

Madkamp 2018/2019

Brug knolden



Madkamps baggrund og didaktiske tilgang

v/ Majbritt Pless, lektor

Læreruddannelsen på Fyn

Madkamp projekter

- I: 2013-2016
 - II: 2016-2019
 - ...?
-
- Sandsynligvis sidste DM i madkundskab

FORMÅL

MAD KAMP

For et styrket
madkundskab

Formål med Madkamp - overordnet



- Madkamp har til formål at **styrke madkundskabsfagets position og faglighed** i den danske grundskole
- Gennem **eksperimenterende** og **undersøgende arbejdsformer** kan eleverne styrke fællesskabet i klassen og udvikle deres faglighed.
- En høj grad af **elevdeltagelse** skal sammen med **innovative arbejdstilgange** skabe øget motivation hos eleverne og give dem lyst til at deltage, eksperimentere og udvikle samt bringe dem indsigt i forhold vedrørende mad og måltider.

Formål med Madkamp 2018/2019



- Undervisningsforløbet har til formål, at eleverne gennem aktiv deltagelse tilegner sig viden, færdigheder og holdninger i relation til kartoflen og måltidet
- Gennem praktiske, teoretiske og æstetiske læreprocesser skal eleverne opnå indsigt i fødevaren kartofler og blive i stand til at forstå og forholde sig til måltidsbegrebet
- Indsigten og færdighederne skal anvendes til at arbejde innovativt med at udvikle retter med kartofler.
- Der skal desuden sættes fokus på formidling af elevernes tilegnede færdigheder, oplevelser, erfaringer og forståelse gennem sproglig fremstilling

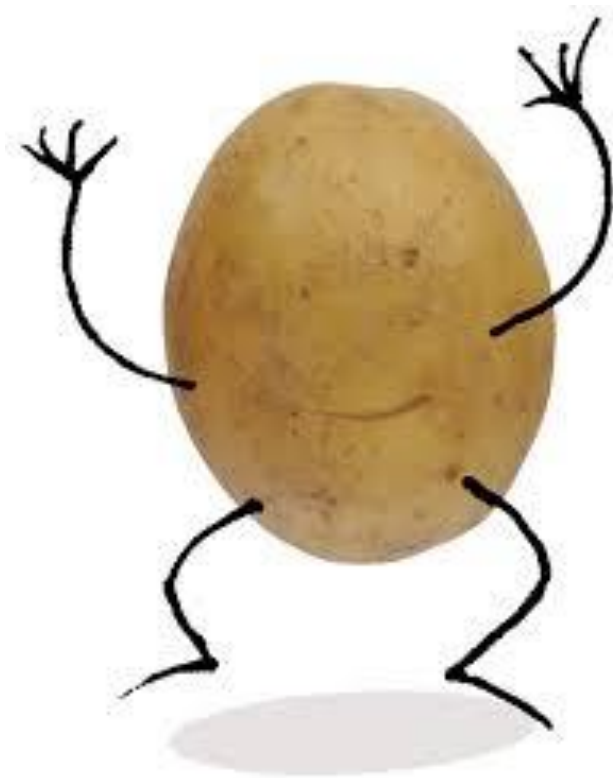
Ph. D. afhandling i Madkamp 2017

Ph.D. Jacob Christensen

- Positiv sammenhæng imellem intentionerne bag Madkamp og elevernes læringsudbytte.
- Madkampdidaktikken er ny for mange elever, den bidrager positivt til deres motivation for faget
- Konkurrenceelementet motiverer de fleste elever + positiv effekt på læringsudbytte
- Sammenhænge imellem læring og arbejdet med smag – bidrager til læringsudbytte.
- Mindre grupper af elever har dog ikke gavn af at deltage i Madkamp

- Innovation, deltagelse, konkurrence og smag
- Didaktiske elementer som på forskellig vis og i forskellig grad appellerer til forskellige elever
- Analyserer og fremskriver perspektiver på fagdidaktik, som kan give anledning til didaktisk refleksion blandt praktikere i faget madkundskab.

