

## Skema til kategorisering af ressourcer

### Centrale bidrag til videngrundlaget i læreruddannelsen

#### Madkundskab

<b>Kategori</b>  Titler	Mål i fagområdet
<p><b>Forskning:</b></p> <p>Carlsen, Helle B. (2004): Æstetiske læreprocesser med hensyn til mad og måltider. Ph.d.-afhandling. Danmarks Pædagogiske Universitet.</p> <p>Christensen, J. (2017): Et videnskabelig didaktisk perspektiv på madkundskab i skolen medprojekt Madkamp som genstandsfelt. Aarhus Universitet.</p> <p>DTU publikationer / ernæring og kostvaner (nyeste publikationer om ernæring og kostvaner): <a href="http://www.food.dtu.dk/Publikationer/Ernaering-og-kostvaner">www.food.dtu.dk/Publikationer/Ernaering-og-kostvaner</a></p> <p>Blomhoff, R., Andersen, R., Arnesen, E. K., Christensen, J. J., Eneroth, H., Erkkola, M., Gudanaviciene, I., Halldorsson, T. I., Høyer-Lund, A., Lemming, E. W., Meltzer, H. M., Pitsi, T., Schwab, U., Siksna, I., Thorsdottir, I. and Trolle, E. (2023): Nordic nutrition recommendations 2023 Nordic Council of ministers . Copenhagen</p> <p>Nyvang, C. (2014): Danske trykte kogebøger 1900-1970, Danske kostmologier. Ph.d. afhandling, Humanistisk Fakultet, KU</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) have tilegnet sig kundskaber og færdigheder nødvendige for at kunne begrunde, planlægge, gennemføre, udvikle og evaluere madkundskabsundervisning i en materielt tilknyttet praksis i folkeskolen,</li> <li>2) kunne analysere og kritisk reflektere over faglige problemstillinger inden for madlavning, sundhed, fødevarerbevidsthed og madkultur samt fagdidaktik i relation til fagets formål og mål i skolen,</li> <li>3) kunne undervise i og formidle fagets indhold gennem varierede arbejdsformer, et bredt udvalg af læremidler samt anvendelse af fagsprog,</li> <li>4) kunne varetage en undervisning, som bidrager til at udvikle elevernes erkendelse, livsduelighed, ansvarlighed, identitet og lyst i relation til mad og måltider, og</li> <li>5) med afsæt i fagets vidensgrundlag og fagdidaktik kunne indgå i tværfagligt samarbejde.</li> </ol>

<p>Spence, Charles &amp; Betina Pigueras-Fiszman (2014): The Perfect Meal. The multisensory science of food and dining. WILEY Blackwell.</p> <p>Wistoft, K et al. (2016): Haver til maver – studie af udbredelse og effekter af kulinarisk skolehaveprogram. DPU. AU</p> <p>Wistoft, K. et al (2017): Rammer for mad og måltider i skolen. En systematisk forskningskortlægning. DCA rapport 101. AU.</p> <p>Qvortrup, L., &amp; Wistoft, K. (2022): Taste: Making Sense of Food. Food Studies: An Interdisciplinary Journal, 12(2), 1-7. <a href="https://doi.org/10.18848/2160-1933/CGP/v12i02/1-7">https://doi.org/10.18848/2160-1933/CGP/v12i02/1-7</a></p> <p>Wistoft K., Thorborg M., Christensen J., Pless M., Frerks C. G., Carlsen H. B, Vial M., Damsgaard C. og Tønneskov S. (2022): Madmæssig mangfoldighed i madkundskab, Akademi for Madkundskabsdidaktik. Danmarks institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU), Aarhus Universitet og Smag for livet</p>	
<p><b>Undersøgelser og redegørelser:</b></p> <p>Concito – Danmarks grønne tænketank: <a href="http://www.concito.dk">www.concito.dk</a></p> <p>Ernæringsfokus – viden om mad og ernæring til professionelle: <a href="http://www.ernaeringsfokus.dk">www.ernaeringsfokus.dk</a></p> <p>Forbrugerrådet TÆNK: <a href="http://www.taenk.dk">www.taenk.dk</a></p> <p>Pedersen, A. N. et al. (2015): Danskernes Kostvaner 2011-13. DTU Fødevareinstituttet. Søborg</p> <p>Rasmussen, M., Kierkegaard, L., Rosenwein, S. T., Holstein, B. E., Damsgaard, M. T. og Due, P. (2018): Skolebørnsundersøgelsen. Statens Institut for Folkesundhed.</p> <p>Simovska, V., Jensen, J. M., Pedersen, U., Broström, S. (red.) (2015): Sundhedspædagogik og sundhedsfremme i dagtilbud og skole. - Praktisk guide til en helhedsorienteret indsats. Dafolo</p>	<p>1) have tilegnet sig kundskaber og færdigheder nødvendige for at kunne begrunde, planlægge, gennemføre, udvikle og evaluere madkundskabsundervisning i en materielt tilknyttet praksis i folkeskolen,</p> <p>2) kunne analysere og kritisk reflektere over faglige problemstillinger inden for madlavning, sundhed, fødevarebevidsthed og madkultur samt fagdidaktik i relation til fagets formål og mål i skolen,</p> <p>3) kunne undervise i og formidle fagets indhold gennem varierede arbejdsformer, et bredt udvalg af læremidler samt anvendelse af fagsprog,</p> <p>4) kunne varetage en undervisning, som bidrager til at udvikle elevernes erkendelse, livsduelighed, ansvarlighed, identitet og lyst i relation til mad og måltider, og</p> <p>5) med afsæt i fagets vidensgrundlag og fagdidaktik kunne indgå i tværfagligt samarbejde.</p>

