



## Principper for undervisningen i madkundskab

På Frederiksberg Skole har vi stor respekt for allergier, individuelle prioriteringer og religiøse forhold omkring mad. Disse principper beskriver, hvordan vi som skole forvalter denne respekt og samtidig opfylder de færdigheder og kompetencemål, som gælder for undervisning i faget madkundskab.

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning samt måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Fagets har fire kompetenceområder:

- Mad og sundhed
- Fødevarerbevidsthed
- Madlavning
- Måltider og madkultur.

Tilsammen tegner kompetencerne et 'bredt' fag, som giver mange deltagelsesmuligheder for eleverne af både teoretisk og praktisk karakter. Faget er et 'smage' fag, hvilket betyder, at eleverne får smagsindtryk fra en bred vifte af fødevarer og madretter. Smagsprøverne kan ikke erstatte madpakken.

Hvis der er elever, der ikke må smage bestemte typer fødevarer, bedes forældrene gøre underviseren opmærksom på dette. Det er ikke praktisk muligt at sikre, at alle fødevarerdeklarationer i alle tilfælde er grundigt læst af underviseren, ligesom det heller ikke er muligt at garantere, at spor diverse allergener ikke findes på køkkenredskaber m.m.

Skolen prioriterer at sikre mest mulig alsidighed i vores råvarer inden for de økonomiske rammer. Det kan fx være ved at bruge årstidens råvarer. Det er dog ikke muligt at prioritere særlige hensyn i skolens vareindkøb til undervisningen.

Vedtaget af skolebestyrelsen august 2023.