

# Madmæssig Mangfoldighed

Kollektivt forskningsprojekt 2021-2022

# Akademi for Madkundskabs didaktik



# Partnere

- Professionshøjskolen UCN, lektor Camilla Damsgård
- Professionshøjskolen Absalon, lektor Susanne Tønneskov Hansen
- Københavns Professionshøjskole (KP), lektor Helle Brønnum Carlsen
- UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole, lektor Majbritt Pless
- UC SYD, lektor Connie Greffel Frerks
- VIA University College, adjunkt Merete Vial
- Smag for Livet og DPU, professor Karen Wistoft; adjunkt Jacob Christensen, videnskabelig assistent Aske Clark og ph.d.-studerende Mathias Thorgaard.

# Formål

- At udarbejde et videnskabeligt supplement til fagets undervisningsvejledning med anbefalinger, der støtter lærerens didaktiske valg og begrundelser.
- Materialet skal være med til at sikre, at eleverne får mulighed for at arbejde med madmæssig mangfoldighed med fokus på, hvordan værdier, holdninger, vaner, traditioner og smagspræferencer samt hensyn til sundhed og sygdom skabes af mennesker i samspil med hinanden i relation til tid, sted og anledning.

# Forsknings- spørgsmål

- Hvad gør man som lærer, når man underviser elever, der af forskellige årsager ikke spiser bestemte madvarer. Hvordan håndteres det i undervisningen?
- Hvilke hensyn tager lærerne til eleverne, og hvilke hensyn bør der tages?
- Hvordan forholder man sig som lærer, hvis der er mad, man ikke selv spiser?
- Hvilke overvejelser gør sig gældende for henholdsvis lærere og elever?
- Hvordan begrundes man som lærer de relevante og/eller nødvendige hensyn og dertil hørende didaktiske valg?

# Outcome

- Videnskabelig rapport med anbefalinger til skoler og lærere til brug i praksis og i uddannelsessammenhænge på professionshøjskoler
- Videnskabelig artikel til International Journal of Home Economics (IJHE)
- Min. to internetbaserede artikler til Folkeskolen.dk og Madkundskab.nu
- Formidling i den etablerede presse
- Konference i Akademi for Madkundskabsdidaktik, foråret 2022.

# Metode

1. International litteraturoversigt
2. Spørgeskemaundersøgelse blandt alle landets madkundskabslærere
3. Individuelle interviews med 25 madkundskabslærere fra alle regioner
4. Casestudier i undervisningen i madkundskab på de seks danske læreruddannelser.

# Didaktik

FRA RÅSKITSE

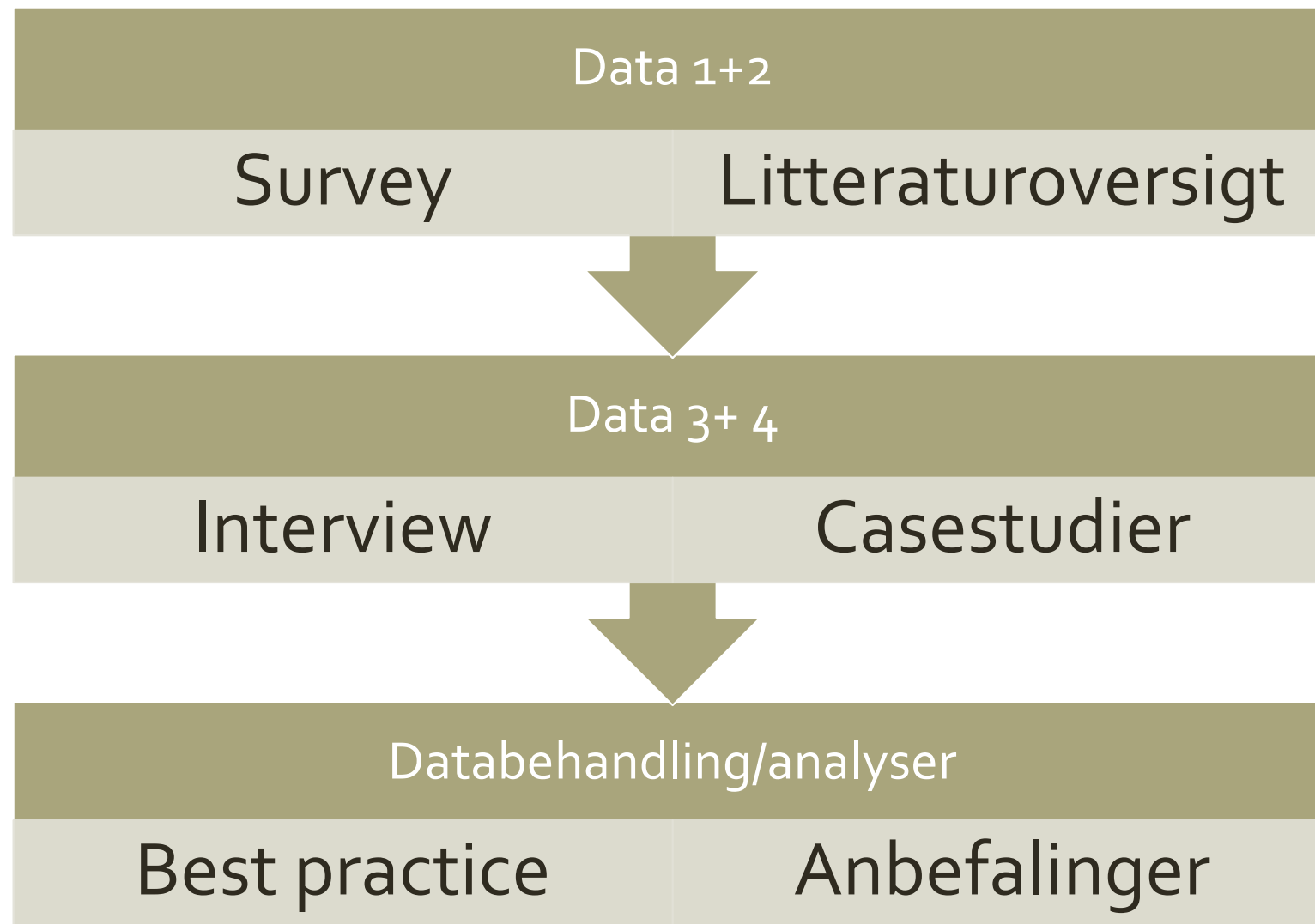


TIL FARVERIG OG UDFYLDT





# Forsknings- proces



Tak til:

Foreningen for  
Madkundskab

Smag for Livet



SMAG for LIVET

# For yderligere oplysninger

- Karen Wistoft\* projektleder
- DPU, Aarhus Universitet
- M: 26132653
- E: [kawi@edu.au.dk](mailto:kawi@edu.au.dk)
- <http://pure.au.dk/portal/da/kawi@edu.au.dk>
- Akademi for Madkundskabsdidaktik
- <https://ncs.au.dk/ncs-akademier/akademi-for-madkundskabsdidaktik/>