

Kategorisering af ressourcer/ Centrale bidrag til videngrundlag i fagområdet.

4.juni 2019

| Kategori Titler (Priorité 5 til max 10 ressourcer/ centrale bidrag til videngrundlaget pr. kategori) | Kompetenceområder i fagområdet (Skriv kompetenceområderne i fagområdet. Angiv hvilket/ hvilke kompetenceområder den enkelte ressource/ tekst primært anbefales til med henblik på overskuelighed og anvendelse i praksis) 1) 2) 3) 4) |
|---|---|
| Forskning: Benn, J. (2016): <i>Fra kvindelig husgerning over hjemkundskab til madkundskab</i> . U Press (1, 2, 3, 4) Blauert, E. B., Holt, M.K., Mithril, C., Meyer, C. (2010): <i>Grundlag for ny nordisk hverdagsmad</i> . OPUS WP1. Københavns Universitet (2, 3) Christensen, J. (2017): <i>Et videnskabelig didaktisk perspektiv på madkundskab i skolen medprojekt Madkamp som genstandsfelt</i> . Aarhus Universitet. (2, 3, 4) DTU publikationer / ernæring og kostvaner (nyeste publikationer om ernæring og kostvaner) https://www.food.dtu.dk/Publikationer/Ernaering-og-kostvaner (1) Leer, J., Wistoft, K. (2015): <i>Mod en smagspædagogik - et kritisk litteraturreview om børn, smag og læring</i> . Aarhus Universitet. (1, 2, 3, 4) Nyvang, C. (2014): <i>Danske trykte kogebøger 1900-1970, Danske kostmologier</i> . Ph.d. afhandling, Humanistisk Fakultet, KU (3, 4) | Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik |

Kategorisering af ressourcer/ Centrale bidrag til videngrundlag i fagområdet.

4.juni 2019

| | |
|--|---|
| <p>Wistoft K. & Qvortrup, L. (2017): <i>Smagens didaktik</i>, Akademisk Forlag (1, 2, 3, 4)</p> <p>Wistoft, K et al. (2016): <i>Haver til maver – studie af udbredelse og effekter af kulinarisk skolehaveprogram</i>. DPU. AU (1, 2, 4)</p> <p>Wistoft, K. et al (2017): <i>Rammer for mad og måltider i skolen. En systematisk forskningskortlægning</i>. DCA rapport 101, juli 2017. AU. (1, 2, 4)</p> | |
| <p><u>Undersøgelser og redegørelser:</u></p> <p>Benn, J. (2009): <i>Mad, kost, ernæring - er det et fedt? I: Carlsson, M., Simovska, V., Jensen, B. B. (red) (2009): Sundhedspædagogik og sundhedsfremme. Teori, forskning og praksis</i>. Aarhus Universitetsforlag. (1, 4)</p> <p>Benn, J. (Red.) (2013): <i>Børn, ernæring og måltider</i>. København. Munksgaard. (1, 3, 4)</p> <p>Pedersen, A. N.et al. (2015): <i>Danskernes Kostvaner 2011-13</i>. DTU Fødevareinstituttet. Søborg (1, 2)</p> <p>Pendergast, D., McGregor, S., Turkki, K. (red.) (2012): <i>Creating home economics futures. The next 100 years</i>. IFHE, Australian Academic Press (1, 2, 3, 4)</p> <p>Rasmussen, M., Due, P., Pedersen, T.P. (2014): <i>Skolebørnsundersøgelsen. Statens Institut for Folkesundhed</i>. www.hbsc.dk (1,)</p> <p>Simovska, V., Jensen, J. M., Pedersen, U., Broström, S. (red.) (2015): <i>Sundhedspædagogik og sundhedsfremme i dagtilbud og skole. - Praktisk guide til en helhedsorienteret indsats</i>. Dafolo (1, 4)</p> | <p>Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel</p> <p>Kompetenceområde 2: Fødevarebevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg</p> <p>Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur</p> <p>Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik</p> |

Kategorisering af ressourcer/ Centrale bidrag til videngrundlag i fagområdet.

