

Madkundskab

MODUL 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madvalg og madkundskabsdidaktik

Modultype, -omfang og -sprog

Basismodul, 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- og forbrugsområdet
- Viden om syn på håndværk og husholdning i et historisk, socialt og kulturelt perspektiv
- Viden om metoder inden for natur-, samfunds- og humanistisk videnskab med relation til brugerundervisning
- 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 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 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.

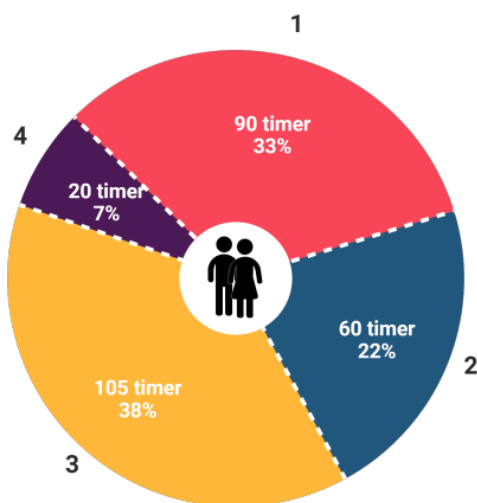
Færdighedsmål: Den studerende kan	Vidensmål: Den studerende har viden om
begrundet gennemføre undervisning i fødevarers/ fødevarergrupper kvaliteten i forhold til smagsmæssige og fysisk-kemiske madlavnings egenskaber, sundhed, miljø, etik, æstetik og økonomi,	veje for fødevarergrupper fra jord til bord til jord i forhold til 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,	fødevarerforarbejdning, mærkningsordninger og institutioner på området,
beherske tilberedning af fødevarer efter grundlæggende madlavningsteknikker og -metoder til afdækning af industriens fremstillingsmåder,	fødevarerfremstillingsteknikker og metoder fysisk-kemiske betydninger for sensoriske kvaliteter, holdbarhed og tilberedningsmåder,
beherske indkøb, arbejdsprocesser, fremstilling, produktønsker og oprydning,	madlavningsmetodik samt logistik og overvejelser for madfremstillingsprocesser,
eksperimentere med fødevarer sammensætninger og krydderier med henblik på at skabe æstetiske indtryk, udtryk og kommunikation, samt hvordan dette styrer vores forbrug,	sensorik og sammenhæng mellem smag, smagsdom og forbrugsvalg,
gennemføre eksperimenterende undervisning, der kan fremme innovation og kreativitet i frembringelse af "nye" produkter med mulighed for udvikling af entreprenørskab,	æstetiske udtryk, deres fortolkninger og kommunikation, skaberglæde og udviklingen af kreativitet som del af dannelsen,
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 en undervisning, der fremmer et reflekteret kritisk madvalg.	sammenhæng mellem videnskabelige analytiske læreprocesser, etisk stillingtagen og æstetiske læreprocesser.

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,
begrundet gennemføre undervisning i reflekteret handling og overskridelse i forhold til mad, barrierer, måltider, madforbrug og bæredygtighed,	mennesket som reflekteret kritisk vælgende æstetisk orienteret individ med etiske intentioner,
mestre omsætning af fagsyn i madkundskab i begrundet undervisningstilrettelæggelse og praksis,	fagsyn og disses sammenhæng med dannelsessyn, menneskesyn og samfundssyn,

Modulets relation til praksis

Praksistilknytning foregår ved, at de studerende er med til at tilrettelægge et kursus for lærere i forbindelse med projekt Madkamp – DM i madkundskab. De planlægger, gennemfører og evaluerer mindre læringsaktiviteter som en del af kurset. Det faglige indhold knytter sig til årets Madkampstema og med et fagdidaktisk fokus på kreativitet, elevinddragelse og innovationsdidaktik.

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 studiegrupperarbejde 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 studiegrupperarbejde.