

Oversigt over centrale bidrag til videngrundlaget for Madkundskab

Faglige udvælgelseskriterier

Madkundskab

Nedenstående oversigt indeholder en variation af grundbøger, faglige artikler, rapporter og evalueringer med relevans for faget madkundskab. Kriterierne for udvælgelsen har blandt andet været, at teksterne kan bidrage til at give indblik i fagets videngrundlag samt indsigt i fagdidaktiske perspektiver. Listen er fyldestgørende således, at der inden for samme tema findes flere forskellige bud på grundbøger og artikler, der kan belyse de respektive temaers faglige og didaktiske problemstillinger.

Teksterne er inddelt i seks hovedområder. De første fire områder relaterer sig direkte til fagets kompetenceområder. Det femte område er inkluderet for at samle de tekster, der kan anvendes i relation til flere kompetenceområder, og dermed er tværgående. Herunder findes primært grundbøger, antologier og tekstsamlinger til faget. Sidste område inkluderer tekster, der har faglokalet, rum og omgivelser som genstandsfelt.

Fagligt område 1 Sundhed, mad, livskvalitet og trivsel	Sundhedsbegreber Ernæring Hygiejne og mikroorganismer Mad, sundhed og valg	<ul style="list-style-type: none"> ● Benn, Jette (2009): Mad, kost, ernæring - er det et fedt? I: Carlsson, Monica, Simovska, Venka og Jensen, Bjarne Bruun, red: <i>Sundhedspædagogik og sundhedsfremme. Teori, forskning og praksis</i>. Aarhus Universitetsforlag ● Carlsen, Helle B.: Lyst til sundhed. in <i>Hjemkundskab</i>, 2005; nr. 5: s. 4 - 7. ● Cursiv 5 (2010): Er det sunde valg det lette valg? Børn, mad og bevægelse i et sundhedspædagogisk perspektiv. Institut for didaktik. DPU, Aarhus Universitet ● Ejlersen, Søren og Ingemann, Ditte (2017). <i>Fermentering 2.0. Kondimenter</i>. København: People's Press ● Fredens, Keld (2011): <i>Sundhedsfremme i hverdagen – få mennesker du møde i hverdagen til at vokse</i>. København: Munksgaard.
---	---	---