4.juni 2019

| | |
|--|--|
| <p>Thestrup, S.V. & Lynggaard, M.Z. (2017). <i>Når mad og dannelse går hånd i hånd i skolen: inspiration til hvordan danske skoler kan praktisere maddannelse</i>. Aarhus: VIA Ernæring og Sundhed. (1, 3, 4)</p> <p>Wistoft, K. Roed Otte, C., Stovgaard, M., Breiting, S.(2011): <i>Haver til maver. Et studie af engagement, skolehaver og naturformidling</i>. Institut for Uddannelse og Pædagogik (1, 2, 3, 4)</p> | |
| <p><u>Forskningsformidling/ didaktiseret formidling:</u></p> <p>Carlsen, H. B. (2011): <i>Mad og æstetik</i>. Hans Reitzels Forlag. (1, 3, 4)</p> <p>Carlsen, H. B., Pedersen, A. T. (2014): <i>Madkundskab</i>. Akademisk Forlag. (1, 2, 3, 4)</p> <p>Carlsen, H.B. (2016): <i>Maddannelse</i>. U-Press.(1, 3, 4)</p> <p>Carlsen, H.B. (2017): <i>Madkundskabsdidaktik - mellem fag og didaktik</i>. Hans Reitzels Forlag (4)</p> <p>Carlsen, H.B.(2019): <i>Madkundskabsundervisning. En fagmetodik</i>. Hans Reitzels Forlag (1, 2, 3, 4)</p> <p>Coff, C. (red.) (2016): <i>Fødevareretik</i>. Munksgaard (2, 3)</p> <p>Fuglsang, J., Stamer, N. B. (2015): <i>Madsociologi</i>. København: Munksgaard. (1, 2, 3)</p> <p>Hammershøj, L. G. (2012): <i>Kreativitet et spørgsmål om dannelse</i>. Hans Reitzels Forlag (1, 4)</p> <p>Holm, L., Kristensen, S. T. (Red.) (2012): <i>Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver</i>. København. Munksgaard. (1,2,3)</p> <p>International Journal of Home Economics (tidsskrift) og International Journal of Consumer Studies (tidsskrift) (2, 4)</p> | <p>Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel</p> <p>Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg</p> <p>Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur</p> <p>Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik</p> |

Kategorisering af ressourcer/ Centrale bidrag til videngrundlag i fagområdet.

| | |
|--|--|
| <p>Jensen, J. M., Simovska, V.(red) (2014): <i>Sundhedspædagogik i sundhedsfremme</i>. Gads Forlag (1, 4)</p> <p>Jørgensen, I., Holmquist, N. (2015): <i>Ernæringsfysiologi – en grundbog</i>. København. Munksgaard 2. Udgave</p> <p>Kirkegaard, E.; Vestergaard Hansen, P. (2004). <i>Levnedsmiddelhygiejne</i>. Borgen (1)</p> <p>Mulvad, R. (2009). <i>Læsning – en del af faget hjemkundskab</i> (1,3)</p> <p>www.altomkost.dk www.madkundskab.nu www.smagforlivet.dk www.havertilmaver.dk www.madkamp.nu</p> | |
| <p><u>Journalistiske tekster:</u></p> <p>Folkeskolen.dk: Læreruddannelsens forening for madkundskab, BLOG for madkundskab (1,2,3,4)</p> <p>Muller, A. R & Leer, J.(red.) (2015). <i>Tema. Det ny nordiske køkken - kritiske perspektiver</i>. Social Kritik; nr. 144 (2+3)</p> <p>Nilsson, M. (2014). <i>Den hemmelige kok. Sådan fusker fødevarerproducenterne med dine fødevarer</i>. Politiken.(2+3)</p> <p>Nørgaard, C., Lindqvist, A. (2017): <i>Spis ordentligt - en guide til den skeptiske forbruger</i>. Politikens Forlag (2+3)</p> <p>Sylow, M.(2013): <i>Skolemadssatsningen i KBH-EAT 2007-2012</i>. Københavns Madhus.(1+3)</p> <p>www.smagensdag.dk www.skole.lf.dk www.skolekontakten.dk</p> | <p>Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel</p> <p>Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg</p> <p>Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur</p> <p>Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik</p> |

Kategorisering af ressourcer/ Centrale bidrag til videngrundlag i fagområdet.

