

Fagdialogkort til madkundskab

<p>Hvordan anvender vi faghæftet som led i årsplanlægningen og den løbende undervisningstilrettelæggelse?</p>	<p>Hvad er det vigtigt at sætte fokus på i undervisningen for, at eleverne opnår de ønskede kompetencer i madkundskab?</p>
<p>Hvordan arbejder vi med evaluering af undervisningen og feedback til eleverne? Få inspiration til, hvordan der kan arbejdes med evaluering i madkundskab på s. 46 i faghæftet.</p>	<p>Hvordan kan faghæftet understøtte vores valg af indhold/undervisningsmaterialer i madkundskab?</p>
<p>Hvordan kan det sikres, at alle færdigheds- og vidensområderne bliver tilgodeset i hele det obligatoriske undervisningsforløb? Få inspiration til, hvordan undervisningen kan tilrettelægges på s. 43-46 i faghæftet, samt i afsnit 4 s. 19, der omhandler fagets kompetenceområder.</p>	<p>Hvorledes forstår vi æstetik som en del af madlavning? Og hvordan skønnes det at være relevant for eleverne? Læs afsnittet om madens æstetik s. 66 i faghæftet.</p>
<p>Hvilke arbejdsformer og metoder skal vi arbejde med for at sikre, at elevernes viden, lyst og ansvarlighed bliver en del af dannelsesprocessen mod at kunne træffe kvalificerede madvalg? For inspiration til drøftelse se fx s. 43-46 i faghæftet.</p>	<p>Hvordan kan vi arbejde med den styrke, at kompetenceområderne har en stærk sammenhæng, og samtidig have en tydelighed omkring ét kompetenceområde i de enkelte undervisningsforløb? Se fx faghæftet s. 47 og de dertil beskrevne forslag til undervisningsforløb.</p>
<p>Hvordan arbejder vi med læringsaktiviteter, der aktiverer elevernes viden og færdigheder, så disse får en meningsfuld praksistilknytning og bliver til kompetencer, der kan anvendes i virkeligheden? Læs fx om innovation og entreprenørskab s. 75 og om den åbne skole s. 70 i faghæftet.</p>	<p>Hvordan kan den nye læseplan og undervisningsvejledning understøtte arbejdet med sproget i faget og fagbegreber? Se s. 32 og s. 73 i faghæftet.</p>