

Periode	Forløb	Emne og fokus	Følgende skal læres	Materialer
Uge 32-35	Hygiejne og mad efter opskrift	Hygiejneøkorekort At læse en opskrift	Eleverne skal kunne anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavningen De skal kunne læse en opskrift, og have sforståelse af ord som spsk, tsk, knsp osv.	
Uge 36-41	Ernæring og energibehov	Kostberegning Energikilder Kalorier	Eleverne skal kunne anvende digitale kostberegnerne til at beregne et måltid. De skal have en forståelse for fedt, kulhydrater og proteiner De skal kunne tælle kalorier ved deres måltid.	
Uge 43-45	Bæredygtighed og miljø	Fra jord til bord og fra bord til jord Miljømæssige konsekvenser	Eleverne skal have en forståelse for de miljømæssige konsekvenser af deres madhåndtering De har viden om fødevarergruppens bæredygtighed	
Uge 46-48	Smag og tilsmagning	Tilsmagning af ret Grundsmage	Eleverne skal kunne tilsmage en ret. De skal have en forståelse for	

Ret til ændringer forbeholdes.

			grundsmagene og hvornår de kommer i spil.	
--	--	--	---	--

Undervisningen er en blanding af teori og madlavning. Alle timer starter med en teoretisk gennemgang i klassen, hvorefter der laves mad i 3. og 4. time.

Eleverne skal blive komfortable i et køkken og kende til de forskellige madlavningsteknikker.

Undervisningen bliver suppleret med opskrifter, samt relevante forsøg og artikler, som passer til det givne emne.

Hold nummer 2 kører samme program igennem, dog med variation i opskrifterne som bliver brugt, så de fx under "bæredygtighed og miljø" passer til årstiden.

Ret til ændringer forbeholdes.