		<ul style="list-style-type: none"> ● Gabrielsen, Tone S. & Mach-Zagal, Ruth (2009): <i>Sundhedspædagogik for praktikere</i>. København: Munksgaard, 3. udgave. ● Hansen, Harald S, Jørn Dyerberg,, Henrik Ancher Sørensen, Claus Meyer, Arne Astrup, Inge Tetens, Steen Stender, Henrik Friis, Bente Nyvad, Christian Mølgaard, Jørn Wulff Helge, Jerk W. Langer & Jens Juul Holst. <i>Menneskets ernæring</i>. (2015). København: Munksgaard ● Jensen, Jeanette Magne & Simovska, Venka, red (2014). <i>Sundhedspædagogik i sundhedsfremme</i>. Gads Forlag ● Jørgensen, Inger Marie & Holmquist, Niels (2015). <i>Ernæringsfysiologi – en grundbog</i>. København: Munksgaard 2. udgave ● Lyhne, Niels og Elin Kirkegaard (2006). <i>Ernærings og fødevareleksikon</i>. København: GAD, 4. udgave ● Nedergaard, Gustav. (2006). <i>Human ernæring – grundbog i ernæringslære</i>. Nucleus Forlag ● Kirkegaard, Elin og Preben Vestergaard Hansen (2004). <i>Levnedsmiddelhygiejne</i>. Borgen ● KVAN. (03/2008) Tidsskrift for læreruddannelse og skole. Sundhed. ● Mad, hygiejne og mikroorganismer http://www.fodevarestyrelsen.dk/Publikationer/ ● Muller, Anders Riel & Leer, Jonatan (red.) (2015). Tema. Det ny nordiske køkken - kritiske perspektiver. <i>Social Kritik</i> ; nr. 144 ● Peterson, Shane, Ejlersen, Søren og Ingemann Ditte (2017). <i>Fermentering. Kraut, Kimchi og Kombucha</i>. København: People's Press ● Schulz, Anette og von Seelen, Jesper (red.) (2017). <i>En skole i bevægelse. Læring, trivsel og sundhed</i>. København: Akademisk Forlag ● Simovska, Venka, Jensen, Jeanette Magne, Pedersen, Ulla, Broström, Stig (red.) (2015). <i>Sundhedspædagogik og sundhedsfremme i dagtilbud og skole. - Praktisk guide til en helhedsorienteret indsats</i>. Dafolo
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> • Tetens, Inge et al. (2013). <i>Evidensgrundlaget for danske råd om kost og fysisk aktivitet</i>. DTU Fødevareinstituttet • Wistoft, Karen. (2012). <i>Trivsel og selvværd - mental sundhed i skolen</i>. København: Hans Reitzels forlag • Sørensen S., Christensen B.B. (2016). <i>Almen fødevarerhygiejne</i> 27.udgave. Erhvervsskolernes forlag <p>Websider: (et uddrag)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alt om kost: www.altomkost.dk • Den lille levnedsmiddeltabel: http://www.foodcomp.dk/download/Den_lille_levnedsmiddeltabel-4udg.pdf • European Nutrition Food Framework: http://www.europeanfoodframework.eu/ • Folkesundhed. http://www.si-folkesundhed.dk • Madpyramiden: www.madpyramiden.dk • NNR: http://norden.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A745817&dswid=7609 • NNR og nationale kostråd. http://perspektiv.nu/files/Filer/PDF/perspektiv1302_dansk.pdf • Skolebørnsundersøgelsen. www.hbsc.dk • Sundhed- seksualundervisning og familiekundskab http://www.emu.dk/sites/default/files/F%C3%A6lles%20M%C3%A5l%20for%20emnet%20sundheds-%20og%20seksualundervisning%20og%20familiekundskab.pdf
--	--	--

Fagligt område 2	Fødevarer	<ul style="list-style-type: none"> • Blauert, Emil Bruun, Mathias Krog Holt, ph.d. Charlotte Mithril og Claus Meyer(2010). <i>Grundlag for ny nordisk hverdagsmad</i>. OPUS WP1. Københavns Universitet. • Bredahl, R. & Buchardt, N. (2016): <i>Neurogastronomi. Hemmeligheden bag det perfekte måltid</i>. Fadl's forlag • Coff, Christian (2016). <i>Fødevareretik</i>. Munksgaard • Dietz, Anita og Andersen, Liselotte Kira Gregers (2017). <i>Tang. Et hav af mad</i>. København K: Lindhardt og Ringhof
Fødevarerbevidsthed, bæredygtighed, madlavning og madvalg	Produktion og forarbejdning Kritiske madvalg Miljø og ressourcer	

