETENCE-OMRÅDE	KOMPETENCEMÅL	FASER	FÆRDIGHEDS- OG VIDENSMÅL
MAD OG SUNDHED	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed		SUNDHEDSBEVIDSTHED ERNÆRING OG ENERGIBEHOV HYGIENJE
		1	Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning Eleven har viden om sund mad og madlavning Eleven kan redegøre for energibehov og ernæring i forhold til egen sundhed - herunder med digital kostberegning Eleven har viden om ernæringsfaktorer og energibehov Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning Eleven har viden om hygiejne-, opbevarings- og Konserveringsprincipper
		2	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø Eleven har viden om faktorer der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø Eleven kan anvende kostanbefalinger til madlavning og måltidssammensætning Eleven har viden om kostanbefalinger og deres grundlag Eleven kan vurdere mads holdbarhed Eleven har viden om mikroorganismer
FØDEVARE-BEVIDSTHED	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til kvalitet, smag og bæredygtighed		RÅVAREKENDSKAB BÆREDYGTIGHED OG MILJØ MADVAREDEKLARATIONER OG FØDEVAREMÆRKNINGER KVALITETSFORSTÅELSE OG MADFORBRUG
		1	Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse Eleven har viden om råvaregrupperes smag og anvendelse Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord til bord og til jord igen Eleven har viden om fødevarergrupperes bæredygtighed Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevarer-mærkninger Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål Og struktur
		2	Eleven kan tage hensyn til råvarers fysisk-kemiske egenskaber Eleven har viden om råvaregrupperes fysisk-kemiske egenskaber Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø Eleven kan vurdere næringsindhold og tilsætningsstoffer, herunder med digitale værktøjer Eleven har viden om næringsdeklarationer og tilsætningsstoffer Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring Eleven har viden om faktorer der påvirker madforbrug
MADLAVNING	Eleven kan anvende madlavningsteknikker og omsætte idéer i madlavningen		MADLAVNINGENS MÅL OG STRUKTUR GRUNDMETODER OG MADTEKNIK MADLAVNINGENS FYSIK OG KEMI SMAG OG TILSMAGNING MADENS ÆSTETIK
		1	Eleven kan lave mad efter en opskrift Eleven har viden om køkkenredskaber, arbejdsprocesser samt fagord og begreber i en opskrift Eleven kan lave mad ud fra enkle grundmetoder og teknikker Eleven har viden om grundmetoder og teknikker i madlavning Eleven kan lave mad under hensyntagen til fysisk-kemiske processer Eleven har viden om madlavnings grundlæggende fysik og kemi Eleven kan skelne mellem forskellige grundsmage, konsistens og aroma Eleven har viden om grundsmage, konsistens og aroma Eleven kan fortolke sans- og madoplevelser Eleven har viden om sanselighed
		2	Eleven kan udvikle opskrifter Eleven har viden om mål og struktur i opskrifter Eleven kan kombinere grundmetoder og teknikker i madlavning Eleven har viden om kombinationsmuligheder mellem grundmetoder og teknikker i madlavning Eleven kan skabe retter under hensyntagen til sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavnings grundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber Eleven kan tilsmage og krydre maden Eleven har viden om tilsmagning og krydring Eleven kan vurdere mads æstetiske indtryk og udtryk Eleven har viden om mads æstetiske vurderingskriterier
MÅLTID OG MADKULTUR	Eleven kan fortolke måltider med forståelse for værdier, kultur og levevilkår		MÅLTIDETS KOMPOSITION MAD- OG MÅLTIDSKULTUR
		1	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider Eleven kan analysere måltider fra forskellige kulturer Eleven har viden om mad- og måltidskulturer
		2	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger Eleven har viden om måltidsanledninger Eleven kan præsentere eksemplariske måltider fra forskellige kulturer Eleven har viden om tids- og stedsbestemte mad- og måltidskulturer

