

Evaluering af madkundskab

Hovedresultater fra EVA's evaluering



DANMARKS
EVALUERINGSINSTITUT

Madkundskab

Dette hæfte præsenterer de overordnede resultater fra Danmarks Evalueringsinstituts (EVA) evaluering af folkeskolens implementering af faget madkundskab. Hæftet giver perspektiver til arbejdet med at udvikle faget på skolerne med det formål at klæde ledere og lærere på med udvalgte resultater fra evalueringen. Resultaterne kan danne afsæt for relevante overvejelser og drøftelser om, hvordan faget kan udvikles på skolerne.

Evalueringen bygger på interviews med både lærere, elever og ledere og sætter fokus på muligheder og udfordringer i skolernes arbejde med det nye fag. I forbindelse med evalueringen har EVA også gennemført en registeranalyse af andelen af lærere med linjefagskompetence på skolerne. Evalueringen er gennemført i 2019 på vegne af Styrelsen for Undervisning og Kvalitet (STUK).

Hæftet er bygget op omkring to temaer. Det første tema sætter fokus på overvejelser om organiseringen af faget på skolerne og er målrettet ledere. Det andet tema er målrettet lærere og handler om arbejdet med undervisningen.

LEDERE: Organisering af faget

LÆRERE: Undervisning i faget

Madkundskab er en modernisering af hjemkundskab

Ledere og lærere ser i vidt omfang madkundskab som en forlængelse af det tidligere fag hjemkundskab. De forandringer, der er sket med skolereformen, bliver mødt som et udtryk for en modernisering af faget. Lærere og ledere fremhæver især to forhold. For det første er der kommet større fokus på teori i undervisningen. For det andet lægger madkundskab op til et bredere blik ud på verden og naturen end hjemkundskabsfagets fokus på hjemmet og køkkenet. Det ses bl.a. gennem et fokus på bæredygtighed, innovation og andre madkulturer.

Læs den fulde evalueringsrapport på: www.uvm.dk/Publikationer/2019/190927-Evaluering-af-folkeskolens-nye-fag-madkundskab-og-haandvaerk-og-design

Kort om madkundskab

Som led i folkeskolereformen fik faget hjemkundskab det nye navn madkundskab, og indholdet blev præciseret. Madkundskab kombinerer madlavningens praktiske håndværk med erfaringer og teoretisk viden om mad, madlavning, smag, sundhed, måltider, fødevarer og forbrug. Formålet med faget er, at eleverne tilegner sig praktiske færdigheder og viden, der gør dem i stand til at træffe kritisk begrundede madvalg. Madkundskab har derudover en trivselsfremmende rolle, idet måltidsfællesskaber bygges op omkring livsglæde, ligeværd og socialt ansvar. Faget er et obligatorisk fag i folkeskolen, som placeres på et eller flere klassetrin mellem 4. og 7. klasse (fra skoleåret 2020/2021 anbefales faget at ligge i 5. og 6. klasse).



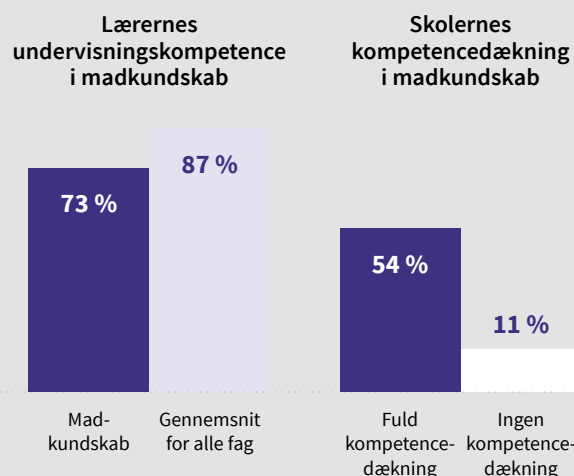
LEDERE

Organisering af faget



Kompetencedækningen

I madkundskab varetages 73% af undervisningen af en lærer med undervisningskompetence¹ (det vil sige at læreren har linjefag eller tilsvarende kompetence). Det er 12 procentpoint under den politiske målsætning for skoleåret 2016/17 og 14 procentpoint lavere end det samlede gennemsnit for fagene. Tallet er et gennemsnit for alle landets skoler, og evalueringen viser, at der er stor forskel mellem skolerne. På 54 % af skolerne har alle madkundskabslærere undervisningskompetence. På 11 % af skolerne har ingen af madkundskabslærerne linjefag eller tilsvarende kompetence. Evalueringen viser desuden, at kompetencedækningen gradvist er steget, siden madkundskab blev indført i 2013.



