**MODUL 1: Sundhed, ernæring, måltider og hjemkundskabsdidaktik**

**Modultype, -omfang og -sprog**

Basis, nationalt udarbejdet på 10 ECTS-point. Modulsproget er dansk.

**Kort beskrivelse af modulet**

I modulet ‘Sundhed, ernæring, måltider og hjemkundskabsdidaktik’ arbejdes med problemstillinger, der omhandler viden om sundhed og livskvalitet herunder viden om ernæring, sammensætning af måltider samt didaktiske overvejelser i relation til kompetencemålene for modulet.

Der arbejdes med:

* at analysere forskellige gruppers kostvaner i relation til de officielle anbefalinger og kostråd
* at analysere forskellige sundhedsbegreber, deres videnskabelige baggrund samt deres sammenhæng med sygdomsmønstre i forskellige befolkningsgruppers livsstil og levevilkår
* hygiejne og mikroorganismers betydning for sundhed og livskvalitet herunder mikroorganismers betydning i forhold til gunstige og skadelige virkninger
* at analysere, hvad der har indflydelse på måltider og måltidssammensætninger
* madtilberedning i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv både nationalt og internationalt
* forskellige tilgange til læring og klasserumsledelse i hjemkundskab
* fagets virksomhedsformer i et naturvidenskabeligt og i et samfundsmæssigt perspektiv
* fagets betydning i skolen i forhold til værdier og dannelsessyn
* læremidler og faglig læsning.

Indholdet vil være tilpasset lokale forhold og muligheder for praksisinddragelse.

**Modulets vidensgrundlag**

* Nyeste forskningsbaseret viden på sundhedsområdet
* Teori om og empiriske undersøgelser på sundhedsområdet
* Viden om syn på sundhed og ernæring i et historisk, socialt og kulturelt perspektiv
* Viden om måltidet i et historisk, socialt og kulturelt perspektiv
* Viden om metoder inden for natur-, samfunds- og humanistisk videnskab med relation til sundhedsundervisning
* Digitale læremidler.

**Kompetenceområder, som indgår i modulet**

Kompetenceområde 1: Sundhed, helbred og livskvalitet

Kompetenceområde 2 : Måltider og madkultur

Kompetenceområde 4: Hjemkundskabsdidaktik

**Kompetencemål, som indgår i modulet**

Den studerende kan:

* begrundet planlægge, gennemføre og evaluere en materielt tilknyttet undervisning i grundlæggende begreber og sammenhænge indenfor ernæring, kost, hygiejne og sundhed
* begrundet gennemføre en alsidig, inkluderende og differentieret undervisning, der udvikler elevernes indsigt i den kulturelle forankrings betydning for madvalg
* omsætte fagets kundskaber i en begrundet undervisningspraksis, der forener viden og kunnen med det etisk handlingsorienterede, kritisk vælgende, reflekterende lystorienterede liv.

|  |  |
| --- | --- |
| **Vidensmål:** Den studerende har viden om | **Færdighedsmål:** Den studerende kan |
| sundhedsbegreber og teorier om sundhed og kost- og sundhedsanbefalinger | anvende det alsidige brede sundhedsbegreb |
| begreber indenfor ernæringslæren, herunder teoretisk forståelse af energibehov, energigivende stoffers, fibres, vitaminers, mineralers og sekundære stoffers betydning for sygdom og sundhed | beherske en sundhedsundervisning, der motiverer eleverne til med lyst at søge viden om ernæringsfaglige begreber og sammenhænge |
| kost, kostberegninger, kostvaner,kostundersøgelsesmetoder og kostanbefalinger og deres anvendelse samt om de fejlkilder, der erforbundet med disse | mestre sammensætning og vurdering af måltider ud fra forskellige kostanbefalinger og digitalekostberegninger |
| de officielle anbefalinger og kostråd, deres videnskabelige baggrund samt deres sammenhæng med sygdomsmønstre i forskelligebefolkningsgruppers livsstil og levevilkår | planlægge, gennemføre og evaluere differentieret undervisning med inddragelse af it-baseredekostanalyseprogrammer, der motiverer eleverne til at gøre brug af sundhedskompetencer. |
| måltidernes fremtrædelse inden for forskellige tidsperioder samt parametre, der har indflydelse på måltidets udvikling både lokalt og globalt og tidsmæssigt | planlægge, gennemføre og evaluere enundervisning i sammensætning og tilberedning af retter og måltider, der er kendetegnende for forskellige situationer, historiske perioder og kulturer |
| måltidsstrategier i den pædagogiske praksis, klasserumsledelse i værksteder og praktisk/håndværksmæssigt arbejde | inddrage den fælles håndværksfremstilling, måltidslære og måltidsrumsledelse som del af eninkluderende undervisningspraksis |
| forskelle og ligheder i madvaner, madlavning, smagspræferencer og måltidsmønstre i forskellige befolkningsgrupper og om forhold afsamfundsmæssig, teknologisk og kulturel art som påvirker dem | vurdere mad, madlavningsmetoder,smagspræferencer og måltider i et socialt, kulturelt og historisk perspektiv |
| hygiejne og forskellige mikroorganismers forekomst, betydning, vækstbetingelser ogspredning samt den mikrobiologiske baggrund for opbevarings- og konserveringsmetoder | anvende almene hygiejneprincipper, herunder personlig hygiejne, ved tilberedning, opbevaring ogkonservering af fødevarer |
| sammenhænge mellem mikroorganismer og håndteringen af fødevarer i både hjemmet,industrien og detailhandlen | planlægge og gennemføre undervisning i praktisk madfremstilling, der tager hensyn til og tydeliggør mikroorganismers betydning i forhold til gunstigeog skadelige virkninger |
| dannelsessyn og deres betydning for menneskets håndtering af mad som livsområde og skolens fortolkning heraf | planlægge, gennemføre og evaluere undervisning, der viser tydelig sammenhæng mellem dannelsessyn, undervisningens indhold ogtilrettelæggelse under hensyntagen til den enkelte elevs læring, progression og medbestemmelse i fællesskabet |
| organisation af undervisning og læring, klasseledelse, måltidsledelse, faglig læsning, undervisningsmaterialer, læremidler og metoder | planlægge, gennemføre og evaluere undervisning i hjemkundskab på baggrund af en overordnet plan baseret på menneskesyn, dannelsessyn, fagsyn oglæringssyn i en undervisningspraksis organiseret og tilrettelagt under hensyntagen til skolen og dens rammer |
| fagets betydning og placering i skolen i forhold til værdier og dannelsessyn herunder betydningen for fagets udfoldelse i skolens liv | beherske en eksemplarisk undervisning ihjemkundskab, der medtænkerlæringsrumstilrettelæggelse og stofudvælgelse isåvel faglig som tværfaglig undervisning |