

Kompetencemål for Madkundskab

Madkundskab er både et praktisk og et teoretisk fag, der kombinerer faglig og videnskabelig fordybelse med kreativt og innovativt arbejde, håndværksmæssigt arbejde, æstetiske læreprocesser, personlig stillingtagen og etiske holdninger. Som grundlag herfor arbejdes med færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider for at kvalificere valg og refleksion af egne smags- og madvalg i en forpligtigende praksis.

Kompetenceområder

Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel

Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg

Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur

Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik

Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel omhandler at tilegne sig og anvende færdigheder og viden om sundhedsbevidsthed, hvad der påvirker den, ernæring, energibehov, kost og hygiejne samt hvordan arbejdet med mad og madlavning kan fremme læring af områdets indhold.

Kompetencemål: Den studerende kan begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle en materielt tilknyttet undervisning i grundlæggende begreber, praksisser og sammenhænge indenfor sundhed, ernæring, kost og hygiejne.

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 indenfor ernæringslæren, som teoretisk forståelse af 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 kostanbefalinger, it-beregninger og diverse aktuelle kure med mål om sundhed, trivsel og livskvalitet,	de officielle kostanbefalinger, deres videnskabelige baggrund og deres sammenhæng med livsstil og levevilkår,
begrundet gennemføre undervisning som kan fremme elevernes muligheder for at handle bevidst og kritisk i forhold til sundhed, trivsel og livskvalitet,	kostvaners sammenhæng med følelsesmæssige, etiske, æstetiske og kulturelle aspekter samt inddragelse af det brede og positive

	sundhedsbegreb,
begrundet anvende almene hygiejneprincipper, herunder personlig hygiejne, ved tilberedning, opbevaring og konservering af fødevarer, og	hygiejne forstået som mikroorganismers 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.

Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg omhandler at kunne træffe begrundede madvalg i forhold til fødevarers produktionsforhold, sæson, smag, bæredygtighed, anvendelsesmuligheder i madlavningen og øvrige kvalitetsparametre.

Kompetencemål: Den studerende kan analysere og vurdere fødevarer, fødevarerproduktion, fødevarerforbrug og fødevarer kvalitet og omsætte dette i en fagdidaktisk begrundet undervisningspraksis.

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 pris,	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 kryddringer med henblik på at skabe æstetiske indtryk, udtryk og kommunikation, og sammenhæng med, hvordan det 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, skaber glæde 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 videnskabeligt analytiske læreprocesser, etisk stillingtagen og æstetiske læreprocesser.
---	--

Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur omhandler madvaner, måltider og madtilberedning i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv både nationalt og internationalt.

Kompetencemål: 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.

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 og tidsmæssigt,
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, klasserumsledelse 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 indenfor madkultur og madsociologi.

Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik omhandler alsidig undervisningstilrettelæggelse som tilgodeser æstetiske, praktiske og videnskabelige lærings- og virksomhedsformer i et samfundsmæssigt handlende perspektiv.

Kompetencemål: Den studerende kan begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle undervisning, der kan udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, og forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende madvælgende praksis.

Færdighedsmål: Den studerende kan	Vidensmål: Den studerende har viden om
begrundet gennemføre læringsmålstyret undervisning i madkundskab,	madkundskabsdidaktik og madkundskabsdidaktisk forskning,

begrundet gennemføre undervisning der viser tydelig sammenhæng mellem dannelsessyn og undervisningens indhold,	dannelsessyn og deres betydning 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 livslang læring og sundhedssyn,
begrundet gennemføre undervisning i reflekteret handling og overskridelse i forhold til mad, barrierer, måltider, madforbrug,	mennesket som reflekteret kritisk vælgende æstetisk orienteret individ med etiske intentioner og omsorgsfuldhed,
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 med tydelige læringsmål og tegn på læring,	læringsteorier, læringsmodeller, fagdidaktiske modeller, læringsmålsstyret undervisning, tilegnelsesformer, fx virksomhedsformer og deres videnskabsteoretiske tilhørsforhold,
begrundet gennemføre undervisning i madkundskab på baggrund af en overordnet plan baseret på menneskesyn, dannelsessyn, fagsyn og læringssyn i en læringsmålsstyret undervisning 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.

Prøven i undervisningsfaget Madkundskab

Prøven består af to delprøver. Der gives en samlet karakter for den praktiske prøve og den mundtlige prøve.

Den studerende udarbejder en lærerfaglig problemstilling hentet fra fagets 4 kompetenceområder. Denne problemstilling arbejdes der med i såvel den praktiske som i den mundtlige del af prøven.

Ud fra problemstillingen udarbejdes et skriftligt prøveprodukt på maks. 5 normalsider.

Det skriftlige produkt indgår i bedømmelsen.

En præsentationsportfolio udarbejdes med dokumentation for dele af problemstillingen med et udvalg af materialer. Denne indgår ikke i bedømmelsen og er først tilgængelig på prøvedagen.

1. delprøve: Praktisk prøve

Den praktiske delprøve tager udgangspunkt i den lærerfaglige problemstilling, der er udfoldet i det skriftlige prøveprodukt og henter dokumentationsmateriale fra en præsentationsportfolio.

Denne del foregår i faglokalet, hvor den studerende demonstrerer opnåede kompetencer som madkundskabslærer i en professionssammenhæng. Delprøven skal vise, at den studerende kan:

- planlægge et forløb ud fra en problemstilling
- overskue forskellige processer, der relateres til praksisfeltet

- strukturere og gennemføre madlavningsprocesser
- formidle faglige og fagdidaktiske delprocesser og begrundelser for de trufne valg

Den praktiske prøve kan afvikles individuelt eller som gruppeprøve efter den studerendes valg.

2. delprøve: Mundtlig prøve

Den mundtlige delprøve tager udgangspunkt i problemstillingen og skal indeholde materialer hentet fra praksisfeltet. Det kan være i form af undervisningsforløb, læremidler, elevarbejder og -opgaver i forskellige udtryk. Den mundtlige del omhandler faglige og fagdidaktiske problemstillinger. Der kan eksamineres indenfor alle 4 kompetenceområder.

Der kan spørges ind til det skriftlige produkt og præsentationsportfolien under den praktiske og den mundtlige prøve.

Den mundtlige prøve kan afvikles individuelt eller som gruppeprøve efter den studerendes valg.

Samlet eksaminationstid til de to prøver: 60 minutter for en individuel prøve. Se tidsplan, hvis prøven afvikles som gruppeprøve.

Der er knyttet følgende forudsætninger for deltagelse i prøven:

- Aflevering af prøveprodukt i angivet form og indhold til rette tid og sted
- Fremlæggelse af præsentationsportfolio i angivet form og indhold til rette tid og sted
- Fremlæggelse af materialer fra praksisfeltet til rette tid og sted