

Evaluering af Smag for Livet – med smagen som brobygger 2.0

Støttet af Nordea-fonden

REALIZE

September 2021

Indhold

1	Resumé	3
2	Indledning	6
2.1	Afsættet for evalueringen	7
	Spørgeskemaundersøgelsen blandt fire erhvervsskoler	7
	Kvalitative interviews	7
3	Evalueringens resultater	8
3.1	Det generelle udbytte af Smag for Livet	8
	Det teoretiske kobles med det praksisnære: en styrket faglig praksis med ryggrad	9
	Forståelsesmæssig dybde i faget	9
	Inspiration og nye idéer til at tilgå læring indenfor mad og smag	9
3.2	Det konkrete udbytte for undervisningen	10
	Det eksperimentelle og udforskende giver nye muligheder i undervisningen	10
	Samtaler omkring mad, smag, æstetik, holdninger	11
	Nørderiet - at få lov at dykke ned i det enkelte element	12
3.3	Udbyttet for eleverne	12
3.4	Barrierer i arbejdet med Smag for Livet	14
	Kontekstens betydning for arbejdet med Smag for Livet	14
	Det organisatoriske og kulturelle set-up lokalt i organisationerne og på skolerne	15
	Det faglige indhold i Smag for Livet er komplekst og omfattende	16
	De understøttende materialer kræver en høj grad af praksisomsætning	17
4	Fokusområder for det fremadrettede arbejde	18
4.1	Reduktion af kompleksitet i det faglige indhold og øget tilgængelighed	18
4.2	Styrket fomidlingsindsats om Smag for Livet	19
4.3	Perspektiver i en tværorganisatorisk tænkning og samspil	20
4.4	Videreudvikling af en tværdisciplinær og tværfaglig praksis	20
5	Bilagsmateriale	22

1 Resumé

Smag for Livet er et landsdækkende forsknings- og formidlingscenter med fokus på madens smag som central drivkraft for livsglæde, sundhedsfremme, læring, dannelse, madhåndværk og brobygning. Centret er stiftet i 2014 med støtte fra Nordea-fonden med det formål at skabe muligheder for et bedre og rigere liv for den danske befolkning. Nordea-fonden har i perioden 2018 – 2021 givet 23 mio. kr. i støtte til projektet Smag for Livet – Med smagen som brobygger (SfL2). Evalueringen af Smag for Livet er foretaget af konsulentfirmaet Realize ApS.

Evalueringens fund, analyser og konklusioner beror på en trianguleret brug af datakilder, dels Smag for Livets eget skriftlige materiale, dels en surveyundersøgelse blandt undervisere fra erhvervsskolerne, dels en lang række kvalitative interviews, der dækker over elever og undervisere på erhvervsskoler og professionshøjskoler.

Nedenfor følger et kort resumé af de væsentligste fund fra evalueringen.

Det generelle udbytte af Smag for Livet

Evalueringens centrale fund i relation til det generelle udbytte fremgår i boksen nedenfor.

Evalueringen peger på tre centrale former for udbytte af Smag for Livet, som er:

- Smag for Livet har givet de mere praktiske elementer af kokkefaget på erhvervsuddannelserne og indenfor madkundskab både i regi af professionshøjskole og i grundskolen, **et mere teoretisk ophæng**.
- Smag for Livet har givet en **øget forståelsesmæssig dybde i kokkefaget**, både om enkeltelementer i mad og smag og om sammensætning af forskellige ingredienser.
- Smag for Livet har givet **inspiration og nye idéer til at tilgå læring indenfor mad og smag** og et bredere perspektiv på mad og smag, hvor der er kommet øget fokus på æstetikken og særligt på de samtaler om oplevelser, erindringer og holdninger, der afstedkommes af mad og smag.

Udbyttet ift. undervisningen

Evalueringens centrale fund i relation til undervisningen fremgår i boksen nedenfor.

- **Det eksperimentelle og udforskende giver nye muligheder i undervisningen:** Et af grundelementerne i Smag for Livet er den eksperimentelle tilgang til mad og smag. Og netop det eksperimentelle og udforskende går igen som en central pointe på tværs af interviewene, når vi ser på det udbytte, som Smag for Livet har givet til undervisningen.
- **Samtaler omkring mad, smag, æstetik, holdninger:** Et andet centralt udbytte, som underviserne fremhæver, er de samtaler, som opstår i det eksperimenterende rum. Det er samtaler, der tager sit afsæt i en konkret aktivitet, som eleverne er fælles om, men hvor samtalen løftes fra den konkrete og praksisnære samtale om mængden af ingredienser og indhold i opskrifter til samtaler om erindringer, følelser, sanser, holdninger, æstetik.
- **Nørderiet - at få lov at dykke ned i det enkelte element:** En tredje positiv gevinst, der italesættes af de forskellige informanter fra interviews og også ses i surveyen, er, at den eksperimenterende og udforskende tilgang til mad og smag, der kendetegner Smag for Livet, gør det muligt at skabe rum og kontekster for dybdegående fagligt nørderi og udforskning af enkelte elementer i mad og smag.

Udbyttet for eleverne

I boksen nedenfor ses de centrale fund fra evalueringen, som relaterer sig til udbyttet for eleverne ved deltagelse i Smag for Livet.

Nedenfor er vist de to pointer, der går igen på tværs af tre interviews med eleverne i relation til det udbytte, som de selv vurderer at have fået af Smag for Livet:

- Den første pointe handler om en **øget forståelse for helheden i mad og smag**. At mad og smag også handler om tilgangen til madlavning, om holdninger, minder og æstetik – at det giver anledning til samtaler, som kan nuancere forståelsen for mad og smag.
- Den næste pointe handler om en **dybere viden om enkeltelementerne i mad og smag**. At man som elev kan få lov til at dykke ned i enkeltdele og får dyb forståelse og kendskab.

Ligeledes har vi trukket to pointer frem i relation til de udfordringer, som de tre elever peger på i Smag for livet:

- Den første pointer handler om, at Smag for Livet, og særligt **de kemiske elementer heri, kan være svært stof**.
- Den anden pointe handler om en **tydeligere rammesætning af Smag for Livet** sat i sammenhæng med øvrig undervisning og en beskrivelse af 'hvorfor', eleverne skal arbejde med Smag for Livet.

Barrierer i arbejdet med Smag for Livet

Evalueringen peger på en række barrierer i arbejdet med Smag for Livet. Disse fremgår i boksen nedenfor.

Evalueringen ser fire centrale barrierer:

- Konteksten, hvori Smag for Livet implementeres, opleves i nogle situationer også som en barriere for et systematisk arbejde for de materialer og aktiviteter, der er udarbejdet og gennemføres som en del af Smag for Livet.
- Informanterne fra interviews og respondenterne fra surveyundersøgelsen peger også på, at det organisatoriske og kulturelle set-up på erhvervsskolerne indvirker på arbejdet. De oplever, at det kan være en barriere for et systematisk arbejde med Smag for Livet.
- Informanterne fortæller, at Smag for Livet er et ambitiøst projekt med et højt kompleksitetsniveau, og at informationsrigdommen i projektet er stor. Den store information og kompleksitet i det faglige indhold kan gøre det svært at integrere materialer og aktiviteter i den eksisterende undervisning, ligesom det er svært at få overblik over, hvilken viden og hvilke materialer det er mest relevant at "gribe" ud efter.
- I interviews fortæller informanterne også, at kompleksiteten i de skriftlige og formidlende materialer kræver, at de har et stort fokus på praksisomsætning, dels så det bliver mere forståeligt for eleverne, dels så det kan supplere og understøtte den daglige undervisning og tilrettelæggelse af undervisningen. De giver udtryk for, at det stiller store krav til undervisernes kompetencer til oversættelse og kontekstualisering af materialet, ligesom det kræver en stor arbejdsindsats, der tager tid, og som derfor kan være vanskelig at frigøre ressourcer til i en allerede eksisterende praksis.

