

Læsevejledning for temadagene

Alle temadagene tager udgangspunkt i de nu vejledende videns- og færdighedsmål for et eller flere fag. Når emnet i undervisningen er smag, er det oplagt at forestille sig, at faget er madkundskab, og ud over madkundskab er det da også kun natur/teknologi, som nævner smag i indskolingens tema om sanser. Vi har imidlertid erfaret, at smag også er anvendelig som et redskab til læring i en lang række andre fag. Vores udgangspunkt er faktisk, at smag kan bruges som vej til læring i alle fag – som en æstetisk vej til at opnå nye erkendelser. Temadagene her er tilrettelagt, så de tilgodeser mål fra fagene natur/teknologi, dansk, madkundskab, matematik og historie. Som gennemgående tema til at binde fagene og temadagene sammen har vi valgt en almindeligt kendt, let tilgængelig og billig fødevarer, nemlig guleroden.

Rammerne for temadagene lægger sig indenfor to spor. På den ene side har vi valgt at imødekomme tanker om læringsmålstyret undervisning, som på tidspunktet for temadagenes afvikling på skolerne var et eksplicit krav. De opstillede læringsmål og forslag til tilhørende tegn på læring kan anvendes som pejlemærker. På den anden side har vi ønsket, at aktiviteterne skulle have et bredere dannelsesmæssigt sigte, hvorfor de lægger op til nye erkendelser gennem inddragende aktiviteter og dialog.

Alle temadagene er tilrettelagt ud fra et ønske om at arbejde tværfagligt og metodisk samt didaktisk innovativt. Med didaktisk innovativt mener vi, at vi har fokus på at afprøve nye undersøgelsesbaserede og reflekterende læringsrum for eleverne. På den ene side ved at koble fagligheder, som ikke traditionelt arbejder sammen i skolen, og på den anden side ved at lade den æstetiske dimension være et grundelement. Således arbejder vi blandt andet med hypotesedannelser og udvalgte tilgange til undersøgelser parallelt med, at vi arbejder med sprogudvikling og en vifte af erkendelsesformer.

Temadagene handler om:

- **Temadag 1:** I denne indledende temadag bygger vi på elevernes hverdagsforståelser og eksisterende viden om sanser fra indskolingens. Gennem udvalgte aktiviteter vil eleverne erfare, hvordan alle sanser bidrager til smagsoplevelser. Eleverne vil få kendskab til de fem grundsmage. De vil erfare, at de gennem smag og udtryk for smagsoplevelse kan lære noget om andre fag.
- **Temadag 2:** Hvor første temadag fokuserede på sansernes bidrag til smagsoplevelse, handler anden temadag om, hvordan tilberedningsformer påvirker smag. Med køkkenet som laboratorium skal eleverne undersøge gulerodens fysiske-kemiske egenskaber gennem forskellige tilberedninger og hermed erfare, at de kan observere naturvidenskabelige fænomener i madlavningen. De vil bruge en hypotesebaseret fremgangsmåde til at lære om fænomenerne.
- **Temadag 3:** På tredje temadag skal eleverne omsætte deres viden og erfaringer fra tidligere temadage til madlavning. Med udgangspunkt i hypotesedannelse skal eleverne i grupper blive enige om tilberedningsformer for gulerødder, som de efterfølgende skal omsætte til praksis med det formål at opnå en specifik tekstur. Formålet er, at eleverne ud fra en hypotese om, hvordan deres valgte tilberedning påvirker deres ret, erfarer, at de selv kan træffe valg om, hvordan de skal opnå en ønsket tekstur eller smag

- **Temadag 4:** På den afsluttende temadag flyttes fokus fra sansemæssig oplevelse, fysisk-kemiske egenskaber og madlavning til smagens rolle i forbindelse med at forme opfattelser og skabe fællesskaber. Med udgangspunkt i udvalgte øvelser og ved brug af digitale værktøjer er det formålet, at eleverne får indblik i og mulighed for at reflektere over sammenhænge mellem smag, sprog og kultur.

Hver temadag omfatter en lærervejledning, hvori alle aktiviteter er beskrevet. Desuden indeholder lærervejledningerne målsætninger og baggrundsinformation. Til hver temadag hører også en samling elevark, som svarer til de aktiviteter, der er beskrevet i lærervejledningerne.