



KURSBESKRIVNING MÅLTIDSPEDAGOGIK – KÖKETS NATURVETENSKAP OCH TEKNIK

INLEDNING

Naturvetenskap och teknik i förskolan innebär att barnen får möjlighet att upptäcka och undersöka naturvetenskapliga fenomen genom lek och aktivitet tillsammans med förskollärarna. Genom vardagliga aktiviteter, som exempelvis matlagning får barnen iaktta likheter och olikheter, beskriva och jämföra och ordna och se mönster i olika fenomen. Med hjälp av det som sker i köket, kan man skapa en naturlig förståelse för naturvetenskapliga begrepp samtidigt som man väcker nyfikenhet att våga smaka och prova nya livsmedel. Utbildningen fokuserar på naturvetenskapliga och tekniska experiment med hjälp av livsmedel där experimenten sätts i ett sammanhang i relation till förskolans måltider.

SYFTE

Det övergripande syftet är att skapa förutsättningar för en god hälsa och hållbara levnadsvanor genom att intressera barnen för vad som är bra mat för både hälsan och miljön. Genom att barnen medverkar i en konkret aktivitet som att experimentera med livsmedel kan det skapa nyfikenhet och förståelse för naturvetenskap som i sin tur kan utveckla ett intresse och förståelse för enkla kemiska processer och fysikaliska fenomen.

MÅL

Efter genomgången kurs ska deltagarna

- ha övergripande kunskap om hur matlagning och bakning kan öka barns förståelse för naturvetenskapliga processer
- förstå hur naturvetenskapliga experiment kan användas i förskolan för att öka barns nyfikenhet för grönsaker
- förstå hur kökets redskap kan användas för att väcka ett intresse för teknik hos barnen

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 i samband med kursstart.

UPPLÄGG OCH GENOMFÖRANDE

Deltagarna bjuds in via en länk som distribueras av Läromat (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 till olika sorters livsmedel samt tillgång till ett kök.

INTYG

Intyg tillhandahålls efter genomförd kurs.

OBLIGATORISK 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

ANMÄLAN

Anmälan sker via vår hemsida eller till hanna@laromat

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.