<p>Stjernqvist, N. W. et al. (2022): I was pushed over the edge, but I didn't die – A qualitative case study of Danish school children's food literacy at FOODcamp. Appetite.</p> <p>Thestrup, S.V. &amp; Lynggaard, M.Z. (2017). Når mad og dannelse går hånd i hånd i skolen: inspiration til hvordan danske skoler kan praktisere maddannelse. Aarhus: VIA Ernæring og Sundhed.</p> <p>Lassen, A. D., Christensen, L. M., Fagt, S. og Trolle, E. (2020): Råd om bæredygtig sund kost - Fagligt grundlag for et supplement til De officielle Kostråd. DTU Fødevareinstituttet.</p>	
<p><b>Forskningsformidling/didaktiseret formidling:</b></p> <p>Benn, J. (Red.) (2013): Børn, ernæring og måltider. København. Munksgaard.</p> <p>Benn, J. (2016): Fra kvindelig husgerning over hjemkundskab til madkundskab. U Press</p> <p>Brodersen, P., Hansen, T. I., Ziehe, T. (2020): Oplevelse, fordybelse og virkelyst. Hans Reitzels Forlag.</p> <p>Carlsen, H. B. (2011): Mad og æstetik. Hans Reitzels Forlag.</p> <p>Carlsen, H. B., Pedersen, A. T. (2014): Madkundskab. Akademisk Forlag.</p> <p>Carlsen, H.B. (2016): Maddannelse. U-Press.</p> <p>Carlsen, H.B. (2017): Madkundskabsdidaktik - mellem fag og didaktik. Hans Reitzels Forlag</p> <p>Carlsen, H.B. (2019): Madkundskabsundervisning. En fagmetodik. Hans Reitzels Forlag</p> <p>International Journal of Home Economics (tidsskrift)</p> <p>International Journal of Consumer Studies (tidsskrift)</p> <p>Mulvad, R. (2009). Læsning – en del af faget hjemkundskab</p>	<p>1) have tilegnet sig kundskaber og færdigheder nødvendige for at kunne begrunde, planlægge, gennemføre, udvikle og evaluere madkundskabsundervisning i en materielt tilknyttet praksis i folkeskolen,</p> <p>2) kunne analysere og kritisk reflektere over faglige problemstillinger inden for madlavning, sundhed, fødevarebevidsthed og madkultur samt fagdidaktik i relation til fagets formål og mål i skolen,</p> <p>3) kunne undervise i og formidle fagets indhold gennem varierede arbejdsformer, et bredt udvalg af læremidler samt anvendelse af fagsprog,</p> <p>4) kunne varetage en undervisning, som bidrager til at udvikle elevernes erkendelse, livsduelighed, ansvarlighed, identitet og lyst i relation til mad og måltider, og</p> <p>5) med afsæt i fagets vidensgrundlag og fagdidaktik kunne indgå i tværfagligt samarbejde.</p>