Fremadrettede fokusområder

Evalueringen peger på en række fremadrettede fokusområder. De fokusområder, som er identificeret, har både den faglige indsats i Smag for Livet som omdrejningspunkt og også de mere organisatoriske og kulturelle forhold, som Smag for Livet implementeres ind i. Det er vigtigt at påpege, at de forskellige fokusområder allerede er nogle, som Smag for Livet i en vis grad har arbejdet med, men at arbejdet fortsat kan styrkes.

Evalueringen indkredser fire fremadrettede fokusområder:

- **Reduktion af kompleksitet i det faglige indhold og øget tilgængelighed:** I et fremadrettet arbejde med Smag for Livet, vidensproduktion og udvikling af materialer, kan det være en god idé, at form og indhold for formidling af viden i Smag for Livet udforskes og kvalificeres gennem en løbende involvering og dialog med de undervisere og elever, der skal gøre brug af materialer. Dette så det sikres, at viden og materialer opleves mere tilgængeligt og lettere at anvende for undervisere og elever.
- **Styrket formidlingsindsats om Smag for Livet:** For at Smag for Livet kan vinde endnu større indpas og gennemslagskraft, kan det derfor være relevant at arbejde mere systematisk og målrettet med formidlingsindsatsen i regi af Smag for Livet, gerne målrettet de forskellige målgrupper.
- **Perspektiver i en tværororganisatorisk tænkning og samspil:** Selvom der i projektperioden er taget mange initiativer til opbygning af kapacitet lokalt på de enkelte skoler, fx gennem dialog med ledelsen, opkvalificering af ressourcepersoner, støtte til opbygning af organisering mv., kan det i arbejdet med Smag for Livet fremover være en idé at indtænke perspektiver i en mere tværororganisatorisk tænkning og samspil på tværs af skoler.
- **Videreudvikling af en tværdisciplinær og tværfaglig praksis:** I et fremadrettet arbejde vil det derfor være relevant at gå systematisk til værks i refleksioner om, dels hvordan mindsettet og forståelsen af en tværdisciplinær tilgang, som den ses i centerledelsen omkring Smag for Livet, kan udbredes og forankres i de organisationer, der arbejder med Smag for Livet i praksis, dels hvordan en mere konkret model for et levedygtigt og bæredygtigt tværdisciplinært og tværfagligt samarbejde kan opbygges i praksis.

2 Indledning

Dette er evalueringen af Smag for Livet – Med smagen som brobygger. Evalueringen er gennemført af konsulentfirmaet Realize ApS og har til formål at samle erfaringer og viden om forankring og indlejring af centrets virke og resultater i tilknytning til de overordnede mål for centrets eksistens.

Evalueringen består af tre dele, hvoraf denne er én del, mens der også er foretaget en effektivhedsundersøgelse og en såkaldt egenvurdering, som samlet udgør evalueringen af Smag for livet – Med smagen som brobygger.

Smag for Livet har siden 2014 vist gode resultater, og fokus har i de sidste tre år været på at konsolidere og udbygge en bredere national platform for formidling og forskning inden for smag med støtte fra Nordea-fonden.

Visionen er at gøre Smag for Livet til landets førende forskningsbaserede center inden for formidling, undervisning og kommunikation om mad og smag. Med aktiviteter på tværs af uddannelser, formidling på en lang række forskellige platforme og gennem en aktiv og bredt funderet kommunikationsstrategi ønsker Smag for Livet at gøre sig til det udadvendte kraft- og videnscenter, som centrale aktører i samfund og uddannelser naturligt vil henvende sig til.

SMAG FOR LIVET

Smag for Livet er et landsdækkende forsknings- og formidlingscenter med fokus på madens smag som central drivkraft for livsglæde, sundhedsfremme, læring, dannelse, madhåndværk og brobygning.

Centret er stiftet i 2014 med støtte fra Nordea-fonden med det formål at skabe muligheder for et bedre og rigere liv for den danske befolkning. Nordea-fonden støtter Smag for Livet med 23 mio. kr. i perioden 2018 – 2021 til projektet Smag for Livet – Med smagen som brobygger (SfL2).

Smag for Livets deltagere arbejder med en lang række emner på tværs af fag og praksisser, fx:

- Hvordan vi smager med sanserne og udvikler vores personlige smag.
- Hvordan smagen kan bruges til at lære noget med, ikke kun i madkundskab, men i alle grundskolens fag og andre uddannelser.
- Hvordan smagen udvikles og påvirkes i vores mad, når vi tilbereder den.
- Hvordan smag kan give nydelse og velvære og dermed livskvalitet og sundhed.

Smag for Livet formidler disse spørgsmål og svar på festivaler, events, i skolen og på uddannelser med undervisningsmateriale, med forskning og forskningsformidling, på konferencer og som en online-vidensbank på smagforlivet.dk.

De konkrete mål for Smag for Livet – Med smagen som brobygger er følgende:

1. At børn og unge får mulighed for at tilegne sig og bruge tværfaglig viden om smag samt evner og kompetencer til madhåndværk.
2. At skabe positiv forandring i børn og unges læring og hverdag i relation til smag, forbedrede betingelser for vidensbaseret sundhedsfremme og tro på egne evner til at skabe gode liv.
3. At bidrage til at modvirke frafald på fødevarerfaglige erhvervsuddannelser, til at øge den faglige stolthed blandt eleverne, og til at gøre det mere attraktivt at søge optag på erhvervsskoler.
4. At involverede børn og unge reflekterer over smag, tilegner sig viden om og opnår værktøjer til at forstå sig selv og hinanden.
5. At børn og unge får evner til og muligheder for at bringe det, de lærer om og gennem smag, ud af deres uddannelsesrammer og her, med nyvundne kompetencer, kan tage begrundede mad- og smagsvalg.

2.1 Afsættet for evalueringen

Evalueringen beror på en trianguleret brug af data, som indbefatter i) materialer fra Smag for Livet, herunder hjemmesiden, nyhedsbreve og tilsendte artikler, ii) kvantitative data i form af en spørgeskemaundersøgelse til udvalgte erhvervsskoler, hvori indgår besvarelser fra undervisere og nogle af disse også i position af uddannelsesledere, og iii) en række kvalitative interviews med uddannelsesledere og undervisere fra erhvervsskoler, professionshøjskoler og grundskolen. Dertil interviews med centerledelsen af Smag for Livet samt et lille udsnit af erhvervsskoleelever. Alle har været involveret i Smag for Livet i større eller mindre grad.

Spørgeskemaundersøgelsen blandt fire erhvervsskoler

Spørgeskemaundersøgelsen er foretaget blandt fire erhvervsskoler og har en svarprocent på 75 pct. I alt indgår 24 respondenter i undersøgelsen fordelt på følgende erhvervsskoler:

Navn og sted på erhvervsskoler	
Erhvervsskoler der indgår i spørgeskemaundersøgelsen	TechCollege i Aalborg
	College360 i Silkeborg
	KoldCollege i Odense
	Hotel- og Restaurantskolen i Valby

Spørgeskemaet er ligeledes sendt til tre lærere på erhvervsskolen EUC Nord. Ingen af disse har besvaret undersøgelsen, og de indgår derfor ikke i evalueringen.

