

Fagspecifikt kursus i valgfaget madkundskab

Kurset er på 30 lektioner fordelt på fem dage. På kurset arbejder du med valgfagets prøveformer, teoretisk viden og praktisk kunnen. Der vil gennem hele kurset være særligt fokus på at styrke dine kompetencer inden for de naturvidenskabelige dele af faget, så du får oplæg og arbejder med praktiske øvelser om madens fysisk-kemiske egenskaber, tilberedningsmetoder og fødevarekendskab. *Husk forklæde!*

Du får også mulighed for at sparre med de andre lærere på holdet om undervisning i valgfaget madkundskab. Undervisningen vil bestå af oplæg, dialog i grupper og praktiske øvelser i køkkenet. I mellem hver undervisningsgang skal du arbejde med at afprøve og reflektere over undervisningen på dit valghold samt læse udvalgte tekster.

Kurset er et kompetencegivende efteruddannelseskursus svarende til 1,5 ECTS point.

Pris: 7.100,00 kr. for 1,5 ets. inkl. materialer og kaffe med brød til

Datoer: tirsdag d. 25/8, tirsdag d. 22/9, torsdag d. 22/10, onsdag d. 25/11 og mandag d. 7/12 - 2020
Alle dage kl. 9.00-15.00

Tilmeldingsfrist: 1. juni 2020 på hjemmesiden: <https://phabsalon.dk/videreuddannelse/skole-og-laering/>

Sted: Campus Vordingborg **Undervisere:** Malis Ravn

Overskrifter og indhold

Dag 1 Klar til valgfaget i madkundskab – Madkundskab som afgangsprøvefag

Få introduktion til prøvefaget, krav til mål og de obligatoriske områder samt inspiration til årsplan. Vi går i køkkenet og arbejder med råvarekendskab, sensorik og tilberedningsmetoder samt madkundskabsdidaktik i praksis. Du får oplæg om madkundskabsdidaktik og mulighed for at reflektere over dit eget fagsyn.

Dag 2 Sund mad og madkommunikation – Elevforudsætninger i udskolingen

Bliv opdateret på ernæring og forskellige målgruppers behov. Lær om madkommunikation og tilrettelæggelse af undervisning, som giver eleverne mulighed for at forholde sig kritisk til madkommunikation, markedsføring og mad på sociale medier. Vi arbejder med prøveoplæg.

Dag 3 Madbevidsthed og bæredygtighed eks. på årsplaner

Hvad er fødevarekvalitet? Lær om fødevarebevidsthed, fødevareetik og få kendskab til industriens metoder og prøv kræfter i køkkenet om madens fysisk-kemiske egenskaber. Få inspiration til spændende læremidler og dyk ned i de mange forskellige vinkler på bæredygtighed og klima i madkundskab.

Dag 4 Eksperimenterende madlavning – madens fysiske/kemiske egenskaber

Få inspiration til entreprenant madlavning og elevernes eget madprojekt. Prøv de mere avancerede tilberedningsmetoder, tilsmagnings- og produktudviklingsmetoder, så du er klædt på til at tilrettelægge undervisning i eksperimenterende praktisk madlavning og madens fysisk-kemiske egenskaber.

Dag 5 Måltider, madkultur og madmod i ungeperspektiv

Har unge en særlig madkultur? Hvad er et godt måltid? For hvem? Fordyb dig i måltiders betydning, madkultur i tid og sted og se nærmere på maddannelse og madmod i et ungeperspektiv. Få ny viden og inspiration til klasseledelse og undervisningsdifferentiering i et praktisk valgfag som madkundskab.