4.juni 2019

| | |
|---|--|
| <p> www.clionline.dk www.madkundskab.gyldendal.dk www.madkundskab.dk www.madkundskabsforum.dk www.emu.dk www.laeremiddel.dk www.danwatch.dk www.gocook.dk </p> <p> Sundhedsstyrelsen:(1,2,3) https://www.sst.dk/da/udgivelser </p> | |
| <p> Juridiske tekster: Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor som lærer i folkeskolen BEK nr 1068 af 08/09/2015 (1,2,3,4) https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=174218 </p> <p> Fælles Mål for Sundhed- seksualundervisning og familiekundskab (EMU) (4) </p> <p> Fælles Mål for madkundskab (EMU) (4) </p> <p> Miljø- og Fødevarerministeriet (2015): <i>Bekendtgørelse af lov om fødevarer</i>: LOV nr. 1882 af 9/12/2015, (2-3)Retsinformation </p> <p> Miljø- og Fødevarerministeriet (2015) Bekendtgørelse om mærkning m.v. af fødevarer (2+3) https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=175746 </p> <p> Når klokken ringer: Faktablade om madkundskabslokalet. (4) http://www.godtskolebyggeri.dk/hent-materialer/naar_klokken_ringer (4) </p> | <p> Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel </p> <p> Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg </p> <p> Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur </p> <p> Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik </p> |

Kategorisering af ressourcer/ Centrale bidrag til videngrundlag i fagområdet.

4.juni 2019

| | |
|--|--|
| <p><u>Primære kildetekster:</u></p> <p>Boyhus, E. (2013): <i>Historisk kogebog - kogekunst i Danmark 1616-1910</i>. Wormianum.(2+3)</p> <p>Brodersen, P., Hansen, T. I., Ziehe, T. (2015): <i>Oplevelse, fordybelse og virkelyst</i>. Hans Reitzels Forlag.(4)</p> <p>Buhl, B. (2010): <i>Historien om danskernes mad i 15.000 år</i>. Dansk Landbrugsmuseum. Gl. Estrup.(2+3)</p> <p>http://norden.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A745817&dswid=7609 (1)</p> <p>Justesen, L., Uebel, U., Østergaard, K. (2010). <i>Fødevarer og kvalitet – råvarer og forarbejdning</i>, Nyt teknisk Forlag.(2)</p> <p>Klafki, W. (2002): <i>Dannelsesteori og didaktik - nye studier</i>. Århus. Klim (4)</p> <p>McGee, H. (2004). <i>On Food and cooking. The science and lore of the kitchen</i>. New York. Scibner (2+3)</p> <p>Nordic Nutrition Recommendations (2012):</p> | <p>Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel</p> <p>Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg</p> <p>Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur</p> <p>Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik</p> |
| <p><u>Andet:</u></p> <p>Bladet Samvirke, Coop (1,2,3,4)</p> <p>British Nutrition Foundation: https://www.nutrition.org.uk/ (1)</p> <p>Fødevardatabanken: http://frida.fooddata.dk/ (1,2)</p> <p>Kirkegaard, E., Klinken, K. (2017): <i>Ingeborg Suhrs Mad</i>. Gads forlag (2)</p> | <p>Kompetenceområde 1: Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel</p> <p>Kompetenceområde 2: Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg</p> |

Kategorisering af ressourcer/ Centrale bidrag til videngrundlag i fagområdet.

| | |
|--|--|
| <p>Mærk Mærkningsordninger: http://www.forbrug.dk/Raad-og-rettigheder/Maerker/Maerkningssguide (2)</p> <p>National Geographic: http://education.nationalgeographic.org/food-education/ (4)</p> <p>Pedersen, C. T., Fakstorp, J. (red) (2010): <i>Gastronomisk leksikon</i>. Det Danske Gastronomiske Akademi. Nyt nordisk Forlag (2)</p> <p>Thomsen, H. F. (red.) (2012): <i>God mad let at lave</i>. Lindhardt og Ringhof, 8. udgave.(2)</p> <p>Winfood. Kostberegningsprogram (1)</p> | <p>Kompetenceområde 3: Måltider, madlavning og madkultur</p> <p>Kompetenceområde 4: Madkundskabsdidaktik</p> |
|--|--|

(Ressourcer er i denne sammenhæng litteratur, mv.)