Kvalitative interviews

Derudover indgår 26 informanter, som har deltaget i kvalitative interviews, enten enkeltvist eller som en fokusgruppe. Der er tale om følgende informanter:

Interviewpersoner og -organisationer	
Fem interviews med centerledelsen af Smag for Livet	
10 interviews med undervisere eller uddannelsesledere fra erhvervsskolerne	Fire repræsentanter fra TechCollege*
	To repræsentanter fra College360
	Tre repræsentanter fra KoldCollege
	To repræsentanter Hotel- og Restaurantskolen
Tre interviews med erhvervsskoleelever	To elever fra KoldCollege
	En elev fra College360
Syv interviews med University Colleges	Fire undervisere og to ledere fra University College Lillebælt
	En underviser fra University College Nord
Et interview med repræsentant fra grundskolen	En underviser fra Rosengårdsskolen i Odense

* Et medlem af centerledelsen indgår i denne optælling, hvorfor det samlede antal informanter summerer til 26.

Nedenfor er evalueringens resultater beskrevet i to tematiske afsnit, der har fokus på dels udbyttet af Smag for Livet generelt, for undervisningen og for eleverne, dels på de barrierer der har været og er i arbejdet med implementeringen

af Smag for Livet. Herefter følger et afsnit, der belyser en række fokusområder, som evalueringen peger på som relevante for det fremtidige arbejde.

3 Evalueringens resultater

Nedenfor har vi analytisk opdelt evalueringen i to tematiske afsnit.

Det første afsnit rapporterer på det udbytte, som Smag for Livet har givet undervisere og elever på erhvervsskolerne, og de understøttende udsagn om udbyttet, som vi har fået gennem interviewene med undervisere på professionshøjskolerne og i grundskolen. Afsnittet er delt i tre, der er koncentreret om i) det generelle udbytte, som Smag for Livet har givet skolerne, underviserne og eleverne ift. et ændret perspektiv på smag, mad og samtalen omkring det, ii) det mere konkrete udbytte i undervisningen i form af nye tilgange til læring, didaktiske virkemidler i undervisningen og inddragelse af eleverne, og iii) elevernes udbytte af at møde Smag for Livet-tilgangen i undervisningen og deltage i de workshops, som har været gennemført på skolerne med en hel dags dedikation til udvalgte råvarer.

Det andet afsnit belyser en række barrierer i Smag for Livet, som er fremhævet på tværs af interviewene, og som også kan læses af data fra spørgeskemaundersøgelsen. Der er tale om både implementeringsmæssige barrierer, som er institutionelt og kontekstuelt forankret, ligesom der er tale om mere konkrete og indsatsorienterede barrierer i den kompleksitet, der ligger i det faglige indhold i Smag For Livets undervisningstilgang og i de konkrete formidlende materialer.

3.1 Det generelle udbytte af Smag for Livet

Spørgeskemaundersøgelsen på erhvervsskolerne viser, at langt de fleste undervisere generelt oplever at have fået et udbytte af Smag for Livet, som går i tråd med, hvad Smag for Livet ønsker at understøtte og fremme i relation til smag, mad, samtale og læring¹.

Besvarelsene fra erhvervsskolerne centrerer sig om tre centrale udbyttefaktorer, om end de øvrige besvarelsesmuligheder også scorer relativt højt². Således svarer 65 pct. af de erhvervsskoleundervisere, der indgår i undersøgelsen, at de har fået en bedre forståelse for de fysisk-kemiske processer, som skaber smag, mens 61 pct. svarer, at de har fået nye kompetencer til at koble teori og praksis, og 57 pct. svarer, at de har fået indsigt i de didaktiske muligheder for smagsundervisning.

Dertil kommer, at 48 pct. svarer, at de har fået en styrket faglighed generelt og en faglig stolthed, og 44 pct. svarer, at de har fået inspiration til nye måder at arbejde med sprog, kultur og naturfag. 30 pct., svarer, at de har fået indsigt i, at smag kan være et værktøj til sundhedsfremme og det gode liv, selvom dette ikke er et italesat mål for eleverne.

Resultaterne fra spørgeskemaundersøgelsen underbygges af de fund, evalueringen gør sig i interviews og giver et samlet billede af tre centrale former for udbytte, som er:

- Det teoretiske ophæng, som Smag for Livet har givet de mere praktiske elementer af kokkefaget på erhvervsuddannelserne og indenfor madkundskab både i regi af professionshøjskole og i grundskolen³.
- En øget forståelsesmæssig dybde i faget, som Smag for Livet har bibragt.

¹ Smag for Livets mission: <https://www.smagforlivet.dk/smag-livet-%E2%80%93-med-smagen-som-brobygger>

² Det har været muligt at angive flere svar i spørgsmål om udbytte.

³ Vi har alene talt med én repræsentant fra grundskolen.

- Inspiration og nye idéer til at tilgå læring indenfor mad og smag og et bredere perspektiv på mad og smag, hvor der er kommet øget fokus på æstetikken og særligt på de samtaler om oplevelser, erindringer og holdninger, der afstedkommes af mad og smag.

Det tre former for udbytte uddybes i mindre afsnit nedenfor.

Det teoretiske kobles med det praksisnære: en styrket faglig praksis med rygrad

Generelt har Smag for Livet givet, hvad vi har kaldt 'rygrad' til den faglige praksis indenfor kokkefaget på erhvervsuddannelserne, men også professionshøjskolerne fremhæver den styrke, teorien kan give til faget madkundskab.

Det er netop ét af formålene med Smag for Livet, og et medlem af centerledelsen fortæller: *'Vi vil gerne bruge vores model indenfor erhvervsskolerne i at få en stolthed omkring deres fag'.*

Et andet medlem udtrykker det således: *'Det tværdisciplinære har skabt en åbenhed. Som fagmand: der er noget med noget stolthed. Hvis nu man åbner op, kan man erkende, at der er noget, man ikke ved. Så kan man miste noget stolthed. Det er noget at blotte sig. De har været gode til i fællesområdet og helt fra start at sige: Du ved noget om det her, jeg ved noget om det her'.*

Forståelsesmæssig dybde i faget

Ligeledes har Smag for Livet generelt skabt en større dybde i faget gennem undervisningsmaterialer, artikler og events, som har medvirket til at øge forståelsen af både de teoretiske og praktiske elementer i faget. Blandt andet fremhæves de teoretiske elementer, som er 'bygget på' arbejdet med råvarer, produktion, konsistens og smagssammensætning.

Det at kunne fordybe sig teoretisk og praktisk i enkeltelementer som løg, rabarber, fermentering mv. har givet mulighed for at flytte forståelsen af rabarber som et delelement i en ret til et særskilt element forbundet med nuancer og perspektiver, som kan styrke lysten til at anvende råvarer på flere forskellige måder og med forskellige smagssammensætninger. En underviser udtrykker det sådan: *'Det heldige er, at Ole er sindssyg crazy til råvarer og gastrofysik. Han trækker det over i noget, der er interessant for kokke. De fagtekster, som de får, er rent guf'.*

Inspiration og nye idéer til at tilgå læring indenfor mad og smag

Der er en entydig oplevelse blandt informanterne af, at Smag for Livet leverer en bred og dyb vidensbank med didaktiske tilgange til læring, inspiration og idéer til indhold i undervisning, konkrete øvelser og virkemidler til at understøtte læring gennem podcast, videoer, plakater mv. Og dette dels til underviserne på erhvervsskolerne, lærerne i grundskolen og de madkundskabsstuderende på professionshøjskolerne. Fx siger en underviser i grundskolen: *'Det man møder i folkeskolen er, at madkundskab er et spise-fag. Det er et fag, som alle kan varetage. Det er den forudtagede indstilling, der er til faget. Smag for Livet har givet noget inspiration og nogle virkemidler, der tilsvarende den tid, vi er i. De ting, der er i samfundet. Sundhed, råvarer. Du skal ikke bare lave boller i karry, du skal også bruge sanserne, når du spiser'.*

Der er ligeledes en entydig oplevelse af, at der er tale om et relativt komplekst indhold, som kan kræve meget af den enkelte underviser at omsætte til praksis. Som det også fremgår nedenfor, efterspørges derfor gode greb og værktøjer til en omsætning af materialer og viden, som produceres i Smag for Livet.