<p>Schulz, A. og von Seelen, J. (2017). En skole i bevægelse. Læring, trivsel og sundhed. København: Akademisk Forlag</p> <p>Wistoft K. &amp; Qvortrup, L. (2017): Smagens didaktik, Akademisk Forlag</p>	
<p><b>Journalistiske tekster:</b></p> <p>Alt om kost: <a href="https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/de-officielle-kostraad">https://foedevarestyrelsen.dk/kost-og-foedevarer/alt-om-mad/de-officielle-kostraad</a></p> <p>Fagligt netværk: <a href="http://www.folkeskolen.dk/madkundskab">www.folkeskolen.dk/madkundskab</a></p> <p>Foreningen for madkundskab: <a href="http://www.madkundskab.nu">www.madkundskab.nu</a></p> <p>Madkulturen: <a href="http://www.madkulturen.dk">www.madkulturen.dk</a></p> <p>Nilsson, M. (2014). Den hemmelige kok. Sådan fusker fødevarereproducenterne med dine fødevarer. Politiken.</p> <p>Nørgaard, C., Lindqvist, A. (2017): Spis ordentligt - en guide til den skeptiske forbruger. Politikens Forlag</p> <p>Samvirke: <a href="http://www.samvirke.dk">www.samvirke.dk</a></p> <p>Smagens dag: <a href="http://www.smagensdag.dk">www.smagensdag.dk</a></p> <p>Smag for livet: <a href="http://www.smagforlivet.dk">www.smagforlivet.dk</a></p> <p>Styrk maddannelse: <a href="http://www.styrkmaddannelsen.dk">www.styrkmaddannelsen.dk</a></p>	<p>1) have tilegnet sig kundskaber og færdigheder nødvendige for at kunne begrunde, planlægge, gennemføre, udvikle og evaluere madkundskabsundervisning i en materielt tilknyttet praksis i folkeskolen,</p> <p>2) kunne analysere og kritisk reflektere over faglige problemstillinger inden for madlavning, sundhed, fødevarerevidsthed og madkultur samt fagdidaktik i relation til fagets formål og mål i skolen,</p> <p>3) kunne undervise i og formidle fagets indhold gennem varierede arbejdsformer, et bredt udvalg af læremidler samt anvendelse af fagsprog,</p> <p>4) kunne varetage en undervisning, som bidrager til at udvikle elevernes erkendelse, livsduelighed, ansvarlighed, identitet og lyst i relation til mad og måltider, og</p> <p>5) med afsæt i fagets vidensgrundlag og fagdidaktik kunne indgå i tværfagligt samarbejde.</p>

<p><b>Juridiske tekster:</b></p> <p>Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor som lærer i folkeskolen BEK nr 374 af 29/03/2023. Retsinformation.</p> <p>Bekendtgørelse af lov om fødevarer: LBK nr 8 af 06/01/2022, Retsinformation</p> <p>Bekendtgørelse om mærkning m.v. af fødevarer, BEK nr 1355 af 27/11/2015. Retsinformation.</p> <p>Fælles mål for sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab: <a href="http://www.emu.dk">www.emu.dk</a></p> <p>Fælles Mål for madkundskab: <a href="http://www.emu.dk">www.emu.dk</a></p> <p>Fælles mål for madkundskab som valgfag: <a href="http://www.emu.dk">www.emu.dk</a></p> <p>Læremiddel.dk – Nationalt videncenter for læremidler: <a href="http://www.laeremiddel.dk">www.laeremiddel.dk</a></p> <p>Når klokken ringer: Faktaark om madkundskabslokalet: <a href="http://www.arbejdsmiljoweb.dk">www.arbejdsmiljoweb.dk</a></p> <p>Vejledninger til folkeskolens prøver i valgfaget madkundskab: <a href="http://www.uvm.dk">www.uvm.dk</a></p>	<p>1) have tilegnet sig kundskaber og færdigheder nødvendige for at kunne begrunde, planlægge, gennemføre, udvikle og evaluere madkundskabsundervisning i en materielt tilknyttet praksis i folkeskolen,</p> <p>2) kunne analysere og kritisk reflektere over faglige problemstillinger inden for madlavning, sundhed, fødevarerbevidsthed og madkultur samt fagdidaktik i relation til fagets formål og mål i skolen,</p> <p>3) kunne undervise i og formidle fagets indhold gennem varierede arbejdsformer, et bredt udvalg af læremidler samt anvendelse af fagsprog,</p> <p>4) kunne varetage en undervisning, som bidrager til at udvikle elevernes erkendelse, livsduelighed, ansvarlighed, identitet og lyst i relation til mad og måltider, og</p> <p>5) med afsæt i fagets vidensgrundlag og fagdidaktik kunne indgå i tværfagligt samarbejde.</p>
<p><b>Primære kildetekster:</b></p> <p>Coff, C. (red.) (2016): Fødevareetik. Munksgaard</p> <p>Damsgaard, C. (2020): Udeskole i madkundskab – hvorfor og hvordan? I Bærenholdt, J. &amp; Hald, M. (red.). Udeskole i teori og praksis. (s. 97-114) Frederikshavn: Dafolo</p> <p>Fuglsang, J., Stamer, N. B. (2015): Madsociologi. København: Munksgaard.</p> <p>Holm, L. &amp; Kristensen, S. T. (red.) (2022): Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver. København: Munksgaard</p> <p>Jørgensen, I., Holmquist, N. (2019): Ernæringsfysiologi – en grundbog. København. Munksgaard. 3. udg.</p>	<p>1) have tilegnet sig kundskaber og færdigheder nødvendige for at kunne begrunde, planlægge, gennemføre, udvikle og evaluere madkundskabsundervisning i en materielt tilknyttet praksis i folkeskolen,</p> <p>2) kunne analysere og kritisk reflektere over faglige problemstillinger inden for madlavning, sundhed, fødevarerbevidsthed og madkultur samt fagdidaktik i relation til fagets formål og mål i skolen,</p> <p>3) kunne undervise i og formidle fagets indhold gennem varierede arbejdsformer, et bredt udvalg af læremidler samt anvendelse af fagsprog,</p>