Organiseringen på skolerne

Der er stor variation i, hvordan de skoler, der deltog i evalueringen, organiserer madkundskab. Bekendtgørelsen efterlader skolerne med fleksible krav og rammer, og evalueringen viser på den baggrund, at der er store forskelle i skolernes organisering af undervisningen i madkundskab. Det gælder bl.a. antallet af undervisningstimer, og på hvilke årgange faget er placeret.

Lærere og ledere på de deltagende skoler er især optagede af fire elementer i organiseringen af madkundskab: Sammenhængende undervisningstid, tid til faglige møder, faglokalernes indretning og elevtallet.

- **Der er behov for sammenhængende undervisningstid.** Det er vigtigt for lærerne, at undervisningstimerne lægges i sammenhængende moduler. Det skyldes for det første, at madkundskab er et praktisk fag, hvor eleverne skal nå at lave maden, spise den og rydde op efter sig. For det andet tager det tid at opnå faglig fordybelse i undervisningen, fx når klasseundervisning i teori skal kombineres med madlavning i grupper.
- **Store hold kan skabe uro i timerne.** Undervisningen foregår mest smidigt, når klasserne opdeles i mindre hold. Hvis der er mange elever på et hold, opstår der lettere uro, og der kan samtidig blive lang ventetid på at få hjælp fra læreren. Mindre hold med færre elever giver læreren mulighed for at være i tættere kontakt med de enkelte elevgrupper og elever.

- **Tid til møder er vigtigt for teamsamarbejdet.** Evalueringen peger på, at det typisk er lærerteamet og ikke skoleledelsen, der varetager implementering af de nye mål og emner. Lærerne savner derfor rammesat tid til at holde møder, dels om fagets fokus og retning, og dels om koordination af konkrete undervisningsforløb.
- **Lokalerne former faget.** Madkundskabslokalerne ser meget forskellige ud på skolerne. Nogle har traditionelle hjemkundskabslokaler, der typisk er indrettet med små familiekøkkener. På andre skoler er lokalerne nyere, og køkkenet er mere industrielt opbygget med zoner, der er indrettet til forskellige formål. Lokalernes indretning sætter rammerne for undervisningen og er derfor med til at forme faget.

Refleksionsspørgsmål til ledere

Hvornår placerer vi madkundskab på skemaet og hvorfor?
Indsaml erfaringerne med den placering, madkundskab har på skoleskemaet lige nu, og overvej, om det ville være en fordel at lave modulerne længere.

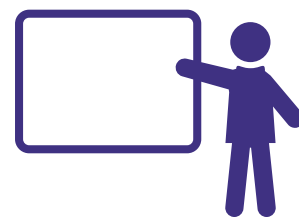
Hvordan kan vi skabe gode rammer for teamsamarbejdet?
Overvej, hvilken betydning et mere struktureret teamsamarbejde kan have for udviklingen af faget på jeres skole.

Hvad er lærernes erfaringer med holdstørrelserne?
Reflekter over, hvilke fordele og ulemper der vil være ved at dele eleverne yderligere op og lade færre elever blive undervist ad gangen.

1. Tallet er fra skoleåret 2017/18 og er de senest tilgængelige data i Datavarehuset om skolernes kompetencedækning.

LÆRERE

Undervisningen i faget



Fokus flyttes fra hjem til samfund

Med overgangen fra hjemkundskab til madkundskab orienterer faget sig i højere grad mod samfundet end mod hjemmet. Det betyder, at eleverne nu blandt andet undervises i bæredygtighed, innovation, sundhed og madkultur. Dermed er der kommet flere teoretiske emner ind i undervisningen, som ikke kun handler om selve madlavningen. De deltagende lærere bestræber sig på at koble teorien med den praktiske undervisning i at lave mad, og de er fortsat optagede af, at madlavningen er et centralt omdrejningspunkt i undervisningen.

”Jeg prøver at gøre det på den måde, at vi kobler teorien til noget praktisk. Fx når jeg underviser i hæveprocesser, så laver vi forsøg med hævning. Eleverne kan selv arbejde med det, og de kan se det ske. De kan se teorien udfolde sig på en anden måde, end hvis jeg bare står og taler om den.