Underviserne på erhvervsskolerne giver udtryk for, at de har været glade for de virkemidler, som har understøttet implementeringen af Smag for Livets tilgang. En underviser siger: *'Jeg synes, at plakater, billeder, tegninger har været godt. Gode visuelle beskrivelser af noget fødevarer kemisk'.*

3.2 Det konkrete udbytte for undervisningen

Af spørgeskemaundersøgelsen blandt de fire erhvervsskoler fremgår det, at 68 pct. af de erhvervsskoleundervisere, der indgår i spørgeskemaundersøgelsen, svarer, at Smag for Livet har givet mulighed for som underviser at integrere nye former for undervisning og måder at lære på i undervisningen og læringstilgange, og 55 pct. svarer, at Smag for Livet har bidraget med muligheder for at gøre undervisningen mere praksisnær. 18 pct. svarer, at de hhv. har fået mere elastik og fleksibilitet i undervisningen, og at de kan bruge events, madmarkeder mv. som en del af undervisningen. Her skal nævnes, at en central barriere for implementering og forankringen af Smag for Livet er, at det sker i en erhvervsskolekontekst, hvor der i forvejen ikke er meget elastik og fleksibilitet grundet den korte tid, som eleverne er på skolen kontra tiden i lære, som også vil blive uddybet i et senere afsnit om barrierer, ligesom at brugen af events og madmarkeder har været udfordret af covid-19-situationen, der har lukket denne del af Smag for Livet helt ned i næsten hele perioden siden nedlukningen i marts 2020.

Resultaterne fra spørgeskemaundersøgelsen underbygges også her af de kvalitative interviews, og nedenfor uddybes tre centrale pointer, som står frem i det samlede evalueringsbillede.

Det eksperimentelle og udforskende giver nye muligheder i undervisningen

Ét af grundelementerne i Smag for Livet er den eksperimentelle tilgang til mad og smag. Som et medlem af centerledelsen udtrykket det: *'Det er en eksperimentel platform. Vi er et eksperimentarium. Og prøver noget af på en masse. Børn, unge og også voksne og ældre [...] Vi har arbejdet med, at skolerne får et 'gastrolab' – en legeplads hvor de kan prøve ting af, som de ikke kan i de andre køkkener. Et frirum. Der er bygget et på Kold College, i Aalborg, lidt af det er bygget i Valby og de vil gerne i Silkeborg. Det er så meget, som Smag for Livet kan blive. Vi taler viden, formidling, håndværk'.*

Og netop det eksperimentelle og udforskende går igen som en første central pointe på tværs af interviewene, når vi ser på det udbytte, som Smag for Livet har givet til undervisningen. Flere informanter peger på, at Smag for Livet har givet mulighed for at prøve smagssammensætninger af, arbejde med konsistens og ingrediensmængder. Som en underviser fortæller: *'Der er noget kreativitet, der lige pludselig kommer i spil. De kan få lov til at prøve fermenteringen af. Der står nogle og guider dem. De spørger: Kan man gøre sådan og sådan? Og så siger vi: Det kan du godt, men der kommer til at ske det og det. Og så prøver de det typisk. De vil udfordre det, vi siger'.*

To andre undervisere fortæller ligeledes om den kreativitet, der opstår i køkkenet, og fremhæver også, at det udforskende rum, hvor undervisere ikke nødvendigvis kender facit på forhånd eller har svar på alle spørgsmål, kan styrke elevernes lyst og evne til at eksperimentere med afsæt i egne idéer. De fortæller konkret om nedenstående projekt, som de oplevede gav eleverne en mulighed for, hvad de kalder 'fri leg', og dermed for at være i mindre styrede rammer, som satte kreativiteten løs. Projektet er beskrevet nedenfor i undervisernes egne vendinger.

ISPROJEKTET PÅ COLLEGE360

Vi startede med at planlægge dagen med Morten fra Odense.

Teoridelen tog vi i klasselokalet. Eleverne var dygtige til at diskutere emnerne. Vi skulle lave nogle øvelser med eleverne indledningsvis for at få forskellige forståelser af istyper. Af smag og mundfølelsessensorik. De skulle smage efter noget i de fire forskellige købeis. De fik sat ord på, hvad de kunne smage. Farve, tekstur, følelser. De skulle sætte ord på alt det, de følte. Det er eleverne normalvist ikke særligt gode til, så det vil vi gerne lære dem. Det smager ikke bare godt og dårligt. Det smager af minder. Af følelser. Vi havde en elev på 17 og en på 31. Der var stor aldersforskel. Den unge på 17 synes måske bare, at det *'skal køres ind'*. Og så ham her på 31, der synes det smagte af minder fra hans mormors kolonihavehus. Vi fik mulighed for at tale om alt det sammen. Det brugte vi meget mere tid på, end vi havde tænkt, men det var en vigtig del ift. at have forskellige ståsteder. Og fordi vi skulle fremstille forskellige former for is.

Herefter var der fri leg i køkkenet. Vi justerede på opskrifter og afprøvede forskelligt. Vi så sammen på ismaskinen. Vi satte os selv i spil som undervisere. Vi var selv med til at lege. Vi blev en del af fællesskabet. Vi sagde ligesom *'målet er her, men hvordan I kommer i mål, er jeres ansvar'*. Processen hen til målet er ekstremt lærerigt for os alle sammen. Vi fandt ud af, at det er små parametre, der skal pilles ved for at gøre en stor forskel. Vi havde talt om, hvorvidt vi skulle prøve at lave det på forhånd. Men vi gjorde det ikke.

Noget gik galt, og andet gik godt. Det var en lærerig dag. Vi gik derfra med en god mavefornemmelse. Det havde bare rykket noget. Isprojektet var ikke svært. En dag med teori og en halv dag med køkkenet. Det gav så meget.

Den eksperimentelle tilgang kan også udfordre nogle undervisere, idet det kræver en vis faglig styrke at stille egen 'uvidenhed' til skue ved at gå åbent ind i rummet med eleverne uden nødvendigvis at have svar klar på de spørgsmål, som eleverne måtte have. En uddannelsesleder sætter ord på dette: *'Nogle af lærerne er enormt bange for at stille nogle problemstillinger op for eleverne uden at have alle svarene. De vil gerne have viden om alt. De føler sig afklædte, hvis de ikke kan svare på alting. Derfor er den eksperimenterende tilgang udfordrende for nogle. Der ligger en usikkerhed i det. Man skal turde ikke at vide alle svar [...] Det er jo der, vi gerne vil hen, men traditionelt har det været sådan, at faglærerne ved alt. En kulturforandring, der er lang og svær, men har tendens i tiden med sig'*.

Samtaler omkring mad, smag, æstetik, holdninger

Et andet centralt udbytte, som underviserne fremhæver, Smag for Livet har givet undervisningen, er de samtaler, som opstår i det eksperimenterende rum. Det er samtaler, der tager sit afsæt i en konkret aktivitet, som eleverne er fælles om, men hvor samtalen løftes fra den konkrete og praksisnære samtale om mængden af ingredienser og indhold i opskrifter til samtaler om erindringer, følelser, sanser, holdninger, æstetik.

Underviserne fortæller, at læringstilgangen i Smag for Livet medvirker til at udvide indholdet i undervisningen og give plads til samtaler om bæredygtighed og grøn omstilling, økologisk kontra konventionelt kød og muligheder for at drøfte etik, dyrevelfærd og forbrugeradfærd, som ikke traditionelt har været indeholdt i kokkefagets kernepensum.

