

Håndbog til valgfaget madkundskab

Af: Winnie From Thesbøl

Håndbog, opslagsværk og forløbsguide i ét til madkundskabslæreren. Læseren bør dog være opmærksom på den tidsoptimisme, der præger nogle dele af bogen.

"Madkundskab - Håndbog til valgfag og prøve" er tænkt som en håndsrækning til undervisere, der har valghold i madkundskab, og den gennemgår de faser, som læreren skal igennem for at planlægge og gennemføre undervisningen og afholde den afsluttende prøve.

Del et er bygget op med ni korte overskuelige afsnit, hvor især afsnittet om evaluering udmærker sig med tips og forslag til, hvordan man kan styrke elevernes læring ved hjælp af forskellige redskaber som cooperative learning og begrebskort. Der opfordres også til, at eleverne bruger portfolio, selv om det ikke er et krav.

I afsnit tre, "Læring i madkundskab", præsenteres to modeller over virksomhedsformer, hvoraf den ene anvendes i et efterfølgende undervisningsforløb.

Det tiende afsnit beskriver fem undervisningsforløb, hvor forfatterne udvælger relevante temaer, som også falder inden for aldersgruppens interesseområder. Hvert tema sættes i relation til det kompetenceområde og -mål, der arbejdes med, og de tilhørende færdigheds- og vidensområder.

For hvert undervisningsforløb gives en beskrivelse af aktiviteterne for de enkelte undervisningsgange. I et af forløbene anvendes modellen fra afsnit tre (firefelttsmodellen), hvor der til hver undervisningsgang præciseres, hvilken virksomhedsform der aktuelt er i spil. Det virker lidt anstrengt at læse og får karakter af en "afkrydsningsliste", men er tænkt som en hjælp til den lærer, der har svært ved at sætte egen undervisning i relation til en model.

Forfatterne har taget buzzordene "kreativitet", "innovation" og "entreprenørskab" til sig og fundet Olsen og Rohdes Fire-model velegnet til brug i undervisningen i to ud af de fem undervisningsforløb. De faser, som modellen beskriver, er presset ind i henholdsvis fire og tre undervisningsgange. Det er korte forløb, som ikke tilgodeser den kreative proces, der ifølge professor i kreativitet Lene Tanggaard kræver fordybelse, udholdenhed og gentagne forsøg, og som ligger forud for innovation.

I del to gives bud på fem detaljerede prøveoplæg, der matcher undervisningsforløbene fra første del af bogen, og desuden gives råd og fif til såvel lærer som censor. Desværre skal der udøves forsigtighed ved anvendelse af det ene prøveforløb, der netop handler om innovation. Her skal eleven forestille sig at deltage i en innovationskonkurrence og "udvikle eller modernisere retter/produkter" og argumentere for, hvorfor netop hendes produkt skal vinde prisen. De to timer, der er til prøveforberedelsen, kan næppe dække de krav, som der stilles til denne opgave.

Samlet set kan bogen fungere som en god opslagsbog og guide for den nye underviser i valgfaget madkundskab, og for den garvede underviser kan den bruges til inspiration og tjekliste.

Fakta

Titel

Madkundskab

Forfatter

Camilla Damsgaard, Susanne Tønneskov Hansen

Pris

500

Sider

128

Forlag

Meloni