



Webinar

Bliv klædt på til at føre dine elever til prøven i madkundskab

Torsdag d. 4. november 2021 13.00 – 16.00

I Foreningen for madkundskab har vi arrangeret dette webinar om prøven i madkundskab. Alle lærere sidder med en erfaring og ekspertise, som vi gerne vil bringe i spil, og derfor giver vi god plads til og mulighed for at dele erfaringer med andre lærere. Formålet med dette webinar, er at give madkundskabslærerne ro i maven, give svar på de spørgsmål der fylder i hverdagen og klæde jer på til at føre jeres elever til prøven i madkundskab.

Webinaret bliver afholdt via Zoom. Når du tilmelder dig, skal du oplyse navn og mailadresse. Inden webinaret modtager du et link til Zoom. Sørg for at både mikrofon og webkamera virker på din computer. Vi bruger nemlig både lyd og billede under konferencen. Vi arbejder på at gøre oplæggene tilgængelige på foreningens hjemmeside efterfølgende for foreningens medlemmer.

Pris: 250,- kr. for medlemmer. 300,- kr. for ikke medlemmer

Tilmelding sker på foreningens hjemmeside via dette link:

<https://madkundskab.nu/webinar-4-11-2021/>

HUSK! Når du tilmelder dig, at opgive en emailadresse, som du kan modtage på, på den computer du vil bruge under webinaret.

Program

13.00-13.10 **Velkomst og introduktion**
ved Sanne Würtz, Foreningen for Madkundskab.

13.10-13.55 **Overgangen fra obligatorisk til valgfag**
ved Nina Balling, Foreningen for Madkundskab.

- Hvad skal eleverne have med i bagagen fra den obligatoriske undervisning, og hvordan kan der skabes et samarbejde om dette på skolerne? Hvilke erfaringer er der fra skolerne, og hvordan dannes valgfagsholdene på skolerne rundt omkring?
- Erfaringsdeling, spørgsmål og opsamling.

13.55-14.00 **5 minutters pause.**

14.00-14.50 **Fra undervisning til prøven**
ved Charlotte Lindtner, erfaren madkundskabslærer.

- Hvordan planlægger man en undervisning, der gør eleverne klar til at gå til prøven i madkundskab? Og hvordan kan denne undervisning beskrives i en undervisningsbeskrivelse og laves til prøvespørgsmål.
- Eksempler på planlægning af undervisningsforløb. Medbring et undervisningsforløb, du kan beskrive for andre lærere i et breakout-room. Her bliver der plads til at dele erfaringer, og du får gode ideer til undervisningsforløb fra andre lærere.
- Erfaringsdeling, spørgsmål og opsamling.

14.50-15.00 **10 minutters pause.**

15.00-15.45 **Hvad står der i prøvevejledningen**
ved Camilla Damsgaard, lektor i madkundskab ved UCN.

- Hvad står der i prøvevejledningen, og hvad skal vi være særligt opmærksomme på, når vi planlægger prøven?
- Erfaringsdeling, spørgsmål og opsamling.

15.45-15.50 **Hvad kan vi tilbyde i Foreningen for Madkundskab**
ved Lone Carlson, formand for Foreningen for Madkundskab.

15.50-16.00 **Opsamling og afrunding**
ved Nina Balling, Foreningen for Madkundskab.

Oplægsholdere:



Nina Balling er uddannet madkundskabslærer fra VIA UC – Læreruddannelsen i Aarhus i 2014 og har lige siden undervist i madkundskab i folkeskolen. Nina er også medlem af bestyrelsen af Foreningen for Madkundskab. Udover sit daglige virke som lærer i folkeskolen og bestyrelsesarbejde, har Nina også undervist lærerstuderende i madkundskab på VIA UC – Læreruddannelsen i Aarhus. Derudover er hun beskikket censor i madkundskab på læreruddannelsen. Nina mener, at det giver en rigtig god sammenhæng både at være censor på læreruddannelsen og undervise i folkeskolen. På den måde kan hun koble den nyeste forskning med den praksis, hun befinder sig i hver dag. Netop denne kobling er hun særlig optaget af.

I 2020 var Nina med til at skrive teksten til det nye faghæfte for valgfaget i madkundskab. Dette arbejde fandt Nina særligt interessant, og det gav hende en god indsigt i valgfagets kerne.



Charlotte Lindtner er uddannet madkundskabslærer fra Haderslev Seminarium i 1995. Hun har undervist i faget stort set gennem alle årene og har ligeledes ført til prøve i en stor del af årene. I årene 2010-2015 sad Charlotte Lindtner som skolekonsulent i Aabenraa Kommune med fokus på sundhed og trivsel på samtlige skoler i kommunen. Der har Charlotte bl.a. været projektleder på kostprojekter samt har været med til at udvikle kostpolitikker på skolerne.

Siden 2015 har Charlotte været tilbage i folkeskolen igen, hvor hun fortsat underviser i madkundskab på Lyreskovskolen i Aabenraa. Hun sidder som kommunal tovholder for faget i kommunen, hvor lærere i prøvofaget madkundskab skaber et netværk mellem sig til sparring og vejledning. Ligeledes er Charlotte Lindtner udvalgt af UVM som beskikket censor i faget.



Camilla Damsgaard er oprindeligt uddannet lærer, men er i dag ansat som lektor på UCN, hvor Camilla underviser lærerstuderende i madkundskab.

Sammen med Susanne Tønneskov har Camilla skrevet bogen "[Madkundskab: Håndbog til valgfag og prøve](#)", som er udgivet på forlaget Meloni.