Ved at koble samfundsrelevante emner som disse til de praksisnære fagelementer giver det underviserne mulighed for også at styrke elevernes evne til at sætte ord på smagsoplevelser og sanser forbundet med mad og smag, samtidigt med at det praksisnære blik fastholdes. En uddannelsesleder fortæller: *'Vores undervisning er funderet i praksis. Hvis vi løfter det over på en anden platform, mister det sit virke. Vi skal ikke tale om at gøre det. Fx bæredygtighed. Vi snakker stolpe op og stolpe ned. Verdensmål og alting. Nej, det er mere interessant, hvordan vi behandler vores eget affald og vores råvarer. Det er der, vi gør det: bæredygtighed'*.

Flere undervisere giver udtryk for, at det har medvirket til at styrke koblingen af teori og praksis i undervisningen på erhvervsuddannelsen, at samtalen har været et centralt element. Som en underviser fortæller: *'Vi fjerner klasselokalet*

eller teorilokalet. Det er ikke et køkken. Det er et værksted, hvor der både er plads til fordybelse og til praktisk at gøre noget’.

Også centerledelsen fremhæver samtalen som et centralt element i Smag for Livet, og et medlem siger, at et formål med Smag for Livet er at: *’Istandsætte et rum for en samtale. Vi fortæller ikke folk, hvordan ting skal smage. Om noget er godt eller dårligt. Vi skal bruge sanserne. Eleverne skal tage ejerskab over deres sanser. Selv erfare og bære dem’.*

Nørderiet - at få lov at dykke ned i det enkelte element

En anden positiv gevinst, der italesættes af de forskellige informanter fra interviews, er, at den eksperimenterende og udforskende tilgang til mad og smag, der kendetegner Smag for Livet, gør det muligt at skabe rum og kontekster for dybdegående fagligt nørderi og udforskning af enkelte elementer omkring mad og smag. Både en lærer i grundskolen og undervisere fra erhvervsskoler og professionshøjskolerne fortæller, at det åbner nye perspektiver for eleverne og giver dem oplevelser, der styrker nysgerrighed og lyst til læring og dannelse.

En lærer i grundskolen siger: *’Det åbner en nysgerrighed ift. børnene. Der er mange aha-oplevelser. Gud, hvor er der egentlig mange løg i et supermarked. Forårsløg, hvidløg ... Nysgerrighed der bliver prikket til. Den kan vi have nemt ved at negligere, når man har 1 ½ time til at køre en ret igennem, og der skal også fejes og sættes stole op’.*

3.3 Udbyttet for eleverne

Endelig har evalueringen set nærmere på det udbytte, som Smag for Livet kan siges at give eleverne på erhvervsuddannelserne. Der kan tegnes et entydigt billede på tværs af de tre interviews, men som også understreget indledningsvist er det vigtigt at betone, at der alene er tale om interviews med tre elever, hvorfor vi også har spurgt underviserne om, hvilket udbytte de oplever, at eleverne får af Smag for Livet.

I spørgeskemaundersøgelsen ses det, at 77 pct.⁴ af underviserne på erhvervsskolerne vurderer, at eleverne oplever at kunne reflektere over smag og tilegne sig ny viden om smag, ligesom at 63 pct. af underviserne svarer, at eleverne får mulighed for at tilegne sig og bruge tværfaglig viden om smag. Dertil kommer 45 pct. af underviserne, som vurderer, at eleverne får evner og kompetencer til madhåndværk, og 41 pct. af underviserne svarer, at eleverne oplever en positiv forandring i læring og hverdag i relation til smag. En underviser siger: *’Jeg har sagt farvel til nogle, som var med mig med ude på en fisketur. De smagte fisk frisk fra kutteren. De snakker stadig om det’.*

Som en del af den samlede evalueringen af Smag for Livet – Med smagen som brobygger er der udformet en effektfuldhedsundersøgelse, der også ser på det udbytte, som Smag for Livet har givet undervisningen, lærerne og eleverne. En stor del af de pointer, der fremhæves i effektfuldhedsundersøgelsen, ser vi også i denne evaluering⁵. Det gælder både det fund, som evalueringen gør sig om elevernes bredere samtaler om mad og smag, som finder sted både i undervisningen, i pauser og over madlavning. Det gælder også elevernes mulighed for at inddrage egne oplevelser i smag, og at de kan relatere undervisningens indhold til deres liv uden for skolen, ligesom vi også i denne evaluering hører eleverne sige, at de er engagerede og synes, at det er spændende undervisning.

⁴ Det har været muligt at angive flere svar på spørgsmålet om undervisernes vurdering af elevernes udbytte.

⁵ Effektfuldhedsundersøgelsen. Effektfuld smagsdidaktik, Smag for Livet – med smagen som brobygger.

Nedenfor er de to pointer, der står tydeligst frem fra interviewene med eleverne i relation til det udbytte, som de selv vurderer at have fået af Smag for Livet, udfoldet. Da der er tale om tre interviews, har vi valgt at lade citaterne stå som rene udsagn fra interviewene.

Den første pointe handler om en øget forståelse for helheden i mad og smag:

- *Informant 1: Det er det helhedsorienterede billede. Den fulde fortælling. Jeg vil helst købe frilands. Den tanke er rar i mit hoved. Også når jeg spiser det. Fremfor at jeg spiser noget konventionelt. At jeg ved, at de har haft det vildt godt. Jeg kan ikke smage forskellen. Det sker oppe i mit hoved. Jeg takker dyret. De skal leve det bedste liv, mens de er her.*
- *Informant 2: Sidst var vi på landbrugsafdelingen. Vi blev vist rundt af lærerne. Kiggede til de forskellige dyr, talte om hvilket foder de bruger. En langbrugsvinkel. I dag vender vi den rundt og tilbereder kød. Nu skal vi ind og arbejde med smage. Se om man kan smage forskel. Hvad er det for en gris, vi skal arbejde med. Hvilke vilkår har de haft, og hvilket foder.*
- *Informant 2: I dag kommer vi i køkkenet. Tilbereder ens de her tre stykker kød. To forskellige racer. Den ene har fået piller, den anden på friland. Vi skal smage, om den har fået piller, gået på friland. Blevet stresset op til slagtingen.*
- *Informant 1: Spændende at blive kastet ind i et projekt hvor jeg får indblik i, hvad kokken siger. Vi får et fagligt kendskab til, hvad der sker med kødet.*
- *Informant 2: Giver en forståelse til os kokkeelever. Vi bliver kastet ud i projektet sammen.*
- *Informant 2: Jeg synes, det vækket nogle af de her faktorer. Det er ikke bare, fordi jeg er sulten. Der bliver sat fokus på smag og sanser. Cool tilgang.*

Den næste pointe handler om en dybere viden om enkeltelementerne i mad og smag:

- *Informant 2: Vi har haft en hel uge, hvor vi var ovre på landbrug. Vi arbejdede kun med grise. Fik læsestof om det. Snakkede om det i klassen. Arbejdede med udskæringer. Det var syv intense dage med dyrvelfærd, behandling, etik. Det påvirker slutresultatet.*
- *Informant 3: Noget af det, som kokke gør for lidt, er at fordybe sig i små detaljer. Det er desværre skolens lod, at de har os så kort tid. De skal have pumpet så meget viden som muligt ind i os, inden vi skal ud. Fordi vi får det ikke derude på restauranterne. Der står vi og pisker mad afsted. Der er ikke tid til detaljen [...] Det vil klæde uddannelsen og ville være mega fedt. Deltaljen. Fx hvordan man binder fedtprotein og sukker i den her legering. Hvad sker der, når molekylerne strækker sig? Det er svært at nå alt det, når man har eleverne så kort tid. Der er en anden information, der skal udgå, og det er udfordringen.*

Ligeledes har vi trukket to pointer frem i relation til de udfordringer, som de tre elever peger på i Smag for livet, og disse er også alene beskrevet via udsagn fra interviewene:

