

Madkundskab

MODUL 1: Sundhed, ernæring, måltider og madkundskabsdidaktik

Modultype, -omfang og -sprog

Specialisering, lokalt 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 ernæringsmæssigt, 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, samfundsvidenskabeligt, humanvidenskabeligt, etisk og æstetisk perspektiv
- arbejde med fagets betydning i skolen i forhold til værdier og dannelsessyn
- arbejde med læremidler og faglig læsning

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 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 ernæringsmæssigt, 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 3: 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
- kan begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle 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.

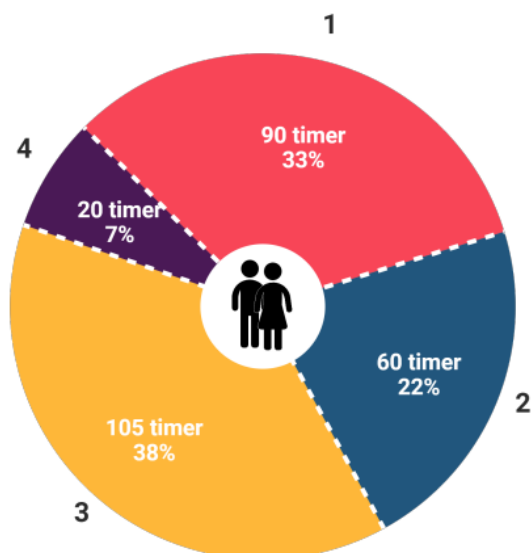
Færdighedsmål: Den studerende kan	Vidensmål: Den studerende har viden om
anvende alsidige brede og positive sundhedsbegreber,	sundhedsbegreber og teorier om sundhed og kost,
begrundet beherske sundhedsundervisning, der motiverer eleverne til med lyst at søge viden om ernæringsfaglige begreber og sammenhænge,	begreber inden for 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 afretter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer (3)	måltidernes fremtrædelse inden for forskellige tidsperioder samt parametre, der har indflydelse på måltidets udvikling både lokalt og globalt
begrundet inddrage fælles håndværksfremstilling, måltidslære og måltidsrumsløselse som del af en inkluderende undervisningspraksis (3)	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 (3)	madvaner, madlavning, smagspræferencer og måltidsmønstre i forskellige befolkningsgrupper og om forhold af samfundsmæssig, teknologisk og kulturel art som påvirker dem
begrundet anvende almene hygiejneprincipper,	hygiejne forstået som mikroorganismers

herunder personlig hygiejne, ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer og	forekomst, betydning, vækstbetingelser og spredning samt den mikrobiologiske baggrund for opbevarings- og konserveringsmetoder og
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 (4)	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 læringssyn og	organisation af undervisning og læring, klasseledelse, måltidsledelse, faglig læsning, læremidler, metoder og læringsrum og
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.

Modulets relation til praksis

Modulets praksistilknytning består af samarbejde med en udvalgt skole om udvalgte aktiviteter omkring sundhed og ernæring.

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 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.