

For at forstå metodik kræves eksempler

Af: Winnie From Thesbøl

Med indførelse af begrebet praksisfaglighed har Undervisningsministeriet ønsket at styrke blandt andet madkundskab. Det kan kun ske på et solidt teoretisk fundament og med kompetente undervisere, mener denne bogs forfatter.



Helle Brønnum Carlsens bog "Madkundskabsundervisning" med undertitlen "En fagmetodik" tager skridtet videre fra den forrige, mere teoretiske bog "Madkundskabsdidaktik" til klasselokalet. Målgruppen er lærere og studerende i madkundskab.

For at forstå metodikken bruger Helle Brønnum Carlsen talrige eksempler fra sin egen undervisningserfaring. Barren er ikke sat for lavt – hverken for undervisere eller elever – men Helle Brønnum Carlsens force er, at hun så at sige står på to ben, idet hun ud over at undervise på folkeskoleniveau også underviser på læreruddannelsen. Derfor har hun den unikke mulighed at få nogle af sine studerende til at afprøve ideer, når de er i praktik.

Bogen er inddelt i afsnit, der kommer hele vejen rundt i undervisningen. Hvert afsnit rummer eksempler på egne undervisningsforløb, der understøttes af velunderbyggede teoretiske overvejelser. Afsnittene er forholdsvis korte med en konkret tilgang, hvilket er med til at gøre bogen læsbar og handlingsorienteret. Afsnit med indretning af køkkenet, dets udstyr og planlægning af de første gange med eleverne i faget er en god påmindelse om måske at gentænke sin undervisningspraksis.

Det er nemt at se, at Helle Brønnum Carlsen brænder for faget, eleverne og de studerende. Deri ligger én af bogens hovedstyrker. Det er også let at se, at hendes engagement rækker langt ud over arbejdstiden, og at hun til fulde udnytter sine forbindelser i det københavnske til fordel for sine elever. Det er også med til at gøre bogen inspirerende, om end mangen en lærer ude i landet ikke har mulighed for at præstere et lignende tilbud til eleverne. Men det mener hun ikke burde udgøre en barriere, for alle har nogle omgivelser, der på den ene eller anden måde kan udnyttes og indgå i undervisningen.

Bogens svaghed er, at den synes at være blevet til i hast. Nogle afsnit slutter lidt abrupt, for eksempel i forløbet om kritisk bevidsthed. Her ville en evaluering af elevernes udbytte have været rart, også fordi der kun gives ganske korte eksempler i afsnittet om evaluering. Og når Helle Brønnum Carlsen skriver, at i hendes opskrifter er behandlingen af en ingrediens beskrevet i "ingredienslisten" (for eksempel to skrællede gulerødder skåret i julienne, side 33), mens det viser sig i opskrifterne at stå i "fremgangsmåde" (for eksempel side 85). Eller når teksten på side 88 ikke passer til figur 6.6 side 91 og figur 6.4 og 6.5 side 84. Det er en ærgerlig distraktion for læsningen af bogen, som godt kunne have gået endnu en omgang igennem korrektur hos både forfatter og forlag.

Med dette sagt er bogen en hånds-rækning og inspirationskilde til fagfolk, der tager deres fag alvorligt, og som er i stand til at omsætte eksempler fra bogen til egen undervisning.

Fakta

Titel
Madkundskabsundervisning

Forfatter
Helle Brønnum Carlsen

Pris
200

Sider
144

Forlag
Hans Reitzels Forlag

Anmeldelse: Madkundskabsdidaktik