

### Madkundskab

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

### Modultype, -omfang og -sprog

Specialisering, lokalt udarbejdet på 10 ECTS-point. Modulsproget er dansk.

### Kort beskrivelse af modulet

I modulet 'Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madvalg 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 tilrettelæggelse 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

### Modulet godkendes til følgende fag, inkl. ECTS-angivelse

- Madkundskab, 10 ECTS

### Fagområder (undervisningsfag, lærernes grundfaglighed), som modulet knytter sig til

- Madkundskab

### Modulets vidensgrundlag

- Nyeste forskningsbaseret viden på fødevarer- og forbrugsområdet
- Teori om empiriske undersøgelser på fødevarer- 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: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg
- Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur
- Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik

### Kompetencemål, som indgår i modulet

Den studerende kan

- analysere og vurdere fødevarer, fødevarereproduktion, fødevarerforbrug og fødevarer kvalitet og omsætte dette i en fagdidaktisk begrundet undervisningspraksis
- 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.

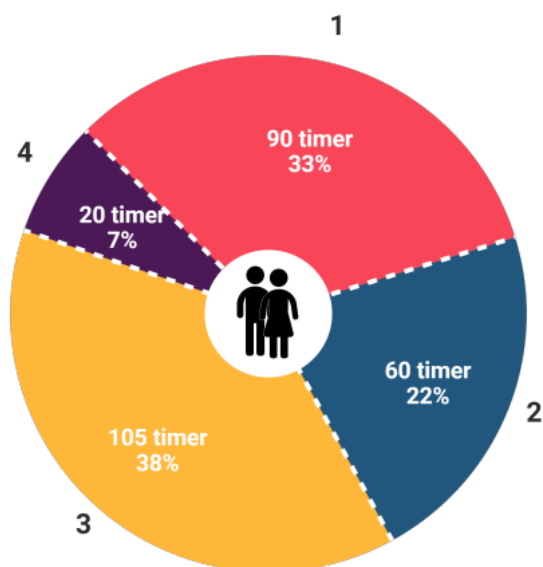
Færdighedsmål: Den studerende kan	Vidensmål: Den studerende har viden om
begrundet gennemføre undervisning i fødevarers/ fødevareregrupperns kvalitet i forhold til smagsmæssige og fysisk kemiske madlavnings egenskaber, sundhed, miljø, etik, æstetik og økonomi,	veje for fødevareregrupper fra jord til bord til jord i forhold til et bredt kvalitetsbegreb, fx 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,	fødevarereforarbejdning, mærkningsordninger og institutioner på området,
beherske tilberedning af fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder til afdækning af industriens fremstillingsmåder,	fødevarerefremstillingsteknikker 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 (2)	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 (3)	måltidsbegrebet og dets pædagogiske muligheder
vurdere mad, madlavningsmetoder, smagspræferencer og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv (3)	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 og	teorier om samfundsmæssige og kulturelle faktorer af betydning for madforbrug, madvaner og måder at vise omsorg for omgivelserne på og

begrundet gennemføre undervisning, der viser tydelig sammenhæng mellem dannelsessyn og undervisningens indhold,	dannelsessyn og deres betydning samt 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 og	organisation af undervisning og læring, klasseledelse, måltidsledelse, faglig læsning, læremidler, metoder og læringsrum

### Modulets relation til praksis

I et praksis samarbejde med en skole gennemfører de studerende dele af et undervisningsforløb, der er tilrettelagt med udgangspunkt i en fødevarer.

### Arbejdsformer i modulet (studieaktivitetsmodellen)



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

- En variation af oplæg, introduktioner, holdundervisning, studiegrupperarbejde 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 timer/ 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%):

- Fremlæggelser fx i forbindelse med studiegruppernes arbejde
- Tilrettelægge, begrunde, evaluere og udvikle undervisningsforløb bl.a. som forberedelse af praktikken
- Vejledning individuel og i studiegrupper
- Forberedelse til prøve

#### **Arbejdet i studiegrupper i modulet**

- Underviser danner og opløser studiegrupper i samarbejde med de studerende.
- Underviser kan fastlægge studiegruppernes sammensætning og mødetidspunkter i undervisningsplanen.
- Studiegruppen dokumenterer og reflekterer over studiegruppens samarbejde og kommunikation løbende i forhold til forskellige samarbejdsformer, fx læring i praksisfællesskaber, mesterlæreprincip, facilitering, roller i teamsamarbejdet og opponentfeedback.

#### **Modulevaluering**

Aflevering af to studieprodukter samt udarbejdelse af en præsentationsportfolio med dokumentation for udvalgte faglige områder, der demonstrerer faglige og fagdidaktiske kompetencer inden for modulets færdighed- og vidensmål.

#### **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.