



## KURSBESKRIVNING MÅLTIDSPEDAGOGIK – FRÅN JORD TILL BORD

### INLEDNING

Att se ett frö gro och växa till en planta som sedan går att äta är fascinerande för både stora och små. Barnen får en förståelse hur mat odlas och hur kretsloppet fungerar "från jord till bord". Det skapas möjligheter för barnen att ställa hypoteser och introducera naturvetenskapliga begrepp på ett naturligt sätt. Det behöver varken vara krångligt eller dyrt att sätta igång ett odlingsprojekt och det går alldeles utmärkt att odla året om. Utbildningen fokusera på hur man kan arbeta med kretsloppet och hur man kan odla både inne och ute och inspirera till hur barnen kan tillaga det de odlat.

### SYFTE

Det övergripande syftet med att odla med förskolebarn är att skapa förutsättningar för en god hälsa och hållbara levnadsvanor genom att intressera barnen för naturens kretslopp. Genom att barnen är med i hela förloppet och de får följa matens väg från frö till färdigt livsmedel skapas goda förutsättningar för att de vågar smaka på det som de odlat och på så sätt ges möjligheter att äta flera olika sorters frukt, bär och grönsaker som är en förutsättning för att skapa goda matvanor.

### MÅL

Efter genomgången kurs ska deltagarna

- förstå vad som krävs för att ett frö ska växa till en planta
- ha övergripande kunskap om hur kretsloppet fungerar och sambandet mellan människa, djur, samhälle och natur hänger ihop
- ha kunskap om hur odlingsprojekt kan genomföras på förskolan oberoende av årstid och tillgång till trädgård
- ha kunskap om hur odlingsprojekt kan öka barns nyfikenhet till att äta grönsaker

### MÅLGRUPP

Pedagoger och kockar hemmahörande inom förskolans verksamhet.

### FÖRKUNSKAP – OCH BEHÖRIGHETSKRAV

Deltagarna bör ha varit med på ett seminarium i måltidspedagogik eller motsvarande. Om så inte är fallet så förväntas deltagaren att även gå igenom materialet "grundutbildning" som finns att tillgå på lärplattformen.

## UPPLÄGG OCH GENOMFÖRANDE

Deltagarna bjuds in via en länk som distribueras av Läromat ([Hanna@laromat.se](mailto:Hanna@laromat.se)) på kursdagen. Därefter har deltagarna 2 veckor på sig att titta på allt material (föreläsningar, inspiration och tips) samt genomföra de obligatoriska övningarna kopplat till utbildningen. Den andra veckan kommer gruppdiskussioner att genomföras via webben. Vid eventuellt förhinder att delta vid gruppdiskussionerna kan en reflekterande rapport lämnas in istället. För att erhålla kursintyg skall deltagarna ha genomfört alla övningarna och skicka in dokumentation för dessa samt delta i gruppdiskussion alternativt gjort en reflektionsrapport.

## ÖVNINGAR

Övningarna är laborativa och kräver tillgång: en rotfrukt, 1 kruka av en ört, olja, vit balsamvinäger, salt & peppar, bladsallad, en blomgrönsak, en frukt och torkade frön

## INTYG

Intyg tillhandahålles efter genomförd kurs.

## OBLIAGTORISK KURSLITTERATUR

Sepp, Hanna (2017). Måltidspedagogik i förskolan: ett lustfyllt lärande. Stockholm: Gothia  
fortbildning.

## TEKNISK UTRUSTNING

Lärplattformen Yellowbits är anpassad till såväl dator som surfplatta och smartphone. Inlämningar görs lättast via dator. Gruppdiskussioner genomförs som en videokonferens via mötesverktyget Zoom (fungerar motsvarande som Skype men lättare att använda).

Inloggning till lärplattform sker första gången via en länk som skickas till deltagarna. Efter första inloggningen går de in på [laromat.nu](http://laromat.nu)

## ANMÄLAN

Anmälan sker via vår hemsida eller till [hanna@laromat.se](mailto:hanna@laromat.se). Var god och uppge vilken utbildningar det rör sig om, namn, arbete (måltidspersonal eller pedagog), förskolans namn samt faktureringsadress och ev referensnummer samt mail-adress till deltagarna.

## ANSVARIG UTBILDARE

### Läromat AB

Hanna Sepp fil dr, universitetslektor mat- och måltidsvetenskap vid Högskolan Kristianstad samt utbildningsansvarig och VD Läromat AB. Hannas forskningsintresse är måltidspedagogik i förskolan. I Sverige introducerades begreppet måltidspedagogik av Hanna.

Susanne Thorén fil kand biomedicin, utbildare och entreprenör. Initiativtagare till Barnens bästa bord och kreatör inom mat och friskvård.