<p>Justesen, L., Uebel, U., Østergaard, K. (2022): Fødevarer og kvalitet – råvarer og forarbejdning, Nyt teknisk Forlag. 3. udg.</p> <p>Kirkegaard, E.; Vestergaard Hansen, P. (2004): Levnedsmiddelhygiejne. Borgen (1)</p> <p>Kristensen, I. H. (2021): Ernæringslære. Praxis Erhvervsskolernes forlag</p> <p>Kristensen, M. I. (2018): Fødevarerlære. Praxis Erhvervsskolernes Forlag</p> <p>McGee, H. (2004): On Food and cooking. New York. Scribner</p> <p>Pedersen, A. T. (2019): Madgrundbogen. Akademisk forlag.</p>	<p>4) kunne varetage en undervisning, som bidrager til at udvikle elevernes erkendelse, livsduelighed, ansvarlighed, identitet og lyst i relation til mad og måltider, og</p> <p>5) med afsæt i fagets vidensgrundlag og fagdidaktik kunne indgå i tværfagligt samarbejde.</p>
<p><b>Andet:</b></p> <p>British Nutrition Foundation: <a href="http://www.nutrition.org.uk">www.nutrition.org.uk</a></p> <p>Carlsen, H. B. (2019): Dannelse i madkundskab: at lære at træffe valg ansvarligt med sans for nydelse og glæden ved at skabe under hensyntagen til omgivelserne, I: Hansen J. et al (red.), Dannelse i alle fag. Dafolo.</p> <p>Carlsen, H. B. (2023): Madkundskab for livet. Aarhus Universitetsforlag</p> <p>Den store klimadatabase: <a href="http://www.denstoreklimadatabase.dk">www.denstoreklimadatabase.dk</a></p> <p>Fogt, K. H. og Kastberg, M. (2023): God mad let at lave. Lindhardt og Ringhof. 12. udg.</p> <p>Fødevaredatabanken: <a href="https://frida.fooddata.dk/">https://frida.fooddata.dk/</a></p> <p>Kostberegningsprogram: VITAKOST: <a href="http://www.vitakost.dk">www.vitakost.dk</a></p> <p>Praksisfaglighed i de praktisk-musiske fag, Unge Pædagoger nr. 3 // 2020</p> <p>Skriftserien #SMAG: <a href="http://www.smagforlivet.dk/tags/skriftserie">www.smagforlivet.dk/tags/skriftserie</a></p>	<p>1) have tilegnet sig kundskaber og færdigheder nødvendige for at kunne begrunde, planlægge, gennemføre, udvikle og evaluere madkundskabsundervisning i en materielt tilknyttet praksis i folkeskolen,</p> <p>2) kunne analysere og kritisk reflektere over faglige problemstillinger inden for madlavning, sundhed, fødevarerbevidsthed og madkultur samt fagdidaktik i relation til fagets formål og mål i skolen,</p> <p>3) kunne undervise i og formidle fagets indhold gennem varierede arbejdsformer, et bredt udvalg af læremidler samt anvendelse af fagsprog,</p> <p>4) kunne varetage en undervisning, som bidrager til at udvikle elevernes erkendelse, livsduelighed, ansvarlighed, identitet og lyst i relation til mad og måltider, og</p> <p>5) med afsæt i fagets vidensgrundlag og fagdidaktik kunne indgå i tværfagligt samarbejde.</p>