

## Kursus for lærere og pædagoger Lær med Smagens Dag

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 materialer om emnet. På kurset klæder vi dig bedst muligt på til at leve op til de formelle krav om at undervise i smag og smagens dannelse. Kurset er også den perfekte optakt til, at skoler i hele landet kan afholde Smagens Dag sidste onsdag i september 2018. 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 elevens 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 disse kurser i samarbejde med Smag for Livet og Nordea-fonden.</p>
Formål Mål	<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>

<b>Indhold og form</b>	<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 materialer og 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>
<b>Instruktører</b>	Forskere fra Smagens Dag Praktikere og didaktikere fra Smagens Dag
<b>Materialer</b>	På kurset får du læremidler fra Smagens Dag og Smag for Livet, plakater, workshops og forplejning.