	<p>Måltider</p> <p>Maddannelse</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Eggen, Thorgrim. Omdahl, Jan. (2004). <i>Fortællinger om verdens bedste råvarer</i>. Aschehoug ● Hjalmskog, Karin(2015). Barn, mat och miljö. I: Benn, Jette & Hjalmskog, Karin: <i>Barn, mat och måltider</i>. Gleerups, Munksgaard: 143-158 ● Jensen, Kirsten (2013). Ny nordisk hverdagsmad – Fisk og bæredygtighed. <i>Hjemkundskab nr. 4 2013. Temanr. om bæredygtighed</i>. ● Jensen, Kirsten (2012). <i>Mad - med omtanke</i>. www.madogbaeredygtighed.dk ● Jensen, Kirsten (2015). www.skolenihaven.dk ● Justesen, Lise, Ulla Uebel og Karin Østergaard. (2010). <i>Fødevarer og kvalitet – råvarer og forarbejdning</i>, Nyt teknisk Forlag. ● Kirkegaard, Elin & Lyhne, Niels (2006). <i>Ernærings- og fødevaleksikon</i>. Gads Forlag ● Krebs, Trine & Nielsen, Karen M. (2017). <i>Økologi - landbrug, mad og bæredygtighed</i>. Munksgaard ● Langager, Hanne Hyldgaard (2014). <i>Fødevalære</i>. Praxis Erhvervsskolernes Forlag. ● Laursen, Thomas (2017). <i>Vild - Naturen ind i køkkenet</i>. København: Politiken ● McGee, Harold (2004). <i>On Food and cooking. The science and lore of the kitchen</i>. New York: Scibner ● Mouritsen, Ole G. og Styrbæk, Klaus (2015). <i>Fornemmelse for smag</i>. Nyt Nordisk Forlag ● Mæhlum, Anne, Hensley, Nina D. og Hensley, Jim (2016). <i>Mad med naturens vilde planter</i>. København: Politikens forlag ● Nilsson, Mats-Eric (2014). <i>Den hemmelig kok. Sådan fusker fødevalreproducerne med dine fødevarer</i>. Politiken. ● Nørgaard, C & Lindqvist , A. (2017): <i>Spis ordentligt - n guide til den skeptiske forbruger</i>. Politikens Forlag ● Schaldemose, Christel og Engelbrecht, Benny (2011). <i>Foodfight.eu</i>. Sohn
--	------------------------------------	---

- Søgaard, Ane Bodil og Sørensen, Troels V. (2008). *Hvad er det du spiser? Økologi, mad og sundhed*. Hovedland.
- Vitus, Lone (2014). *Mad vs. Fødevarer. Et opgør med den modificerede atmosfære*. Det flydende forlag.
- Zinck, Orla & Hallas-Møller, Torben (2008). *E-nummerbogen – Tilsætningsstoffer i maden*. Forlaget Libris, 8. udgave,

Websider - Et uddrag.

- Bekendtgørelse af lov om fødevarer:
<https://www.retsinformation.dk/Forms/R0710.aspx?id=162871>
- Etisk råd: www.etiskraad.dk, herunder: Vores mad og det globale klima – Etik til en varm klode:
<http://etiskraad.dk/upload/publikationer/foedevarer-og-klima/vores-mad-og-det-globale-klima/index.htm>
- Fødevaredatabanken: <http://frida.fooddata.dk/>
- Fødevareforbrug (statistik) kg. pr indbygger:
<http://www.statistikbanken.dk>
- Fødevarerstyrelsen:
http://www.fodevarestyrelsen.dk/Publikationer/Alle_publicationer/2001/010.htm
- Haver til maver: <http://havertilmaver.dk>
- Mad - med omtanke. www.madogbaeredygtighed.dk
- Mærkningsordninger:
<http://www.forbrug.dk/Raad-og-rettigheder/Maerker/Maerkningssguide>
- National Geographic:
<http://education.nationalgeographic.org/food-education/>
- Skolehaven som læringsrum. www.skolenihaven.dk
- Smag for livet: www.smagforlivet.dk
- Tilsætningsstoffer til fødevarer:
<http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/Fakta-om-tils%C3%A6tningsstoffer.aspx>

		<ul style="list-style-type: none"> • Tjek Datoen: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Kampagner/tjekdatoen/Sider/default.aspx • Ø - mærket: http://www.foedevarestyrelsen.dk/Leksikon/Sider/%C3%98-m%C3%A6rket.aspx
Fagligt område 3 Måltider, madlavning og madkultur	Gastronomi Fødevarehistorie - nationalt, regionalt og internationalt Maddannelse Teknologi og metode - fra åbent ildsted til sous vide Madsociologi	<ul style="list-style-type: none"> • Adriansen, I. et al. (red.) (2017): <i>Mad og identiteter. Dansk madhistorie</i>. Dansk Landbrugsmuseum • Boyhus, Else Marie (1998). <i>Grisen - en køkkenhistorie</i>. Gyldendal • Boyhus, Else Marie (1996). <i>Grønsager</i>. Gyldendal • Boyhus, Else Marie (2013). <i>Historisk kogebog - kogekunst i Danmark 1616-1910</i>. Wormianum. • Boyhus, Else Marie og Carlsen, Helle Brønnum (2000). <i>Bær og Frugter - syltningens historie</i>. København: Lindhardt og Ringhof. • Buhl, Bettina (2010). <i>Historien om danskernes mad i 15.000 år</i>. Dansk Landbrugsmuseum. Gl. Estrup. • Buhl, Bettina (2017). <i>Sovs skal der til. Opskrifter og Historie</i>. København: Gyldendal • <i>Dansk Madhistorie - industrikøkkenets tidsalder</i>. Dansk Landbrugsmuseum. Gl. Estrup. • <i>Dansk Madhistorie - fra fortid til nutid</i>. Dansk Landbrugsmuseum. Gl. Estrup. • Fuglsang, Jon, Stamer, Naja Buono. (2015). <i>Madsociologi</i>. København: Munksgaard. • Glad, Anne (2017) <i>Danskernes mad</i>. Gyldendal • Hyldtoft, Ole (red.) (2010). <i>Syn på mad og drikke i 1800 tallet</i>. Museum Tusulanums Forlag. • Juul, G. M. (2016): <i>Danmarks ældste kogebog 1616</i> • Kirk, Nikolaj og Maarbjerg, Mikkel (2008). <i>Grundkøkken</i>. København: Politikens Forlag

		<ul style="list-style-type: none"> ● Kirkegaard, Elin og Klinken, Katrine (2017). <i>Ingeborg Suhrs Mad</i>. Gads forlag ● Nielsen, Geert A. og Schmedes, Louise (2008). <i>Madkultur – værsgo</i>. Columbus ● Nyvang, Caroline. (2014). <i>Danske trykte kagebøger 1900-1970, Danske kostmologier</i>. Ph.d.afhandling, Humanistisk Fakultet, KU ● Ostrowski og Kroager: <i>Mediemad, køn og et ruralt etos: Inklusion af agrikulturelle færdigheder i mediemadens kønsforhandlinger</i>: ● http://www.dasts.dk/wp-content/uploads/2016/06/Ostrowski-Krogager-2016-Mediemad.pdf ● Pedersen, Carl Th. og Fakstorp, Jørgen. (Red. 2010). <i>Gastronomisk leksikon</i>. Det Danske Gastronomiske Akademi. Nyt Nordisk Forlag Arnold Busk. ● Pedersen, Thorvald (2008): <i>Kemien bag gastronomien</i>. Nyt Nordisk Forlag. ● <i>Samvirke Marts 2016</i>. Temanr. om madkultur. COOP fejrer 150 års jubilæum. ● Sepp, Hanna (2013): <i>Måltidspedagogik: Mat- och måltidskunskp i förskolan</i>. Lund, Studentlitteratur ● Skaarup, Bi (2006). <i>Renæssance mad</i>. København: Gyldendal ● Thomsen, Hanne Flensborg , red. (2012): <i>God mad let at lave</i>. Lindhardt og Ringhof, 8. udgave.
Fagligt område 4 Madkundskabs- didaktik (Litteratur - Kompetenceområ- der Praktik)	Maddannelse Kompetence og læring Filosofi og didaktik - nationalt og internationalt Didaktiske grundsyn og prioriteringer	<ul style="list-style-type: none"> ● Andersen, Martin Marchman (2015): <i>Smag - På sporet af en gastronomi</i>. Turbine. ● Benn, Jette (2016). <i>Fra kvindelig husgerning over hjemkundskab til madkundskab</i>. U Press ● Benn, Jette (2011). Fra almindidaktik til fagdidaktik – hjemkundskab et eksempel. I: Dahl, Kari Kragh Blume, Læssøe, Jeppe og Simovska, Venka (red.). <i>Essays om dannelse, didaktik og handlekompetence – inspireret af Karsten Schnack</i>. Danmarks Pædagogiske Universitetsskole. ● Benn, Jette (2015). Maddannelse, kompetencer og læring. I: Bergström, Kerstin og Johnsson, Inger M. <i>Mat är mer än mat. Samhällsvetenskapliga perspektiv på mat och måltider</i>. (s. 69-78) Göteborgs Universitet.

		<ul style="list-style-type: none"> ● Benn, Jette (2016 print): <i>Fra kvindelig husgerning, over hjemkundskab til madkundskab - historie, filosofi og didaktik</i>. Unipress. ● Benn, Jette (2014): Maddannelse – er det spiseligt? I: <i>Madkundskab 2014</i> (1), 20-23. ● Benn, Jette (2014): Food, nutrition or cooking literacy-a review of concepts and competencies regarding food education. <i>International Journal of Home Economics</i>; 7,1 : 13-35: http://pure.au.dk/portal/files/81132625/food_literacy.pdf ● Benn, Jette (2005): Praktisk klogskab - hverdagslivsområdet som dannelsesfelt I: Kragelund M. & Otto, L.: <i>Materialitet og dannelse</i>. København. Danmarks Pædagogiske Universitet: 9-20. ● Benn, Jette (2009): Hvad er hjemkundskabslæreren? En reflekteret praktiker, en kreativ husholder eller en omsorgsfuld husmor? I: <i>Cursiv</i>;4: 85-114. ● Brodersen, Peter, Hansen, Thomas Illum og Ziehe, Thomas (2015): <i>Oplevelse, fordybelse og virkelyst</i>. Hans Reitzels Forlag. ● Carlsen, Helle Brønnum (2008): Smagens selekterende sanselighed. In <i>Kulturo nr. 26</i>. ● Carlsen, Helle Brønnum. (2011). <i>Mad og æstetik</i>. Hans Reitzels Forlag. ● Carlsen, Helle Brønnum (2014): Maddannelse – er det ikke noget med dejlig mad? I: <i>Madkundskab</i>; 1:, 4-7. ● Carlsen, Helle Brønnum (2016): <i>Maddannelse</i>. U-Press. ● Carlsen, Helle Brønnum (2017). <i>Madkundskabsdidaktik - mellem fag og didaktik</i>. Hans Reitzels Forlag ● Fredens, Keld (2018) <i>Læring med kroppen forrest</i>. Hans Reitzels forlag ● Gravesen, David T. (2015) <i>Pædagogik - introduktion til pædagogens grundfaglighed, System A/S</i> ● Gustavson; Bernt (2001): <i>Vidensfilosofi</i>. Klim. Århus
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> ● Hammershøj, Lars G.(2012): <i>Kreativitet et spørgsmål om dannelse</i>. Hans Reitzels Forlag ● Hammershøj, Lars G. (2001). Selvdannelse og nye former for socialitet - technofesten som eksempel i: <i>DANSK SOCIOLOGI</i> 2/01 ● Hedegaard, L. & Leer, J. (red.) (2017): <i>Perspektiver på smag</i>, SMAG #06 ● <i>Hjemkundskab</i>: Temanr. Maden i kunsten. Nr. 3 2012 ● <i>Hjemkundskab</i>:Temanr. Maddannelse. Nr. 1 2014 ● Hohn, Hansjörg (2002): Den estiske erkendelsen og noen didaktiske konsekvenser. <i>Kvan</i> 53: 16-26 ● Jacobsen, J.C. & Steffensen, Bo, red. (). <i>Læreruddannelsens didaktik 2</i>. Århus: KLIM ● Klafki, Wolfgang (2002): <i>Dannelsesteori og didaktik - nye studier</i>. Århus: Klim ● Larsen, Sten (2016) (red.). <i>Pædagogik og lærerfaglighed</i>. Hans Reitzels Forlag ● Leer, Jonathan & Wistoft, Karen (2015): <i>Mod en smagspædagogik et kritisk litteraturreview om børn, smag og læring</i>. Aarhus Universitet. ● Madkundskab - Forening. www.madkundskab.nu ● Pendergast, Donna, McGregor, Sue, Turkki, Kaija, red. (2012): <i>Creating home economics futures. The next 100 years</i>. IFHE, Australian Academic Press ● Sylow, Mine (2013): <i>Skolemadssatsningen i KBH-EAT 2007-2012</i> Københavns Madhus. ● Wistoft, Karen (2016). Smagsdidaktisk refleksionsteori i faget madkundskab. www.smagforlivet.dk ● Wistoft, Karen & Qvortrup, Lars (2018): <i>Smagens didaktik</i>. Akademisk Forlag ● Tanggaard, L. (2008). <i>Kreativitetsfremmende læringsmiljøer</i>. www.fleksibellaering.dk
--	--	---

		<p>Læremidler - uddrag:</p> <p>Consumer Classroom: www.consumerclassroom.eu/da/</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Jensen, K. og Pedersen, K. M. (2012). www.klimavenligmad.net ● Læremiddel: http://laeremiddel.dk ● Læremiddeltjek - http://laeremiddel.dk/evalueringsvaerktojer/vurdering-af-laeremidler/ ● Madkamp: www.madkamp.nu - Æblet, Korn og Sundhed, Kål og madkultur, Mælk og Mælkeprodukter, Bælgrugter og bæredygtighed. ● Madkulturen: www.madkulturen.dk ● Madkundsabsforum: www.madkundsabsforum.dk ● Materialer til madkundskab: www.clioonline.dk ● Materialer til madkundskab: madkundskab.gyldendal.dk ● Skolekontakten: http://skolekontakten.dk/ ● Smagens Dag: http://smagensdag.dk/ ● Økologi i skolen: http://okologiiskolen.dk/
<p>Fagligt område 5</p> <p>På tværs af ovenstående kompetenceområder</p>	<p>Fagets grundlag - faglig- og tværfaglighed</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Benn, Jette (Red.). (2013). <i>Børn, ernæring og måltider</i>. København: Munksgaard. ● Carlsen, Helle Brønnum og Pedersen, Annelise Terndrup. (2014). <i>Madkundskab</i>. Akademisk Forlag. ● Holm, Lotte & Kristensen, Søren Tange (Red.). (2012). <i>Mad, mennesker og måltider – samfundsvidenskabelige perspektiver</i>. København: Munksgaard. ● Pedersen, Agnes. N. m.fl. (2015) <i>Danskernes Kostvaner 2011-13</i>. DTU Fødevarerinstitutionen. Søborg

		<p>Websider - Uddrag:</p> <p>Emu: www.emu.dk</p> <p>International Federation of home economics: www.ifhe.org</p>
<p>Fagligt område 6</p> <p>Skolens faglokale, rum og omgivelser</p>	<p>Faglokale</p> <p>Læringsmiljø</p> <p>Materialitet og rum</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Höijer, Karin, Fjellström, Christina & Hjalmskog, Karin (2013) Learning space for food: exploring three Home Economics classrooms. <i>Pedagogy, Culture & Society</i>; 21,3: 449-469 ● Wistoft, Karen, Roed Otte, Camilla, Stovgaard, Mikkel & Søren Breiting (2011): <i>Haver til maver. Et studie af engagement, skolehaver og naturformidling</i>. Institut for Uddannelse og Pædagogik (DPU), Århus Universitet, <p>Internetsider:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Når klokken ringer: Faktablade om madkundskabslokalet. ● http://www.godtskolebyggeri.dk/hent-materialer/naar_klokk_en_ringer ● Skolen i haven: www.skolenihaven.dk ● Skoven i skolen: www.skoven-i-skolen.dk ● Udeskole: http://teachout.ku.dk/ ● Udeskole: http://www.emu.dk/tema/udeskole