Madkundskabslærer

Undervisningen gennemføres som temaforløb

Lærerne tilrettelægger madkundskab som temaforløb. Det kan fx være et tema, hvor eleverne arbejder med en bestemt teknik eller udvikler et særligt råvarekendskab. Fagets nye emner og mål kalder på, at de enkelte undervisningsgange bindes sammen med en overordnet rød tråd. Det gør, at tilrettelæggelsen af undervisningen som temaforløb får større betydning end normalt.

”Før var der ikke sammenhæng mellem, hvad de lavede i sidste uge og denne her uge. Det, jeg så med min tidligere kollega, var, at eleverne lavede karry den ene gang, og så lavede de pandekager den anden gang. Det var sådan lidt flyvsk. Det var selvfølgelig nemmere at gå til, fordi det bare var en opskrift og nogle varer, og så skulle de i gang. Nu kører jeg forløb. Lige nu har vi om konservering og bakterier, og det bruger vi en måned på.

Madkundskabslærer



Eksempler på projektforløb

Kål på forskellige måder

Tre undervisningsgange om kål. Indledningsvis får eleverne teoriundervisning om kål. Herefter skal de eksperimentere med at tilberede kål på forskellige måder. De skal smage den rå, koge den og lynstege den. Samtidig skal eleverne udfylde et skema om, hvordan kålens farve og tekstur ændrer sig afhængigt af, hvordan man tilbereder kålen. Til sidst skal de lave en ret med kål.

Den Store Bagedyst

I et forløb over tre undervisningsgange bygger man på konceptet fra fjernsynsprogrammet Den store Bagedyst. Eleverne har en ny bageopgave for hver undervisningsgang. Første gang skal de designe og bage cupcakes, anden gang får de en hemmelig udfordring, og tredje gang skal de lave et ”mesterværk”, hvor temaet er lagkager med vintertema. Forløbet skal lære eleverne at eksperimentere med smag, arbejde innovativt og anvende forskellige bageteknikker.

Den sociale og praktiske undervisningsform motiverer eleverne

I interviewene udtrykker eleverne begejstring for den sociale og praktiske undervisningsform i madkundskab, fordi det er med til at variere skoledagen. Undervisningen i madkundskab gennemføres ofte som gruppearbejde, hvor eleverne hjælper hinanden med at tilberede et måltid. Det betyder, at eleverne samarbejder på en anden måde, end de er vant til fra andre fag, og det kan styrke deres sociale relationer.

” I matematik for eksempel er det meget individuelt, hvor man sidder og laver regnestykker selv. I madkundskab er vi i grupper, og man samarbejder og hjælper hinanden med at komme frem til noget, man kan spise.

Elev i madkundskab

Den praktiske arbejdsform er en afveksling fra undervisningsformen i mange af skolens øvrige fag. Det giver elever, som har det svært i boglige fag, mulighed for at få en succesoplevelse. Lærerne beskriver madkundskab som et fag, hvor fejl kan være lærerige og give anledning til en snak om, hvorfor noget gik galt. I madkundskab ligger fokus mere på elevernes læring i processen omkring madlavning end på det endelige produkt. Denne tilgang motiverer eleverne. Lærerne er derfor også optagede af at bevare det frirum, som madkundskab er for eleverne, selvom der kommer mere abstrakte emner ind i faget.

Refleksionsspørgsmål til lærere

Hvordan kan temaforløb skabe sammenhæng og faglig dybde i madkundskab?

Overvej, på hvilken måde et tematisk forløb kan hjælpe med at skabe sammenhænge og faglig dybde i undervisningen.

Hvordan skaber vi gode koblinger mellem teori og praksis i madkundskab?

Reflekter over, hvordan du bedst kan koble de teoretiske sider af madkundskab med de praktiske færdigheder i køkkenet.

Hvordan kan vi styrke elevernes motivation og understøtte et trygt læringsmiljø i madkundskab?

Tænk over, hvad du som lærer kan gøre for, at eleverne føler, at der er plads til – og hvor det er lærerigt – at begå fejl.



Evaluerings af madkundskab

Hovedresultater fra EVA's evaluering

© 2019 Danmarks Evalueringsinstitut
Citater med kildeangivelse tilladt

Design: BGRAPHIC
Foto: iStock og Johnér

ISBN: 978-87-7182-295-3