



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	Hvordan lærer børn at smage?		
Varighed	7 timer – kl. 9.00 – 16.00		
Kursussteder	Når du tilmelder dig på www.smagensdag.dk/kurser skal du vælge, hvor du vil deltage.		
	Sted	Dato	Adresse
	UCSJ Vordingborg –	10. april 2018	Kuskevej 1 B, 4760 Vordingborg
	UCL Odense	11. april 2018	Landbrugsvej 55, 5260 Odense S
	UCSYD Esbjerg	12. april 2018	Degnevej 16, 6705 Esbjerg Ø
	UCC København	17. april 2018	Humletorvet 3, 1799 København V
	UCN Aalborg	18. april 2018	Mylius Erichsens Vej 137, 9210 Aalborg SØ
	VIA UC Aarhus	19. april 2018	Ceresbyen 24, 8000 Aarhus C
	Bornholm	20. april 2018	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 materialer 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 også den perfekte optakt til, at skoler i hele landet kan afholde 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 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">• får ny viden om smag og smagssansen• får inspiration til at arbejde med smag og smagsoplevelser på Smagens Dag, i madkundskab og i tværfaglige forløb• får kendskab til læremidler, der kan indgå i grundskolens undervisning om smag• opnår indsigt i, hvordan eleverne kan udvikle og udtrykke eget fagsprog• diskuterer fagdidaktik og udvikler læringsforløb til egen undervisning.
Indhold og form	<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> <p>Deltagerne modtager det endelige program for dagen ca. 2 uger før kursusdagen.</p>
Instruktører	<p>Forskere fra Smagens Dag</p> <p>Praktikere og didaktikere fra Smagens Dag</p> <p>Fagpersoner fra netværk og samarbejdspartnere</p>
Materialer	<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 sende en mail til info@smagensdag.dk.