

Periode	Forløb	Emne og fokus	Følgende skal læres	Materialer
Uge 33-38	Æg	<p>Æg som bindemiddel</p> <p>Æg som hævemiddel</p> <p>Æg som emulgeringsmiddel</p> <p>Æg som jævnmiddel</p>	Æggets funktion i madlavningen.	
Uge 39-45	Energikilder	<p>Fedt</p> <p>Protein</p> <p>Kulhydrat</p> <p>Vitaminer</p> <p>Mineraler</p>	<p>Kende betydningen af de forskellige energikilder, og hvor vi finder dem, samt hvad vi har behov for.</p> <p>Kende betydningen af de forskellige vitaminer og mineraler, samt hvor vi får dem fra.</p>	
Uge 46-49	Madkultur	<p>Måltidskultur</p> <p>Traditioner</p>	<p>De skal kunne sammensætte og have viden om dansk og udenlandsk madkultur.</p> <p>De skal have viden om formål med traditioner.</p>	

Vi vil udføre en struktur i løbet af året, hvor vi har undervisning i tre lektioner, to onsdage i træk, mens vi holder fri den tredje onsdag. Når vi starter et forløb, vil vi som udgangspunkt have teorigennemgang, mens der løbende ved det praktiske arbejde, vil blive gennemgået teori.

Der vil ved de fleste undervisningsgange i løbet af året blive suppleret med diverse opskrifter, som er relevant for det igangværende forløb. Derudover vil andre relevante forsøg, artikler mm. blive gennemført ved enten praksisarbejde eller teorigennemgang som supplement til undervisningen.