

Kompetence-område	Efter 4./5./6./7. klassetrin	Faser	Færdigheds- og vidensmål									
			Sundhedsbevidsthed		Ernæring og energibehov		Hygiejne					
Mad og sundhed	Eleven kan træffe begrundede madvalg i forhold til sundhed	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				
Fødevarer-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 fødevaremærkninger	Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur	Eleven kan vurdere fødevarers kvalitet	Eleven har viden om kvalitetskriterier for fødevarer		
		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		Grundmetode 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 madlavningsgrundlæggende 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 madlavningsgrundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber	Eleven har viden om sammenhæng mellem madlavningsgrundmetoder og fysisk-kemiske egenskaber	Eleven kan tilsmage og krydre maden	Eleven har viden om tilsmagning og kryddring	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		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						

Felter angivet med grøn bliver dækket af Smagekasse undervisningsmaterialet.  
 Felter angivet med gul kan undervisningsmaterialet udformes til og tage sit afsæt i.



Kompetence-område	5.-6.klasse	Faser	Færdigheds- og vidensmål							
Undersøgelse	Eleven kan designe undersøgelser på baggrund af begyndende hypotese-dannelse		<b>Mennesket</b>		Den grønne markering skal forstås således, at I kommer omkring temaet for de enkelte videns- og færdighedsmål, hvis I arbejder med hele undervisningsmaterialet samt bruger alle øvelser. Vær dog opmærksom på, at I kan dykke endnu mere ned i de enkelte videns- og færdighedsmål. Begrebet 'bæredygtighed' har fx mange facetter, hvoraf vi i undervisningsmaterialet kun arbejder med enkelte af dem.					
		1	Eleven kan gennemføre fysiologiske forsøg ved brug af enkelt digitalt måleudstyr	Eleven har viden om motion						
		2	Eleven kan sammensætte et sundt måltid	Eleven har viden om kost og hygiejne, herunder håndhygiejne						
Modellering	Eleven kan designe enkle modeller		<b>Teknologi og ressourcer</b>		<b>Natur og miljø</b>					
		1	Eleven kan med enkle procesmodeller beskrive forsyningsproduktion	Eleven har viden om forsyningsproduktion	Eleven kan med modeller forklare om organismers samspil i naturen	Eleven har viden om enkle fødekæder og fødenet				
		2	Eleven kan designe modeller af et produkt eller en produktion	Eleven har viden om modeller til at beskrive teknologi	Eleven kan med enkle cykliske modeller fortælle om fotosyntese og respiration	Eleven har viden om organismers opbygning og nedbrydning af stof				
Perspektivering	Eleven kan perspektivere natur/teknologi til omverdenen og aktuelle hændelser		<b>Perspektivering i naturfag</b>		<b>Teknologi og ressourcer</b>		<b>Mennesket</b>		<b>Natur og miljø</b>	
		1	Eleven kan beskrive natur og teknologisk anvendelse i samfundet og fremstilling i medier	Eleven har viden om centrale interesse-modsætninger	Eleven kan beskrive interesse-modsætninger ved produktionsforhold	Eleven har viden om produktioners afhængighed og påvirkning af naturgrundlaget	Eleven kan skelne mellem livstilsfaktorer og levevilkår	Eleven har viden om afgørende faktorer for livsstil og levevilkår	Eleven kan fortælle om livets udvikling	Eleven har viden om hovedtræk af livets udvikling
		2	Eleven kan sætte anvendelse af natur og teknologi i et bæredygtigt perspektiv	Eleven har viden om enkle principper for bæredygtighed	Eleven kan identificere ressourcebesparende teknologier	Eleven har viden om enkel miljøvurdering af produkter og produktioner	Eleven kan vurdere enkle kost- og motionsråd	Eleven har viden om kost og motionsråd	Eleven kan beskrive interesse-modsætninger i menneskets forvaltning af naturen lokalt og globalt	Eleven har viden om forskellige natursyn
Kommunikation	Eleven kan kommunikere om natur og teknologi		<b>Formidling</b>		<b>Ordkendskab</b>		<b>Faglig læsning og skrivning</b>			
		1	Eleven kan argumentere om enkle forhold inden for natur og teknologi	Eleven har viden om enkel naturfaglig argumentation	Eleven kan mundtligt og skriftligt udtrykke sig med brug af naturfaglige og teknologiske fagord og begreber	Eleven har viden om naturfaglige og teknologiske fagord og begreber	Eleven kan læse og skrive naturfaglige tekster	Eleven har viden om naturfaglige teksters formål og opbygning		
		2	Eleven kan diskutere enkle problemstillinger om natur og teknologi	Eleven har viden om enkel naturfaglig kildekritik						

