



# SMAG for LIVET

**NORDEA  
FONDEN**  
Vi støtter gode liv

## Faktaark:

### Smag for Livet – Med smagen som brobygger

#### Om projektet og centret

Nordea-fonden har bevilget kr. 24.129.000 i støtte til Smag for Livet, til projektet 'Smag for Livet – Med smagen som brobygger'. Projektperioden er tre år fra 1/7-2018 til 30/6-2021.

Smag for Livet er et forsknings- og formidlingscenter uden mure, som i den kommende projektperiode inkluderer partnere på følgende institutioner:

- University College Lillebælt (projektejer)
- Institut for Fødevarevidenskab (FOOD), Københavns Universitet
- Danmarks Institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), Aarhus Universitet
- TechCollege, Food, Aalborg
- Kold College, Odense
- College360, Silkeborg
- Hotel- og Restaurantskolen, Valby

Læs meget mere på [www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk)

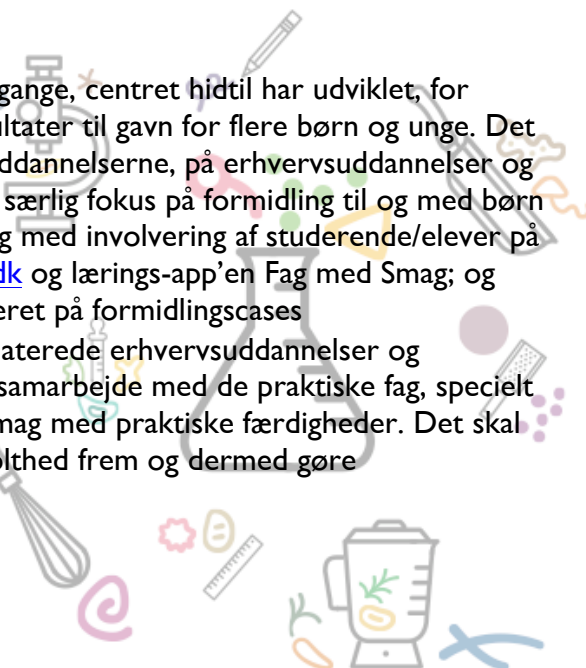
#### Projektets overordnede mål og virkemidler

Centrets overordnede mål for de kommende tre år:

- At børn og unge får mulighed for at tilegne sig og bruge tværfaglig viden om smag samt evner og kompetencer til madhåndværk.
- At skabe positiv forandring i børn og unges læring og hverdag i relation til smag, og derigennem forbedrede betingelserne for deres sundhed og tro på egne evner til at skabe gode liv for sig selv og andre.
- At børn og unge tilegner sig evner og muligheder for at bringe det, de lærer om og gennem smag, ud af deres uddannelsesrammer, og her kan træffe begrundede mad- og smagsvalg.
- At bidrage til at modvirke frafald på fødevarefaglige erhvervsuddannelser, til at øge den faglige stolthed blandt eleverne, og til at gøre det mere attraktivt at søge optag på disse uddannelser på erhvervsskoler.

For at nå målene, skal Smag for Livet:

- bygge videre på de stærkeste og mest effektive tilgange, centret hidtil har udviklet, for dermed at udnytte og udbrede de indvundne resultater til gavn for flere børn og unge. Det gælder både i folkeskolen, på lærer- og pædagoguddannelserne, på erhvervsuddannelser og i forbindelse med en bred folkelig formidling med særlig fokus på formidling til og med børn og unge. Det skal ske som eventbaseret formidling med involvering af studerende/elever på tværs af uddannelser; gennem [www.smagforlivet.dk](http://www.smagforlivet.dk) og lærings-app'en Fag med Smag; og gennem tværdisciplinære forskningsprojekter baseret på formidlingscases
- arbejde for at øge unges interesse for fødevarerelaterede erhvervsuddannelser og håndværk ved målrettet at udnytte erfaringer fra samarbejde med de praktiske fag, specielt kokkeuddannelserne, og ved at koble viden om smag med praktiske færdigheder. Det skal bl.a. ske ved at lade eleverne vise deres faglige stolthed frem og dermed gøre håndværksfagene til et attraktivt valg for unge





# SMAG for LIVET

**NORDEA  
FONDEN**  
Vi støtter gode liv

- udvikle, afprøve og implementere undervisningsmateriale, som på en hidtil uset måde og med udgangspunkt i smag og mad kombinerer de ovennævnte tiltag ved at integrere boglige og praktiske skolefag
- medvirke til, at elever og studerende kan bære deres viden og færdigheder i relation til smag videre ud til andre gennem brede formidlingsaktiviteter; hertil fokuseres i lige så høj grad på nysgerrighed, lyst, dannelse og kropslig forståelse som på læring, der giver adgang til videre uddannelse
- foretage undersøgelser af centrets forskellige virkemidlers effektivitet over for de relevante målgrupper, for hermed at kvalificere vidensgrundlaget for at skabe positiv forandring i børn og unges liv
- udbygge det forskningsbaserede vidensgrundlag, der er en forudsætning for projektets vitalitet, samt rekruttere unge ildsjæle

## Om projektets temaer og brobygning

Smag for Livet skal arbejde inden for tre temaer:

- Smag i fagintegration og kobling mellem viden og praktiske færdigheder
  - Omfatter undervisning af kokkelever i gastrolaboratorier, inddragelse af lærer- og pædagogstuderende i forskning og formidling om smag samt aktiviteter på tværs heraf, som skaber broer mellem fag, mellem videnskab og håndværk og mellem forskning og praksis
- Smagsundervisning
  - Omfatter videreudvikling af smagsdidaktisk teori og praksis, smagsklasser og eksperimenterende smagsuddannelse, som skal bygge broer mellem uddannelser og mellem forskning og undervisning
- Smag for faglig stolthed og anerkendelse
  - Omfatter et smags- og erhvervsfagligt kompetenceløft af fødevareruddannelsernes undervisere, formidlingsturnéer med kokkelever og inddragelse af fødevarerfaglige erhverv, der tilsammen skal fremvise kokkenes faglige stolthed og bygge bro fra uddannelse til erhverv

