

### Madkundskab

#### MODUL 3: Måltider, madlavning, madkultur og madkundskabsdidaktik

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

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

##### Kort beskrivelse af modulet

I modulet 'Måltider, madlavning, madkultur og madkundskabsdidaktik' skal du arbejde med at kombinere viden om madvaner, måltider og madkultur med madlavning og æstetisk kommunikation samt gøre dig didaktiske overvejelser i relation til kompetencemålene for modulet.

Du vil få opgaver, hvor du skal:

- analysere mad- og måltidsvaner 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 tilrettelæggelse af undervisning, der bidrager til indsigt i måltidsformater og en forståelse for, hvad der skaber og former madkulturer.
- analysere dannelsessyn, læringssyn og fagsyn i madkundskab
- 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 og dømmekraft
- 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 om danskernes mad- og måltidsvaner
- Teori og empiriske undersøgelser om måltider og madkultur
- Viden om syn på håndværk og husholdning i et ernæringsmæssigt, historisk, socialt og kulturelt perspektiv
- Viden om måltidet i et historisk, socialt og kulturelt perspektiv
- Viden om madvalg, præferencer og forandringsstrategier
- Viden om smag og smagens dannelse
- Digitale læremidler

### Kompetenceområder, som indgår i modulet

- Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur
- Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik

### Kompetencemål, som indgår i modulet

Den studerende kan

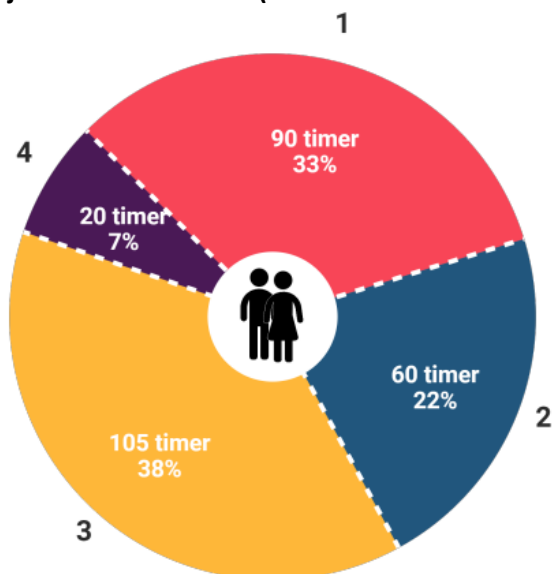
- begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle en alsidig, inkluderende og differentieret undervisning, der udvikler elevernes indsigt i den kulturelle, historiske og sociale forankrings betydning for måltider og madvalg.
- begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle undervisning, der 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  |
|---|---|
| begrundet anvende æstetiske og kulturelle kriterier i undervisningen i forbindelse med måltider og brug af bestemte fødevarer,  | måltidsbegrebet og dets pædagogiske muligheder,   |
| 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,                            |
| 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 inddrage fælles håndværksfremstilling, måltidslære og måltidsrumsledelse som del af en inkluderende undervisningspraksis og   | måltidsstrategier i den pædagogiske praksis, klasseledelse, i værksteder og praktisk/håndværksmæssigt arbejde og  |
| begrundet gennemføre undervisning i madlavning som demonstration af kulturteknikker med brug af redskaber og fødevarer som læremidler.  | teorier og forskningstilgange inden for madkultur og madsociologi.  |
| 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 planlægge og gennemføre undervisningsforløb, der tilgodeser læring af genstandsfelter relateret til mad,  | læringsteorier, læringsmodeller, fagdidaktiske modeller, madkundskabsdidaktisk forskning, tilegnelsesformer, fx virksomhedsformer og deres videnskabsteoretiske position, |
| 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  | fagets betydning og placering i skolen i forhold til værdier og dannelsessyn.   |

### Modulets relation til praksis

I et praksissamarbejde er de studerende med til at tilrettelægge en Madkampsfestival i forbindelse med projekt Madkamp – DM i madkundskab. De planlægger, gennemfører og evaluerer læringsaktiviteter og forbereder feedback til de deltagende klasser. 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, 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.