

Gratis bog til lærere: Madkundskab for livet

Kan man stile for højt med et fag som madkundskab, og er det vigtigste ikke at eleverne lærer noget om mad og ernæring? Gammel eller ny i faggruppen – læs bogen og bliv inspireret til din undervisning.

Winnie From Thesbøl

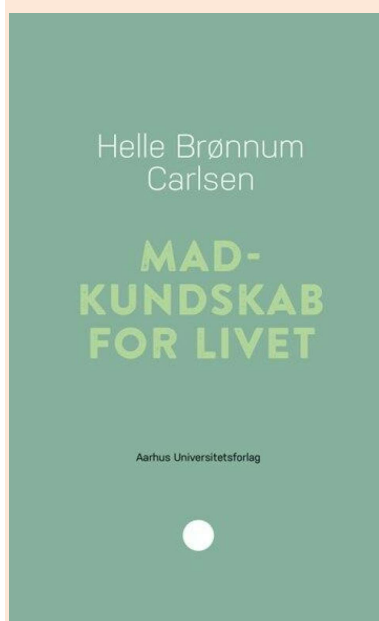
PUBLICERET Torsdag 20. april 2023 - 07:09

Del på Facebook

Del på Twitter

Del på e-post

Fakta:



Madkundskab for livet

Forfatter: Helle Brønnum Carlsen

130 kroner

E-og lydbog er gratis for DLF-medlemmer, som også kan få rabat på papirudgaven.

Hent den via '[min side](#)' på [dlf.org](#) (hvis du ikke har NemID, kan du kontakte medlemsservice@dlf.org)

72 sider

Serie: Pædagogisk Rækkevidde

Aarhus Universitetsforlag

Helle Brønnum Carlsen brænder for faget Madkundskab, og målet er at gøre eleverne "livsduelige", hvilket hun forstår som "elevernes mod på og lyst til at anvende den viden, de har tilegnet sig, som er sanselig, kropsligt forankret og ansvarlig måde at leve på. Dermed skriver livsduelighed sig direkte ind i madkundskabsfagets formål, hvor der i stk. 2 står, at 'eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis'".

Forfatteren kobler overbevisende forskning med egne observationer fra undervisningen. Med sin mangeårige erfaring som underviser i folkeskolen, på læreruddannelsens linjefag samt efteruddannelse af lærere, har hun en solid baggrund for at skrive om fagets pædagogiske rækkevidde.

På mange skoler bliver faget madkundskab stedmoderligt behandlet, både hvad angår faglokaler, udstyr og økonomi, og ofte er underviseren ikke linjefagsuddannet, hvilket kan gøre det svært at argumentere for fagets behov. Men det skal behandles med den samme seriøsitet som alle andre fag i folkeskolen, hvilket forfatteren har slået til lyd for i mange år.

ANNONCE:

Man kan ikke undgå at blive inspireret og revet med af den undervisningsglæde og stolthed på elevernes vegne, der lyser ud af siderne. Udover de mange undervisningseksempler, indeholder bogen også gode praktiske råd om, hvordan man som underviser kan samarbejde med fagkolleger, for at få det bedste ud af forløb, lokaler og indkøb, såvel som fordelene ved samarbejde med andre fag som fysik og kemi. På den måde bliver faget også mere synligt på skolen. I mange år har madkundskab, i samarbejdet med andre fag, mest bestået i at man laver mad i skolekøkkenet til de øvrige aktiviteter, men der er mange andre, og mere faglige måder at samarbejde med andre faggrupper på.

En vigtig pointe er også, at eleverne skal have et fagsprog, kende fagtermer og -begreber, ganske som i andre fag på skolen, så de kan mærke at de er blevet klogere. Livsdueligheden ligger også i at føle, man ved noget og kan forklare det.

I en verden, hvor vi som forbrugere konstant påvirkes af medier og meningsdannere, mener forfatteren, at vi som lærere i faget Madkundskab også har en pligt til at understøtte elevernes udvikling i at træffe selvstændige valg på etiske, moralske og æstetiske områder. På den måde understøtter vi udviklingen af ansvarlige samfundsborgere.