Artikel: Smagsdidaktisk reflektionsteori i faget madkundskab

Forfattere: Karen Wistoft
Faglige temaer: Smagsdidaktik

Introduktion:
Smag er en helt central del af det nye fag, madkundskab. Professor Karen Wistoft belyser i denne artikel smagsbegrebet og den didaktik, der knytter sig til smagen i madkundskab.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Uddybende

Note:

Selv en konstruktivist må forholde sig til realiteter, derfor også til undervisning, undervisningens indhold, didaktisk refleksion osv. som realiteter. Der tales p.t. om en ny naturalisme i didaktikken navnlig for at bringe indholdet tilbage som en realitet som modvægt til postmodernismes og konstruktivismes relativering (Terhart, 2003; Young, 2008).

Læremidler:

Et læremiddel er et materiale, et produkt eller en oplevelse, der bliver anvendt i undervisningen med læring som formål. Faget opererer med et bredt udsnit af læremidler, for eksempel madvarer, eksperimenter, færdige fødevareprodukter, køkkenredskaber, lærebøger, kogebøger, opskrifter, madblogs, film, madreklamer og mad- og sundhedsdebatprogrammer. Læremidlerne inkluderer også elevernes egne i form af opskrifter og instruktioner, herunder egne filmklip og tegninger. Der kan også anvendes skønlitteratur om mad og smag, kunst med mad som motiv og andre æstetiske læremidler. Måltidsrum og konkrete materialer til etablering af måltider (tallerkner, bestik, glas, duge, lys m.m.) er også læremidler i faget. Ligeså digitale læremidler som et computerprogram eller et webbaseret program i form af kostberegningsprogrammer, næringsoversigter, opslagsværker om fødevarer på nettet, demovideoer etc. Skolehaver og tilsvarende koblinger til udeskole eller produktion er også læremidler.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv