

## Gastronomi

Hvad er formålet med faget?

Eleverne skal gennem faget tilegne sig viden og dermed færdigheder om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider for herved at udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg.

Den enkelte elev skal gennem viden og færdigheder kunne eksperimentere med råvarer, smag, retter, opskrifter og andre æstetiske erfaringer. På baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed skal den enkelte elev kunne foretage kritisk og reflekterede madvalg.

Hvad skal man arbejde med - hvad er fagets indhold?

Den enkelte elev skal gennem alsidige læringsforløb udvikle selvværd, madlavningsglæde, fantasi og erkendelse, så de bliver i stand til at kunne træffe og handle ud fra begrundede madvalg.

Den enkelte elev skal gennem samarbejde lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til trivsel, kultur, sundhed og bæredygtighed.

Hvordan arbejder man i faget?

Faget består af viden og konkrete færdigheder for at føre til, at den enkelte elev kan træffe et kvalificeret madvalg.