

Madkundskab

MODUL 1: Sundhed, ernæring, måltider og madkundskabsdidaktik

Modultype, -omfang og -sprog

Basis, nationalt udarbejdet på 10 ECTS-point. Modulsproget er dansk.

Kort beskrivelse af modulet

I modulet 'Sundhed, ernæring, måltider og madkundskabsdidaktik' skal du arbejde med problemstillinger, der omhandler viden om sundhed, livskvalitet og trivsel, herunder viden om ernæring, sammensætning af måltider, sundhedsbevidsthed samt didaktiske overvejelser i relation til kompetencemålene for modulet.

Du vil få opgaver, hvor du skal:

- analysere forskellige gruppers kostvaner i relation til de officielle anbefalinger og kostråd
- analysere forskellige sundhedsbegreber, deres videnskabelige baggrund samt deres sammenhæng med sygdomsmønstre i forskellige befolkningsgruppers livsstil og levevilkår
- arbejde med hygiejne og mikroorganismers betydning for sundhed og livskvalitet herunder mikroorganismers betydning i forhold til gunstige og skadelige virkninger
- analysere hvad der har indflydelse på måltider og måltidssammensætninger
- arbejde med mad og madlavning som læringsfremmende mulighed i forhold til sundhed
- arbejde med madtilberedning i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv både nationalt og internationalt
- arbejde med forskellige tilgange til læring og klasserumsledelse i madkundskab
- arbejde med fagets virksomhedsformer i et naturvidenskabeligt og i et samfundsmæssigt perspektiv
- arbejde med fagets betydning i skolen i forhold til værdier og dannelsessyn
- arbejde med læremidler og faglig læsning

Indholdet vil være tilpasset lokale forhold og muligheder for praksisinddragelse.

Modulets vidensgrundlag

- Nyeste forskningsbaseret viden på sundhedsområdet
- Teori om og empiriske undersøgelser på sundhedsområdet
- Viden om syn på sundhed, ernæring og trivsel i et historisk, socialt og kulturelt perspektiv
- Viden om måltidet i et historisk, socialt og kulturelt perspektiv
- Viden om metoder inden for natur-, samfunds og humanistisk videnskab med relation til sundhedsundervisning
- Digitale læremidler

Kompetenceområder, som indgår i modulet

Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel

Kompetenceområde 2: Måltider, madlavning og madkultur

Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik

Kompetencemål, som indgår i modulet

Den studerende kan

- begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle en materielt tilknyttet undervisning i grundlæggende begreber og sammenhænge indenfor sundhed, ernæring, kost og hygiejne
- begrundet gennemføre en alsidig, inkluderende og differentieret undervisning, der udvikler elevernes indsigt i den kulturelle, historiske og sociale forankrings betydning for måltider og madvalg
- begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle undervisning, der kan fremme selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, med mål om at kunne forbinde viden med lyst og handling i en madvælgende praksis.

Færdighedsmål: Den studerende kan	Vidensmål: Den studerende har viden om
anvende alsidige brede og positive sundhedsbegreber	sundhedsbegreber og teorier om sundhed og kost
begrundet beherske sundhedsundervisning, der motiverer eleverne til med lyst at søge viden om ernæringsfaglige begreber og sammenhænge	begreber indenfor ernæringslæren, herunder energibehov, energigivende stoffers, fibres, vitaminers, mineralers og sekundære stoffers betydning for sygdom og sundhed
mestre en begrundet sammensætning og vurdering af måltider ud fra forskellige kostanbefalinger og digitale kostberegninger	kost, kostberegninger, kostvaner, kostundersøgelsesmetoder og -anbefalinger og deres anvendelse
begrundet gennemføre differentieret undervisning med kritisk inddragelse af nationale kostanbefalinger, it-beregninger og diverse uofficielle anbefalinger med mål om sundhed, trivsel og livskvalitet	de officielle kostanbefalinger, deres videnskabelige baggrund og deres sammenhæng med livsstil og levevilkår
begrundet planlægge en undervisning i sammensætning og tilberedning af retter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer	måltidernes fremtrædelse inden for forskellige tidsperioder samt parametre, der har indflydelse på måltidets udvikling både lokalt og globalt
begrundet inddrage den fælles håndværksudøvelse, måltidslære og måltidsrumsledelse som del af en inkluderende undervisningspraksis	måltidsstrategier i den pædagogiske praksis, klasseledelse i værksteder og praktisk/håndværksmæssigt arbejde
vurdere mad, madlavningsmetoder, smagspræferencer og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv	madvaner, madlavning, smagspræferencer og måltidsmønstre i forskellige befolkningsgrupper og om forhold af samfundsmæssig, teknologisk og kulturel art som påvirker dem
begrundet anvende almene hygiejneprincipper, herunder personlig hygiejne, ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer	hygiejne og forskellige mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning samt den mikrobiologiske baggrund for opbevarings – og konserveringsmetoder
begrundet gennemføre undervisning i praktisk madfremstilling, der tager hensyn til og tydeliggør mikroorganismers betydning i forhold til gunstige og skadelige virkninger	mikroorganismer og håndteringen af fødevarer i hjemmet, industrien og detailhandlen
begrundet gennemføre undervisning der viser tydelig sammenhæng mellem dannelsessyn og undervisningens indhold	dannelsessyn og deres betydning for menneskets håndtering af mad som livsområde

