



## Gratis kursus for lærere og pædagoger: Lær med Smagens Dag - kursusbeskrivelse

Kom og mød de helt store kapaciteter inden for smag, børn og madkundskab.  
Du får ny forskningsbaseret viden om smag og smagssansen.

Kurstitel	<b>Hvordan lærer børn at smage?</b>		
Varighed	7 timer – kl. 9.00 – 16.00		
Kursussteder	Når du tilmelder dig på <a href="http://www.smagensdag.dk/kurser">www.smagensdag.dk/kurser</a> skal du vælge, hvor du vil deltage.		
	<b>Sted</b>	<b>Dato</b>	<b>Adresse</b>
	<b>UCSJ Vordingborg –</b> <b>UCL Odense</b> <b>UCSYD Esbjerg</b> <b>UCC København</b> <b>UCC København</b> <b>UCN Aalborg</b> <b>VIA UC Aarhus</b> <b>Bornholm</b>	10. april 2018 11. april 2018 12. april 2018 17. april 2018 25. april 2018 18. april 2018 19. april 2018 20. april 2018	Kuskevej 1 B, 4760 Vordingborg Landbrugsvej 55, 5260 Odense S Degnevej 16, 6705 Esbjerg Ø Humletorvet 3, 1799 København V (udsolgt) Humletorvet 3, 1799 København V Mylius Erichsens Vej 137, 9210 Aalborg SØ Ceresbyen 24, 8000 Aarhus C Svartingedal Skole, Kirkegade 4, 3790 Hasle
Målgruppe	Lærere og pædagoger, der arbejder med temaet smag og smagsoplevelser i undervisningen i grundskolen.		
Introduktion	<p>Smagens Dag har mere end 25 års erfaring i at udvikle læremidler om emnet. Nu samler vi alle kræfter for at klæde dig bedst muligt på til at leve op til de formelle krav om at undervise i smag og smagens dannelse. Kurset er den perfekte optakt til, at holde Smagens Dag sidste onsdag i september 2018. Kurset er gratis – lige fra undervisning til forplejning. I workshops får du inspiration og konkrete ideer til at arbejde med nye læremidler om smag til din undervisning.</p> <p>Nyere forskning viser, at elevernes smags- og sanseoplevelser og arbejde med smag har betydning for læring og dannelse. Lær med Smagens Dag har fokus på at lære elever om smag. Målet er, at give dem smagsoplevelser i undervisningsforløb. Her kan eleverne få ny viden om og erfaringer med råvarers smag, duft og konsistens og smagssansens betydning for at vurdere og bedømme råvarer.</p> <p>Smagens Dag afholder kurserne i samarbejde med Smag for Livet og Nordea-fonden.</p>		





<p>Formål Mål</p>	<p>Formålet med kurset er, at deltagerne opnår faglig indsigt i smag og børns smagsdannelse. Deltagerne udvikler deres fagdidaktiske kompetence til at tilrettelægge og gennemføre læringsforløb, hvor eleverne i grundskolen undersøger og eksperimenterer med smagen.</p> <p>Målet med kurset er, at deltagerne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• får ny viden om smag og smagssansen</li> <li>• får inspiration til at arbejde med smag og smagsoplevelser på Smagens Dag, i madkundskab og i tværfaglige forløb</li> <li>• får kendskab til læremidler, der kan indgå i grundskolens undervisning om smag</li> <li>• opnår indsigt i, hvordan eleverne kan udvikle og udtrykke eget fagsprog</li> <li>• diskuterer fagdidaktik og udvikler læringsforløb til egen undervisning.</li> </ul>
<p>Indhold og form</p>	<p>Gennem arbejdet med smag og smagssansen åbnes for mange fagligheder. I madkundskab er smag et fagligt kerneområde og blandt andet et element til at forstå smagssansens betydning for at vælge og tage stilling til vores mad. I tværfaglige forløb og i flere fag kan arbejdet med smag og smagssansen være med til at åbne for læring samt medvirke til, at eleverne kan forholde sig til egen og andres kulturer.</p> <p>Kurset er en præsentation af projekt <i>Lær med Smagens Dag</i> og de læremidler om smag, som projektet og dets samarbejdspartner Smag for Livet har udarbejdet til grundskolens undervisning.</p> <p>På kurset inddrager vi konkrete undervisnings- og læringsforløb med de fem grundsmage, smag- og sanseoplevelser, som indgår i elevmaterialet til Smagens Dag 2018.</p> <p>Kurset veksler mellem teoretiske og fagdidaktiske oplæg samt praktiske forløb med workshops om smag. Deltagerne reflekterer over og analyserer opgaverne i forhold til egen undervisning. Undervejs lægges op til at diskutere og reflektere over fagdidaktisk kompetence i forhold til at udvikle alsidige læringsforløb, der stimulerer elevernes smagsfaglighed, fagsprog og refleksioner i forhold til valg af mad.</p> <p>Deltagerne modtager det endelige program for dagen ca. 2 uger før kursusdagen.</p>
<p>Instruktører</p>	<p>Forskere fra Smag for Livet</p> <p>Praktikere og didaktikere fra Smagens Dag</p> <p>Fagpersoner fra netværk og samarbejdspartnere</p>
<p>Materialer</p>	<p>På kurset får du læremidler fra Smagens Dag og Smag for Livet, plakater, workshops og forplejning.</p>

Du skal selv sørge for at få fri og for transport til kursusstedet.

Har du brug for mere information, er du velkommen til at sende en mail til [info@smagensdag.dk](mailto:info@smagensdag.dk).