Den første pointer handler om, at Smag for Livet, og særligt de kemiske elementer heri, kan være svært stof:

- *Informant 3: Vi havde ham madkemikeren. Han tabte mange af eleverne i svinget. Det gjorde de altså. Det var alt for svært og detaljeret.*

Den anden pointe handler om en tydeligere rammesætning af Smag for Livet og en beskrivelse af 'hvorfor':

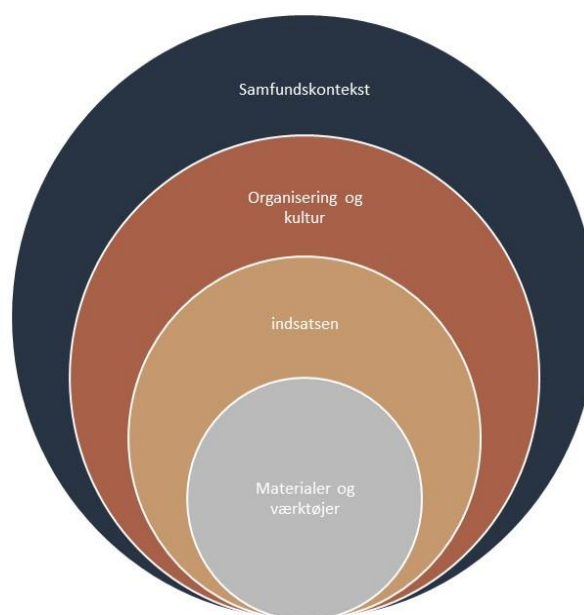
- *Informant 1: Vi fik bare at vide, at nu skal I huske, at i morgen kommer Smag for Livet. Og I skal glæde jer, sagde de. Ikke mere end det. Vi kunne godt have været introduceret til, at det her skal ske i morgen.*
- *Informant 3: Da vi skulle i køkkenet var opgaverne også lidt uklare. Hvor mange elementer måtte vi ændre? Jeg fik ændrede for mange. Det var bedre, hvis det havde mere tydeligt, at vi fx måtte ændre én. Det er en hårfin balance mellem det eksperimenterende og det kaotiske.*

3.4 Barrierer i arbejdet med Smag for Livet

I både spørgeskemaundersøgelsen og i de kvalitative interviews har der også været et særskit fokus på at få viden om, hvilke barrierer respondenter fra surveyundersøgelsen og informanter fra interviews oplever i arbejdet med Smag for Livet.

Vi har her anlagt et bredspektret perspektiv, hvor der er fokus på indsatsen i Smag for Livet i sig selv, det organisatoriske og kulturelle set-up og den kontekst, hvori der arbejdes med Smag for Livet. Denne tilgang til analysen af barrierer i arbejdet med Smag for Livet er illustreret i figuren til højre.

Figur 1: Niveauer i analysen af barriere i arbejdet med Smag for Livet



Figuren viser, at vi har indsamlet viden om den bredere kontekst, hvori Smag for Livet skal virke, herunder de politikker og centrale formålsbeskrivelser for erhvervsskoleområdet og uddannelsesområdet, som Smag for Livet implementeres ind i. Ligeledes har vi haft fokus på at få viden om, hvordan organisering og kultur på særligt erhvervsskoleområdet indvirker på arbejdet med Smag for Livet, ligesom vi har udforsket barrierer i selve indsatsen. Endeligt har vi set nærmere på de materialer og værktøjer, der udgør en central understøttende del af Smag for Livet.

Kontekstens betydning for arbejdet med Smag for Livet

Konteksten, hvori Smag for Livet implementeres, opleves i nogle situationer som en barriere for et systematisk arbejde med Smag for Livet som tilgang samt de materialer og aktiviteter, der er udarbejdet som en del af Smag for Livet. Informanterne peger på, at især erhvervsskoleområdet er et område med klare formålsbeskrivelser, hvor uddannelsen er rettet mod udvikling af elevens erhvervsfaglige, studieforberedende og personlige kompetencer, ligesom uddannelsen samtidig skal imødekomme arbejdsmarkedets behov for erhvervsfaglige kvalifikationer. Lærerne på erhvervsskolerne arbejder således i en kontekst, hvor centrale formålsbeskrivelser regulerer målene for undervisningen og deres mulighedsrum for tilrettelæggelse af undervisningen.

Informanterne i interviewene peger på, at det udfordrer dem i at integrere og optage materialer og aktiviteter fra Smag for Livet i den eksisterende praksis og undervisning, idet det faglige indhold og tilrettelæggelse af undervisningen i høj

grad er forudbestemt. Informanter fra professionshøjskolerne tegner et nogenlunde lignende billede af denne udfordring.

En leder fra en professionshøjskole fortæller: *'Smag for livet har en speciel karakter. Derfor er det, vi laver i regi af Smag for Livet, ikke centralt i vores pensum. Det er mere eksperimenterende og har en afprøvende optik og et specialiseringsfokus. Det er uden tvivl interessant for vores undervisere og de studerende – også fordi det krydser fag på tværs. Det har stærke perspektiver i forhold til dannelse. Men det er også meget persondrevet, om man får det ind de enkelte fag. Og det er også svært fordi vi som uddannelse er relativt stramt reguleret med formålsbestemmelser og krav til pensum og undervisning'.*

Det organisatoriske og kulturelle set-up lokalt i organisationerne og på skolerne

Den bredere kontekst, hvori erhvervsskolerne udlever deres formål og tilrettelægger deres uddannelse har, som det ses ovenfor, en betydning for arbejdet med at få integreret Smag for Livet i praksis. Informanterne fra interviews og respondenterne fra surveyundersøgelsen erfarer også, at det organisatoriske og kulturelle set-up på erhvervsskolerne indvirker på arbejdet. De oplever, at det kan være en barriere for et systematisk arbejde med Smag for Livet – og de peger her på flere forhold, som indvirker på arbejdet med Smag for Livet.

For det første oplever de, at det kan være en udfordring at møde Smag for Livets eksperimentelle, kreative, udforskende og refleksive udgangspunkt. Ifølge informanterne fra interviews, herunder både undervisere fra professionshøjskolerne og erhvervsskolerne, er det ikke udtryk for et manglende ønske om at videreudvikle en mere udforskende og refleksiv praksis til læring om mad og smag. De fortæller, at det snarere handler om, at der endnu ikke er en praksis på erhvervsskolerne, hvor tilrettelæggelse og gennemførelse af undervisningen systematisk og konsistent udforskes og reflekteres over. Her peger informanterne fra interviews på, at det kan begrundes i to forhold.

Det første forhold er, at der organisatorisk ikke er etableret arbejds gange og rum, der understøtter udforskning og refleksion, fx lærings- og forbedringsmøder, hvor underviserne i fællesskab udforsker og reflekterer over egen praksis. Dette billede bekræftes også blandt de undervisere på erhvervsskolerne, der indgår i surveyundersøgelsen. Her peger seks ud af ti undervisere på, at en organisering der understøtter arbejdet med Smag for Livet, herunder de eksperimentelle, udforskende og refleksive tilgange i indsatsen, har stor betydning for, at Smag for Livet kan vinde indpas i erhvervsskolenes praksis. Det andet forhold kommer til udtryk ved, at informanterne i interviews fortæller, at underviserne på erhvervsskolerne måske mangler kompetencer og værktøjer til at gå ind i mere udforskende og refleksive rum, hvor de er i stand til at facilitere analytiske spørgsmål til det faglige indhold i undervisningen og tilrettelæggelse af undervisningen. Det kommer også til udtryk i surveyundersøgelsen, hvor tre ud af ti undervisere fra erhvervsskolerne giver udtryk for, at manglende mulighed for at sparre eller hente inspiration i forhold til, hvordan andre undervisere bruger Smag for Livet, udgør en barriere for arbejdet med indsatsen. En underviser på en erhvervsskole fortæller: *'Smag for Livet giver virkelig gode forstyrrelser til praksis og egen faglighed. Det skaber nye perspektiver, er enormt udviklende, og der er en kreativ åre og systematik i det. Men det skaber ikke altid lige veje. Og det kræver refleksion og et arsenal af gode udforskende spørgsmål. Og det har vi ikke altid til rådighed hos os'.*