MADKAMPS DIDAKTIK



INNOVATION
KREATIVITET
ENTREPENØRSKAB

Madkamps didaktiske fokus

- **Læring** i madkundskab – ud fra temaet kartofler og måltidet
- **Innovation** – eleverne udvikler, udvælger og udformer noget nyt i fællesskab
- **Elevdeltagelse** – eleverne er aktive, medbestemmende og har indflydelse på egen læring
- **Eksperimentere** – eleverne arbejder undersøgende og eksperimenterende

Desuden:

- Kreativitet
- Samarbejde
- Motivation

Læring i madkundskab – virksomhedsformer (erkendelsesformer)

Eleverne skal arbejde:

- Oplevelsesmæssig
- Undersøgende
- Analytisk
- Eksperimenterende
- Sansemæssig og æstetisk
- Håndværksmæssigt
- Teoretisk
- Kommunikativt



Innovation

- Udvikling af en ny idé og dens realisering i praksis
- I læringsforløbet Madkamp – DM i madkundskab er målet, at eleverne er innovative, og derved udvælger og udformer noget nyt – dvs. retter med kartofler, og at de formidler deres viden og erfaringer i relation til kartoflen og måltidet

Elevdeltagelse i Madkamp

- Elevdeltagelse indikerer en undervisning, hvor eleverne er aktive, medbestemmende og har indflydelse.
- Eleverne skal have mulighed for at opstille forslag og beskrive, hvordan de kan få viden og opøve nye færdigheder, som de kan anvende i deres proces med at udvikle nye retter eller ændre på kendte - og sammen med læreren opstille nye læringsmål.
- De skal i læringsforløbet kunne afprøve og eksperimentere med madlavningsteknikker og grundmetoder.
- Det er lærerens opgave at være lyttende, vejledende og faciliterende, så eleverne kan tilegne sig færdigheder og viden gennem de undersøgende, eksperimenterende og teoretiske opgaver, der giver eleverne baggrund for at vælge, hvad de vil præsentere af retter og hvordan de vil formidle deres proces og viden.

Arbejdsform – hvordan skal eleverne erkende det faglige indhold?

	Traditionel tilgang til malkundskabsunder visning	Deltagerorienteret malkundskabsundervisning
De lærende	Modtagere af fagligt stof. Eleverne skal demonstrere viden og færdigheder.	Kyndige aktører, idemagere og "undervisere". Fortolker ideer og afprøver. Nøgleordet er valg.
Læreren	Leder og motiverer. Er fokuseret på læringsudbytte i relation til fagets slutmål	Facilitatorer, interaktionsvejledere, dialogpartnere i forhold, til videnstilegnelse og udvikling af retter.
Indhold	Lukket i forhold til emnet	Åbent indhold, hvor der kan diskuteres og forhandles om betydninger og forståelser.

Inspiration: model af Simovska i Fælles mål for sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab

HVORDAN?



Kunsten at stille produktive spørgsmål – en måde at arbejde innovativt på

- Et godt spørgsmål er et stimulerende spørgsmål, der opfordrer til at se nærmere på problemet, at udføre et eksperiment og skaffe sig en ny erfaring, dvs. et spørgsmål, der kan 'tænde gnisten' og fremme lysten til at lære, reflektere og besvare
- **Lukkede spørgsmål** – svare ja eller nej
- **Åbne spørgsmål** – hv- spørgsmål (hvem, hvor, hvad, hvordan og hvorfor)

For at spørgsmål kan betegnes som åbne, skal det appellere til forestillinger om nye muligheder.

At udforme produktive spørgsmål

Opmærksomheds- fokuserende spørgsmål

Kan du se?
Har du lagt mærke til?

Mål-og tælle spørgsmål

Hvor længe..?
Hvor meget...?

Sammenlignings- spørgsmål

På hvilken måde er disse kartofler er ens og hvordan adskiller de sig?
Set i forhold til form, farve, størrelse, tekstur, struktur og andre kendetegn.

Handlingsspørgsmål

Hvad sker der, hvis...?

Problemfremsettende spørgsmål

Kan du finde en måde at...?

