

### Madkundskab

#### MODUL 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madvalg, madkultur og madkundskabsdidaktik

##### Modultype, -omfang og -sprog

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

##### Kort beskrivelse af modulet

I modulet 'Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madvalg, madkultur og madkundskabsdidaktik' skal du arbejde med at kombinere viden om fødevarerforbrug, fødevarer, madvalg og ressourcer med madlavning og æstetisk kommunikation samt gøre dig didaktiske overvejelser i relation til kompetencemålene for modulet.

Du vil få opgaver, hvor du skal:

- analysere fødevarerforbrugsvaner i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv både nationalt og internationalt
- analysere måltider, madvaner og madvalg i et samfundsmæssigt, teknologisk og kulturelt perspektiv
- arbejde med bæredygtighed, fra 'jord til bord til jord' og etisk stillingtagen
- arbejde med fødevarerfremstilling og tilberedningsmetoder i både industrien og eget køkken
- arbejde med fødevarerlovgivning og mærkningsordninger
- arbejde med planlægning af undervisning der kan fremme et reflekteret kritisk madvalg
- arbejde med forskellige tilgange til læring og klasseledelse i madkundskab
- arbejde med fagets virksomhedsformer i et naturvidenskabeligt, samfundsvidenskabeligt, humanvidenskabeligt, etisk og æstetisk perspektiv
- arbejde med fagets betydning i skolen i forhold til værdier og maddannelse samt reflekteret, kritisk stillingtagen
- arbejde med læremidler og faglig læsning i relation til modulets indhold

Indholdet vil være tilpasset lokale forhold og muligheder for praksisinddragelse.

##### Modulets vidensgrundlag

- Nyeste forskningsbaseret viden på forbrugsområdet
- Teori om empiriske undersøgelser på forbrugsområdet
- Viden om syn på håndværk og husholdning 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 forbrugerundervisning
- Viden om madvalg, præferencer og forandringsstrategier
- Viden om smag og smagens dannelse
- Digitale læremidler

##### Kompetenceområder, som indgår i modulet

Kompetenceområde 2: Måltider, madlavning og madkultur

Kompetenceområde 3: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg

Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik

### Kompetencemål, som indgår i modulet

Den studerende kan

- analysere og vurdere fødevarer, fødevarerproduktion, fødevarerforbrug og fødevarer kvalitet og omsætte dette i en fagdidaktisk begrundet undervisningspraksis
- begrundet gennemføre en alsidig, inkluderende og differentieret undervisning, der udvikler elevernes indsigt i den kulturelle forankrings betydning for madvalg
- begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle undervisning der kan fremme selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, og forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende madvælgende praksis

<b>Færdighedsmål:</b> Den studerende kan	<b>Vidensmål:</b> Den studerende har viden om
begrundet gennemføre undervisning i fødevarers/ fødevarergruppers kvalitet i forhold til smagsmæssige og fysisk-kemiske madlavnings egenskaber, sundhed, miljø, etik, æstetik og økonomi	veje for fødevarergrupper fra jord til bord til jord i forhold til kvalitetsbegreber herunder bæredygtighed, økologi, funktionelle fødevarer, klimaaftryk og smag
begrundet gennemføre undervisning i at bedømme varer ud fra en varedeklaration og diverse mærkningsordninger i forhold til funktion, hygiejne og miljøaspektet	fødevarerforarbejdning, mærkningsordninger og institutioner på området
beherske tilberedning af fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og – metoder til afdækning af industriens fremstillingsmåder	fødevarerfremstillingsteknikker og metoders fysisk-kemiske betydninger for sensoriske kvaliteter, holdbarhed og tilberedningsmåder
beherske indkøb, arbejdsprocesser, fremstilling, produktønsker og oprydning	madlavningsmetodik, samt logistik og overvejelser for madfremstillingsprocesser
begrundet gennemføre en undervisning, der fremmer et reflekteret kritisk madvalg	sammenhæng mellem videnskabeligt analytiske læreprocesser, etisk stillingtagen og æstetiske læreprocesser
begrundet anvende æstetiske og kulturelle kriterier i undervisningen i forbindelse med måltider og brug af bestemte fødevarer	måltidsbegrebet og dets pædagogiske muligheder
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 gennemføre undervisning i anvendelse af principper for madens, madforbrugets og husholdningsarbejdets betydning for miljø, sundhed og livskvalitet	teorier om samfundsmæssige og kulturelle faktorer af betydning for madforbrug, madvaner og måder at holde hus og vise omsorg for omgivelserne på
begrundet gennemføre undervisning der viser tydelig sammenhæng mellem dannelsessyn og undervisnings indhold	dannelsessyn og deres betydning og forklaring for menneskets håndtering af mad som livsområde

begrundet gennemføre undervisning der eksemplarisk udfolder maddannelse i forhold til lærings- og fagsyn i madkundskab	Maddannelse, fortolkninger heraf og betydning for sammenhæng med læring
mestre omsætning af fagsyn i madkundskab i begrundet undervisningstilrettelæggelse og praksis	fagsyn og disses sammenhæng med dannelsessyn, menneskesyn og samfundssyn
begrundet gennemføre undervisning i madkundskab på baggrund af en overordnet plan baseret på menneskesyn, dannelsessyn, fagsyn og læringssyn i en læringsmålsstyret undervisning	organisation af undervisning og læring, klasseledelse, måltidsledelse, faglig læsning, literacy, anvendelse af it, læremidler, metoder og læringsrum

### Udformes lokalt

#### Modulets relation til praksis

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

- opøvelse af forskellige madlavningsteknikker og -metoder i fællesskab med medstuderende og underviser
- dokumentering af teknikker og metoder gennem digitaliserede billeder og videoklip samt IT-baserede hjælpemidler
- udvikling af læringsforløb for eleverne, hvor progression og anvendelse af redskaber i det håndværksmæssige arbejde er central
- inddragelse af didaktiserede, semantiske og funktionelle læremidler i fremstilling af undervisningsmateriale
- at undersøge og analysere læremiddelbegrebet i madkundskab
- at arbejde med redidaktisering og udformning af læremidler
- at afprøve læremidler i undervisningsforløb
- at udvikle, afprøve og vurdere opgaver, hvor elever skal være aktivt deltagende og tage stilling, i samspil med medstuderende og underviser med henblik på udvikling af kritisk reflekterende madvalg

#### 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 færdigheds- og vidensmål 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 arbejdstimer/38%)

- Individuelt studiearbejde med modulets færdigheds- og vidensmål
- 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/7,3%)

- 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.