For det andet fortæller informanterne i interviews, at der på erhvervsskoleområdet er et bestemt antal timer disponeret til undervisning – og de oplever, at det kan være svært at få tildelt ekstra timer, hvor der kan arbejdes med Smag for Livet. Lærerne på erhvervsskolerne oplever derfor, at de har svært ved at finde tid og ressourcer til arbejdet med Smag for Livet. Dette perspektiv understøttes også af resultaterne fra surveyundersøgelsen. I den giver knap fire ud af ti undervisere på erhvervsskolerne udtryk for, at de ikke får afsat den rette tid til at arbejde med Smag for Livet. Tilsvarende giver seks ud af ti undervisere på erhvervsskolerne udtryk for, at tilstrækkelig tid afsat til arbejdet er et af de vigtigste parametre for at understøtte, at Smag for Livets skriftlige og formidlende materiale, tilgange og aktiviteter bedst muligt vinder indpas og integreres i erhvervsskolerne øvrige undervisning. Data fra interviews og surveyundersøgelsen tegner altså et billede af, at den tid, som er disponibel for underviserne på erhvervsskolerne, er helt central for at kunne arbejde mere systematisk og konsistent med Smag for Livet.

Selvom der tegner sig et billede, at det for underviserne kan være svært at finde tid til arbejdet med Smag for Livet, så italesætter underviserne, at det ikke nødvendigvis er noget i indsatsen, der er årsag hertil. De fortæller, at det drejer sig om, at der ledelsesmæssigt ikke altid er fokus på at sikre de rette rammer og den rette tid til arbejdet. Samtidig fortæller de også, at det kan hænge sammen med den projektførerede karakter, som Smag for Livet har. I sådanne tilfælde er det ofte en udfordring, at den normale drift kommer til at overskygge arbejdet med indsatsen, der er mere projektbase-rede. Dette er også i tråd med udtalelser fra centerledelsen, der fortæller, at der fra projektets opstart har været et stort fokus på at italesætte behovet for ledelsesmæssig prioritering af indsatsen og arbejdet med at etablere de rette rammer, herunder ressourcer og tid, til arbejdet med Smag for Livet. Ovenstående konklusion skal således ses i lyset af, at Smag for Livet er projektbaseret, og at indsatsen implementeres i en kontekst, hvor der kan være en fare for, at projekter står i skyggen af driftsarbejdet.

En tredje barriere, særligt for en bredere udbredelse af Smag for Livet, både på erhvervsskolerne og professionshøjsko-lerne, er indsatsens projektbase-rede karakter. Den projektbase-rede tilrettelæggelse af Smag for Livet, betyder ifølge in-formanterne i interviews, at arbejdet med Smag for Livet ofte drives af enkeltpersoner med et stort engagement, som løber afsted med idéer og iværksætter tiltag på egen hånd. Det gør arbejdet med Smag for Livet personafhængigt og sårbart, ligesom det betyder, at indsatsen ikke forankres tilstrækkeligt blandt de mange andre undervisere og i undervis-ningen bredt set. Flere informanter fra interviews fortæller, at det kræver et ledelsesmæssigt fokus og opbakning at sikre en bredere udbredelse af Smag for Livet. Et billede, der også går igen blandt besvarelserne hos de undervisere fra er-hvervsskolerne, der indgår i surveyundersøgelsen. Blandt dem vurderer halvdelen, at ledelsesopbakning til arbejdet med Smag for Livet er vigtigt for, at Smag for Livet integreres i praksis og udbredes til flere undervisere på erhvervsskolerne.

Endeligt peger data fra interviews og surveyundersøgelsen også på, at de organisatoriske rammer og faglige kompetencer på de enkelte erhvervsskoler, måske ikke er tilstrækkelige til at understøtte en forankring af Smag for Livet lokalt på den enkelte erhvervsskole. Som det altid vil gøre, når der implementeres en ny indsats i en bestemt kontekst, vil der være behov for opbygning af kapacitet til arbejdet med denne. Informanterne fra interviews, fortæller at det også gælder på erhvervsskolerne, og at det kapacitetsopbyggende arbejde kan udfordre den enkelte erhvervsskole, selvom man har haft en intention hermed ved opstart af projektet.

Det faglige indhold i Smag for Livet er komplekst og omfattende

Udover den kontekst, hvori Smag for Livet skal leve, og det organisatoriske og kulturelle set-up på erhvervsskolerne, fortæller flere af underviserne på erhvervsskolerne, der har medvirket i interviews, at selve det faglige indhold i Smag for Livet kan udgøre en barriere for arbejdet med tilgange, aktiviteter og materialer i indsatsen.

Underviserne fortæller, at Smag for Livet er et ambitiøst projekt med et højt kompleksitetsniveau, og at informationsrigs-dommen i projektet er stor. Den store mængde information og den høje kompleksitet i det faglige indhold, fortæller de, kan gøre det svært at integrere materialer og aktiviteter i den eksisterende undervisning, ligesom det er svært at få over-blik over, hvilken viden og hvilke materialer det er mest relevant at "gribe" ud efter.

Samtidig fortæller undervisere fra erhvervsskolerne og professionshøjskolerne, at den megen informationsrigdom og kompleksitet i viden, materialer og aktiviteter i Smag for Livet, betyder at det ofte er enkelte undervisere lokalt, der får indgående indblik i og overblik over viden og materialer. Det øger sårbarheden i en implementering og udbredelse af materialer og fagligt indhold i Smag for Livet.

Endeligt fortæller informanter fra interviews, at kompleksiteten i Smag for Livet også hænger sammen med det stærke ønske om at arbejde mere tværdisciplinært og tværfagligt. En lærer fra en professionshøjskole fortæller: *'Det gør det utroligt spændende, at der er så stærkt et fokus på det tværdisciplinære. Men det gør også projektet utrolig komplekst, og det kræver systematikker, stringente arbejdsgange, ledelsesfokus og tid at opbygge en sådan praksis'*.

Tværdisciplinært samarbejde på erhvervsskole

Gennem interviews med informanter fra erhvervsskolerne tegnes et billede af det tværdisciplinære samarbejde. Både det svære, men også det, som det fører med sig.

På én af skolerne oplever informanterne, at samarbejdskulturen på tværs tidligere har været lukket. Man har været bekymret for at blotlægge faglig "sårbarhed" ved at erkende, at der var noget man ikke vidste. Smag for Livet har her påvirket kulturen i en retning af mere åbenhed. Før sagde man. "Jeg er slagter. Du er kok. Vi er dygtige til noget forskelligt. Lad det være sådan". Nu oplever informanten, at det tværdisciplinære samarbejde har skabt mod og mere villighed til at lære af hinanden. Nu siger man. "Du ved noget om det. Jeg ved noget om det. Lad os i fællesskab være nysgerrige på, hvordan vi kan få noget fælles ud af mad og smag sammen". Samtidig ses det, at kulturen er udviklet i en retning, hvor man "prikker" til hinandens fagligheder på en kritisk konstruktiv og nysgerrig måde. En lignende kulturforandring ses i mødet mellem professoren eller lektoren og faglærer på skolerne, fx slagteren, kokken eller bageren. Der ses en øget villighed til at udforske sammen på tværs af discipliner og fagligheder.