Hvordan og hvorfor spørgsmål

*Du skal tage udgangspunkt i elevens erfaringer. Vigtigt at disse spørgsmål ikke kan besvares på en ganske bestemt måde. De er beregnet til at få eleverne til at tænke over og drage slutninger af deres egne erfaringer. Eleverne skal reflektere over sammenhænge, de har opdaget eller genkendt.
Dialog, diskussion og ideudvekslinger hjælper eleverne til erkende nye sammenhænge og øger deres forståelse.*

Læremidler til Madkamp

Brug knolden

- Et samlet hæfte med lærervejledning og elevmateriale
- 1-2 plakater
- Web-univers med ekstra materialer (opskrifter mm)



Alt materiale findes her (snart😊):

<https://madkamp.nu/undervisningsmaterialer/>

Læring i madkundskab

Primære kompetencemål

Brug knolden

Kompetenceområde	Færdigheds- og vidensområder
Fødevarebevidsthed	Kvalitetsforståelse og madforbrug Råvarekendskab
Madlavning	Madlavningens mål og struktur Madlavningens fysik og kemi
Mad- og måltidskultur	Måltidets komposition

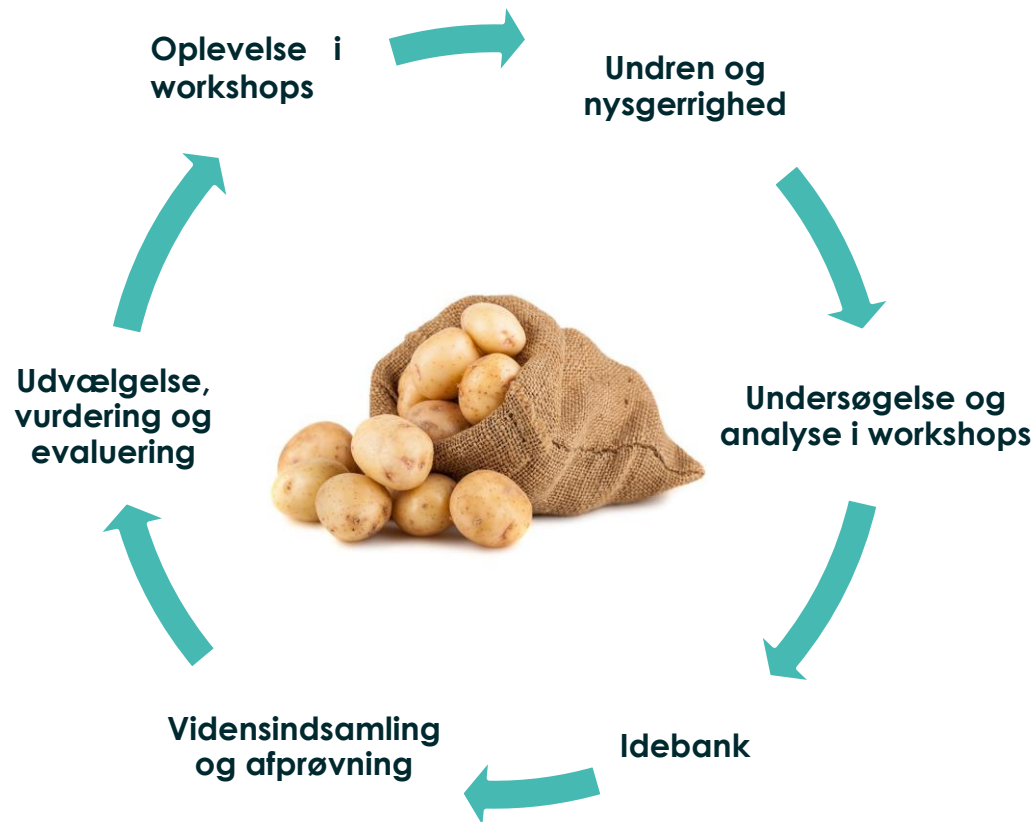
Processer i Madkamp-forløbet

Forløb 1	Forløb 2
Der arbejdes med temaerne i materialet:	Udvikling af retter gennem 4 faser:
Grundlæggende ->	1. Forståelse fase
Uddybende ->	2. Ideudviklingsfase
Eksperimenterende	3. Realiseringsfase
	4. Evalueringsfase



Formidling

Processer i de 4 faser – i læringsforløbet



GOD MADKAMP!

