

Årsplan for HDM  
Team 3  
2020/2021

Uge	Forløb	Færdigheds- og vidensmål	Læringsmål
33	Introuge		
34-39	Vævede ugler	<b>Håndværk - forarbejdning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Teknikker (fase 1)</li> <li>• Materialekendskab (fase 1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan afprøve teknikken bag vævning.</li> <li>• Jeg kan fremstille min egen væv ud fra en arbejdsbeskrivelse.</li> </ul>
40-41	Pinde, vi kan finde	<b>Håndværk - forarbejdning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Håndværktøj og redskaber (fase 1)</li> <li>• Teknikker (fase 1)</li> <li>• Sikkerhed (fase 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan beskrive kniven som håndværktøj.</li> <li>• Jeg kan anvende forskellige snitteteknikker.</li> <li>• Jeg kan arbejde sikkert med snittekniven.</li> </ul>
42	Efterårsferie		
43-44	Pinde, vi kan finde	<b>Håndværk - forarbejdning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Håndværktøj og redskaber (fase 1)</li> <li>• Teknikker (fase 1)</li> <li>• Sikkerhed (fase 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan beskrive kniven som håndværktøj.</li> <li>• Jeg kan anvende forskellige snitteteknikker.</li> <li>• Jeg kan arbejde sikkert med snittekniven.</li> </ul>
45	Maskiner og sikkerhed i værkstedet	<b>Håndværk - forarbejdning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskiner (fase 1)</li> <li>• Sikkerhed (fase 1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan fortælle om fagets maskiner.</li> <li>• Jeg kan opstille regler for, hvordan man færdes sikkert i lokalet.</li> </ul>
46-48	Mega korssting	<b>Håndværk - forarbejdning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskiner (fase 1)</li> <li>• Teknikker (fase 1)</li> </ul> <b>Håndværk – materialer</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialekombination og udtryk (fase 1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan brodere korssting.</li> <li>• Jeg kan bore med en boremaskine.</li> <li>• Jeg kan kombinere hårde og bløde materialer.</li> </ul>
49-50	Hvem bærer tasken?	<b>Design</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideafprøvning (fase 2)</li> <li>• Evaluering (fase 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan designe min egen taske og er bevidst om form og funktion.</li> <li>• Jeg kan lave en 3D-mockup af forskellige materialer, som jeg synes passer til mit design.</li> <li>• Jeg kan gøre mig tanker om, hvem der skal købe tasken, og hvorfor den er unik.</li> </ul>

Årsplan for HDM  
Team 3  
2020/2021

51	Læseuge		
52-53	Juleferie		
1-3	Kend dit køkken	<b>Madlavning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Madlavningens mål og struktur (fase 1)</li> <li>• Madlavningens mål og struktur (fase 2)</li> </ul> Grundmetoder og madteknik (fase 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan læse og lave mad efter en opskrift.</li> <li>• Jeg kan kende forskel på forskellige køkkenredskaber og måleenheder.</li> <li>• Jeg kan skabe et overblik over opskriftens fagbegreber og arbejdsprocesser.</li> <li>• Jeg kan anvende forskellige teknikker i madlavningen.</li> </ul>
4-5	Hygiejne og konservering	<b>Mad og sundhed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiejne (fase 1)</li> <li>• Hygiejne (fase 2)</li> </ul> <b>Madlavning</b> Grundmetoder og madteknik (fase 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan arbejde hygiejnisk i et køkken.</li> <li>• Jeg kan arbejde med og opnå kendskab til forskellige konserveringsmetoder.</li> <li>• Jeg kan genkende de forskellige mikroorganismer og deres funktion.</li> <li>• Jeg kan anvende enkle grundmetoder og teknikker i madlavningen.</li> </ul>
6	Temaug – krop & sundhed		
7	Hygiejne og konservering	<b>Mad og sundhed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiejne (fase 1)</li> <li>• Hygiejne (fase 2)</li> </ul> <b>Madlavning</b> Grundmetoder og madteknik (fase 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan arbejde hygiejnisk i et køkken.</li> <li>• Jeg kan arbejde med og opnå kendskab til forskellige konserveringsmetoder.</li> <li>• Jeg kan genkende de forskellige mikroorganismer og deres funktion.</li> <li>• Jeg kan anvende enkle grundmetoder og teknikker i madlavningen.</li> </ul>
8	Vinterferie		
9	Hygiejne og konservering	<b>Mad og sundhed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiejne (fase 1)</li> <li>• Hygiejne (fase 2)</li> </ul> <b>Madlavning</b> Grundmetoder og madteknik (fase 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan arbejde hygiejnisk i et køkken.</li> <li>• Jeg kan arbejde med og opnå kendskab til forskellige konserveringsmetoder.</li> </ul>

Årsplan for HDM  
Team 3  
2020/2021

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan genkende de forskellige mikroorganismer og deres funktion.</li> <li>• Jeg kan anvende enkle grundmetoder og teknikker i madlavningen.</li> </ul>
10-12	Din heldige kartoffel	<b>Madlavning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundmetoder og madteknik (fase 2)</li> </ul> <b>Fødevarebevidsthed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarekendskab (fase 1)</li> </ul> Bæredygtighed og miljø (fase 1)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan arbejde med flere forskellige tilberedningsmetoder af kartofflen.</li> <li>• Jeg kan vurdere kartofflens smag, konsistens og anvendelse.</li> <li>• Jeg kan forklare kartofflens historie ved hjælp af et digitalt værktøj.</li> </ul>
13	Påskeferie		
14-15	Skræl, snit og hak grøntsager	<b>Madlavning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundmetoder og madteknik (fase 1)</li> <li>• Grundmetoder og madteknik (fase 2)</li> </ul> <b>Fødevarebevidsthed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Råvarekendskab (fase 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan anvende forskellige skrælle-, hakke- og snitteteknikker i madlavningen.</li> <li>• Jeg kan kombinere forskellige grundmetoder og teknikker i madlavningen, fx snitte grøntsager, der kan linsteges.</li> </ul>
16-19	Det sunde liv	<b>Mad og sundhed</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sundhedsbevidsthed (fase 2)</li> <li>• Ernæring og energibehov (fase 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan fortælle, hvilken betydning sundhed og det brede og positive sundhedsbegreb har for min hverdag.</li> <li>• Jeg kan sammensætte et måltid ud fra kostanbefalinger.</li> </ul>
20-23	Snup et stykke dansk madkultur	<b>Madlavning</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Madlavningens fysik og kemi (fase 1)</li> </ul> <b>Måltid og madkultur</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Måltidskultur (fase 1)</li> <li>• Måltidskultur (fase 2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeg kan tage hensyn til madens fysisk-kemiske processer.</li> <li>• Jeg kan sammenligne tidsperiodens (1840-1920) madkultur med den madkultur, som jeg selv er en del af.</li> <li>• Jeg kan tilberede retter, som kendetegner den danske madkultur.</li> </ul>

Årsplan for HDM  
Team 3  
2020/2021

24-26	Kend dine æg	<b>Madlavning</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grundmetoder og madteknik (fase 1)</li></ul> <b>Fødevarerbevidsthed</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Råvarekendskab (fase 2)</li><li>• Kvalitetsforståelse og madforbrug (fase 1)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Jeg kan anvende enkle grundmetoder og teknikker i madlavningen.</li><li>• Jeg kan lave retter med æg, hvor æggets madtekniske egenskaber kommer til udtryk.</li><li>• Jeg kan undersøge et æg.</li></ul>
-------	--------------	--	--