Litteratur om tværgående indsatsområder med relevans for faget/fagområdet:

<p>It og medier</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Binderup, Thomas, Jørgensen, Martin og Rasmussen, Torben Nørregaard (red.) (2013). <i>Undervisningsdifferentiering og teknologi</i>. KVAN. ● EMU: http://www.emu.dk/modul/it-og-medier-0 ● Gynther, K. UC Sjælland, Kjærgaard, T, UC Nord, Slot, M. Falkesgaard UC Lillebælt, Sørensen, Birgitte Holm, Aalborg Universitet (2013). IT og medier i den nye læreruddannelse. ● Hachmann, Roland og Holmboe, Peter (2014). <i>Flipped Learning - mere end bare video</i>. Praxis Erhvervsskolernes Forlag ● Iversen, Ole Sejer, Kirkeby, Inge Mette & Martinussen, Marie (2009): <i>Fremtidens hybride læringsrum. På vej mod en forståelsesramme for hvordan skolens it-berigede rum kan støtte arbejdsprocesser og skift mellem forskellige arbejdsprocesser</i> ● Lindkvist, L. Bødker. (2014). IT i madkundskab - hvorfor og hvordan. www.madkundskab.nu
----------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> ● Thisted, Ellen (2013). Det digitale køkken: IT i hjemkundskab. I: Engel, Charlotte (m.fl.) <i>IT i alle fag</i>. Dafolo ● Winfood. Kostberegningsprogram
Innovation og entreprenørskab	<ul style="list-style-type: none"> ● Dahler, Anne Marie, Davidsen, Helle Munkholm. (2015). <i>Delrapport Madkamp. DM i Madkundskab</i>. F og U. University College Lillebælt ● Darsøe, Lotte (2013). <i>Innovationspædagogik: Kunsten at fremelske innovationskompetence</i>. Samfundslitteratur. ● Kromann-Andersen, Ebbe og Jensen, Irmelin Funch (2009): <i>KIE-modellen – innovativ undervisning</i> Erhvervsskolernes forlag ● Kromann-Andersen, Ebbe og Jensen, Irmelin Funch (2009): <i>KIE-modellen - innovativ undervisning i folkeskolen</i>. Erhvervsskolernes forlag ● <i>KVAN</i> (2012). Tidsskrift for læreruddannelse og skole . Innovation ● Tanggaard, Lene, Johannesen, Rikke & Skov, Kirsten. <i>Entreprenørskab og innovation i læreruddannelsen – eksempler fra undervisningspraksis</i>. http://www.laereruddannelsesnet.dk/artikler/
Faglig læsning	<ul style="list-style-type: none"> ● Mulvad, Ruth (2009). <i>Læsning – en del af faget hjemkundskab</i> http://www.dlf.org/media/97542/rm-laesning-en-del-af-faget-hjemkundskab.pdf (18/1 - 2016) ● Pedersen, Kirsten Marie. (2010). <i>Læremidler i hjemkundskab – hvad er det?</i> Hjemkundskab. Nr. 1 2010
Inklusion og differentieret undervisning	<ul style="list-style-type: none"> ● Benn, Jette og Carlsen, Helle Brønnum (1993). <i>Undervisningsdifferentiering - indgår det i hjemkundskab? - hvordan tilberedes det? - er det spiseligt?</i> <i>Hjemkundskab</i>, 3, 11-17 ● Laursen, Per Fibæk (2010): <i>Praktisk orienterede elever. I: Egelund, Niels, red Undervisningsdifferentiering : status og fremblik</i>. Dafolo: 59-67 ● Laursen, Per Fibæk (2010): <i>Hånd og hoved i skole. Værkstedspædagogik for praktisk orienterede elever</i>. DPU, Dafolo ● Tetler, Susan, Quvang, Christian, Skibsted, Else og Larsen, Vibe. (2014). <i>Oversigt over forsknings- og udviklingsbaseret viden inden for området inklusion og specialpædagogik</i>.