begrundet gennemføre undervisning i madkundskab på baggrund af en overordnet plan baseret på menneskesyn, dannelsessyn, fagsyn og lærings-syn i en læringsmålsstyret undervisning	organisation af undervisning og læring, klasseledelse, måltidsledelse, faglig læsning, literacy, anvendelse af it, læremidler, metoder og læringsrum
beherske en eksemplarisk undervisning i madkundskab, der medtænker læringsrumstilrettelæggelse og stofudvælgelse i såvel faglig som tværfaglig undervisning	fagets betydning og placering i skolen i forhold til værdier og dannelsessyn

Udformes lokalt

Modulets relation til praksis

Den studerende kan opnå modulets kompetencemål ved inddragelse af praksis eksempelvis i forbindelse med:

- analyse af årsplaner
- iagttagelse og analyse af sundhedsundervisning i faget madkundskab
- analyse af elevernes opfattelse af begrebet sundhed
- undersøgelse af, hvordan det håndværksmæssige kobles til en teoretisk viden om sundhed i undervisningsforløb
- håndværksmæssige øvelser og undersøgelser med medstuderende og underviser
- at der arbejdes med planlægning, gennemførelse og evaluering af undervisningsforløb i relation til sundhed, ernæring og måltider
- vurdering og analyse af digitale kostprogrammer som læremiddel
- evaluering af sundhedsundervisning i forhold til fagets håndværksmæssige, teoretiske, æstetiske og etiske indhold

Arbejdsformer i modulet (studieaktivitetsmodellen)

Kategori 1: Deltagelse af underviser og studerende. Initieret af underviser: (90 timer/33%)

- En variation af oplæg, introduktioner, holdundervisning, studiegruppearbejde og fremlæggelser- herunder arbejde med aktiviteter og opgaver i relation til modulets kompetencemål, såvel håndværksmæssige som teoretiske
- Gensidig studenterundervisning på baggrund af valgte emner inden for modulets videns- og færdighedsmål med vejledning og feedback

Kategori 2: Deltagelse af studerende. Initieret af underviser: (60 timer/22%)

- Individuel og studiegruppearbejde som forberedelse til og efterbehandling af holdundervisning samt andre holdaktiviteter
- Fremstilling og bearbejdning af produkter til portfolio
- Arbejde med faglige aspekter af faget mhp. udvikling af kompetencer såvel håndværksmæssige, teoretiske som didaktiske

Kategori 3: Deltagelse af studerende. Initieret af studerende: (105 timer/38%)

- Individuelt studiearbejde med modulets videns- og færdighedsmål
- Udarbejdelse af produkter/materialer til portfolio
- Udarbejdelse af undervisningsmaterialer
- Gensidig studenterundervisning på baggrund af valgte emner inden for modulets kompetencemål med feedback

Kategori 4: Deltagelse af underviser og studerende. Initieret af studerende: (20 timer/7%)

- Fremlæggelser fx i forbindelse med studiegruppernes arbejde
- Planlægge, begrunde og evaluere undervisningsforløb bl.a. som forberedelse af praktikken

-
- Vejledning individuel og i studiegrupper
 - Forberedelse til prøve

Modulevaluering

Aflevering af to studieprodukter samt udarbejdelse af en præsentationsportfolio med dokumentation for udvalgte faglige opgaver, der demonstrerer faglig viden og fagdidaktisk kompetence inden for modulets færdighed- og vidensområder.

Betingelser for godkendelse af modulet:

Til dele af modulet vil der være mødepligt, hvilket vil fremgå af modulets undervisningsplan. Deltagelsespligten opfyldes ved udarbejdelse af portfolio og studieprodukter samt deltagelse i studiegruppearbejde.