Øvrige vidensressourcer

Tidsskrifter, udvalgte nordiske og internationale:

- Cursiv, peer reviewed tidsskrift for Institut for uddannelse og pædagogik, Aarhus Universitet
- International Journal of Home Economics, udgivet af International Federation of Home Economics - www.ifhe.org (nogle artikler og gamle numre kan ses umiddelbart, nyeste kræver medlemskab af IFHE)
- Families and Consumers Science Journal:
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/\(ISSN\)1552-3934](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1002/(ISSN)1552-3934) Amerikansk tidsskrift med forskningsartikler inden området familie, forbrug, husholdning, mad.
- Hushållsvetaren, se under Lärarnes Nyheter: <http://www.lararnasnyheter.se/mivida> Artikler vedrørende undervisning og forskning i Hem- och konsumentkunskap (svensk pendant til Madkundskab i Danmark)
- International Journal of Consumer Studies, Wiley Online Library:
[http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/\(ISSN\)1470-6431](http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1470-6431)
- Madkundskab, foreningen: <http://www.madkundskab.nu/>
- Mat og helse, norsk hjemmeside for faget Mat og helse i skolen:
http://www.matoghelse.org/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=11&Itemid=17
- The Journal of Family and Consumer Sciences Education: Udgivet af National Association of Family and Consumer Science educators: <http://www.natefacs.org/Pages/jfcse.html>
- The Journal of Family & Consumer Sciences, Publication of the American Association of Family & Consumer Sciences (AAFCS). <http://www.aafcs.org/Resources/Journal.asp>

Internationale webmaterialer og -antologier

- British Nutrition Foundation: <https://www.nutrition.org.uk/> Engelsk uafhængig ernæringsfond, der udarbejder grundlagsstof for ernæringsområdet og undervisningsmaterialer om mad til skoleområdet

- International Federation of Home Economics: Position Statement: https://www.ifhe.org/index.php?eID=tx_nawsecuredl&u=0&g=0&t=1454347245&hash=b4a12c72303ce23d9752307b880ff72bfba8a587&file=fileadmin/user_upload/redaktion/Publications/IFHE_Position_Statement_2008.pdf
- International Federation of Home Economics: E-Book - Global Sustainable Development: A Challenge for Consumer Citizens: <http://www.educationforsustainabledevelopment.org/> E-bog om bæredygtighed og forbrug med bidrag fra det internationale fagområde
- Revis, Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung: http://www.evb-online.de/evb_revis.php Beskrivelse af mål, indhold mm. i nogle delstaters undervisning i Tyskland

Praksistilknytning:

- Madkamp - Madkulturen
- Skolehaver - IUP Aarhus Universitet, UC Lillebælt, Aalborg Universitet
- Skolemadsordninger - Københavns Madhus, LOMA
- Undervisningsministeriet - udarbejdelse af kompetencemål, læringsmål, undervisnings- og inspirationsforløb til obligatorisk undervisning, valghold og madværksted 10.klasse (emu.dk)

Forskningstilknytning:

- Forskning og Udvikling. Center for anvendt skoleforskning. (CAS) Forskningsprogram: Mad, Krop og Læring.
- Institut for Uddannelse og Pædagogik. Fakultet Arts. Aarhus Universitet
- KOSMOS. Nationalt Videncenter for kost, motion og sundhed. <http://www.vicekosmos.dk/>
- Måltidsvidenskab og Folkesundhedsernæring. Aalborg Universitet. <http://www.plan.aau.dk/forskningsgrupper/menu/>

Internationale kontakter:

- IFHE - <https://www.ifhe.org/home0/>