De understøttende materialer kræver en høj grad af praksisomsætning

Data fra både interviews og surveyundersøgelsen peger på et stort udbytte ved brugen af Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer, både for elever og undervisere, ligesom der kan spores et stort engagement og udbredt ønske om at gøre brug af materialer i undervisningen.

De skriftlige og formidlende materialer udgør dog også en udfordring for særligt underviserne på erhvervsskolerne. Det kan ses på flere måder. Blandt de undervisere fra erhvervsskolerne, der indgår i surveyundersøgelsen, oplever tre ud af ti, at mange af de skriftlige og formidlende materialer er for teoretiske og komplekse for eleverne på erhvervsskolerne. Ligeledes udtrykker næsten fire ud af ti undervisere (40 pct), at de skriftlige og formidlende materialer samt aktiviteter i Smag for Livet er svære at omsætte i den daglige undervisningspraksis.

I interviews fortæller informanterne også, at kompleksiteten i de skriftlige og formidlende materialer kræver, at de har et stort fokus på praksisomsætning, dels så det bliver mere forståeligt for eleverne, dels så det kan supplere og understøtte den daglige undervisning og tilrettelæggelse af undervisningen. De giver udtryk for, at det stiller store krav til undervisernes kompetencer til oversættelse og kontekstualisering af materialet, ligesom det kræver en stor arbejdsindsats, der tager tid, og som derfor kan være vanskelig at frigøre ressourcer til i en allerede eksisterende praksis.

Kontekstualisering af materiale på en professionshøjskole har været virksom

På en af professionshøjskolerne fortæller underviserne, at de har haft stor gavn af de fysiske materialer, som de har kontekstualiseret, gjort til spil og værktøjer - og noget som eleverne kan røre og føle ved. De fortæller, at det virker godt, og at det var en måde, hvorpå de overkom de indledende barrierer med for komplekst materiale.

Ifølge lærerne har det medvirket til, at eleven tænker mere aktivt, ligesom de fysiske materialer aktiverer eleverne mere og gør dem mere proaktive i brugen af materialerne. Materialerne bringes i spil med det samme og understøtter på en anden måde end de digitale materialer, da lærerne kan arbejde direkte og konkret med materialerne i samspil med eleverne. "De (eleverne) får det ind under huden, når vi kontekstualiserer materialet på denne måde. Det understøtter samtidig hele sanselogikken, og det understøtter også didaktikken i indsatsen, når de arbejder med materialerne i en fysisk form. Ifølge lærerne understøtter det ligeledes den æstetiske logik, som er en central del af Smag For Livet".

Tæt forbundet med ovenstående peges der også på Smag for Livets hjemmeside, hvor de forskellige materialer også formidles. Her fortæller både undervisere fra professionshøjskolerne og erhvervsskolerne, at de er udfordret på at navigere på hjemmesiden. Det handler både om, at det kan være svært at få overblik over, hvilke materialer der er målrettet dem, deres uddannelser, og deres konkrete praksis, og om at få overblik og inspiration til arbejdstemaer de kan tage i brug i deres undervisning. Der er imidlertid taget en lang række initiativer til at forbedre hjemmesiden, så den opleves endnu mere tilgængelig og formålet med den endnu tydeligere – og i et fremadrettet perspektiv er det centerledelsens ambition af tage flere initiativer, så brugere af hjemmesiden oplever den mest mulig relevant og meningsfuld.

4 Fokusområder for det fremadrettede arbejde

På baggrund af en integreret analyse af udbyttet ved Smag for Livet og de barrierer, der opleves af de forskellige informanter og respondenter i interviews og surveyundersøgelsen, peger vi i dette afsnit på en række fokusområder, som kan være vigtige at videreudvikle i et fremadrettet arbejde med og i en bredere udbredelse af Smag for Livet.

De fokusområder, som er identificeret, har både den faglige indsats i Smag for Livet som omdrejningspunkt og også de mere organisatoriske og kulturelle forhold blandt de organisationer, der er målgruppe for Smag for Livet. Samtidig er det vigtigt at påpege, at de forskellige fokusområder, der peges på her, allerede er nogle, som Smag for Livet har arbejdet med, men som kan styrkes yderligere. Fokusområderne handler således ikke så meget om, at der skal gøres en masse nye tiltag eller skabes nye løsninger, men i højere grad om, at der skal arbejdes med en endnu mere effektiv indsats for, at fokusområderne implementeres effektivt, vedvarende og bæredygtigt.

I alt har vi identificeret og udfoldet fire fokusområder, som er:

Fire fokusområder i det fremadrettede arbejde med Smag for Livet:

- Reduktion af kompleksitet i det faglige indhold og øget tilgængelighed
- Styrket formidlingsindsats om Smag for Livet
- Perspektiver i en tværoorganisatorisk tænkning og samspil
- Videreudvikling af en tværdisciplinær og tværfaglig praksis

4.1 Reduktion af kompleksitet i det faglige indhold og øget tilgængelighed

Det har været et særskilt fokusområde hele vejen igennem Smag for Livet-projektet at arbejde kontinuert med at reducere kompleksitet i det faglige indhold i materialerne i Smag for Livet i omsætning og forankring af disse.

Skal viden og erfaringer fra Smag for Livet gavne så mange undervisere og elever som muligt, viser evalueringen imidlertid, at det er afgørende, at viden og materialer omsættes og forankres i praksis. At sprede og forankre viden er imidlertid ikke blot en simpel kommunikationsopgave. Erfaringerne er, at en effektiv spredning og omsætning af ny forsknings- og udviklingsviden forudsætter, at viden formidles og bearbejdes betydeligt med øje for den praksis, hvori viden skal virke. I et fremadrettet arbejde med Smag for Livet, vidensproduktion og udvikling af materialer, kan det være en god idé, at form og indhold for formidling af viden i Smag for Livet udforskes og kvalificeres gennem en løbende involvering af og dialog med de undervisere og elever, der skal gøre brug af materialerne. Dette så det sikres, at viden og materialer opleves mere tilgængeligt og lettere at anvende for undervisere og elever.

Smag for Livet har netop haft denne bevidsthed i deres arbejde, at der er et 'gap' mellem videnskab og praksis, og det betyder også, at de har været bevidste om det komplekse i at formidle og omsætte teoretisk viden om mad og smag, så det er forståeligt og anvendeligt for praksisfeltet og for eleverne. Smag for Livet har derfor fra start arbejdet med at

kompleksreducere, men evalueringen viser, at der fortsat er et arbejde med at gøre Smag for Livet lettilgængeligt og omsætteligt for undervisere, således de også kan medvirke til at øge forståelsen hos eleverne.

4.2 Styrket formidlingsindsats om Smag for Livet

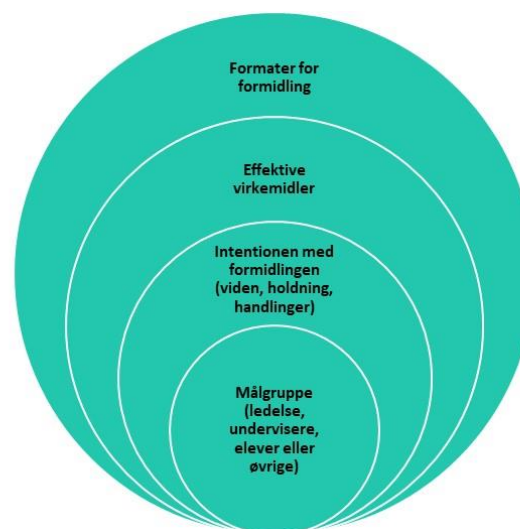
Evalueringen peger på, at både informanter og respondenter kan opleve det som en udfordring at finde frem til materiale, som er målrettet dem, ligesom de oplever, at det kan være en udfordring at orientere sig i forhold til den store vidensbase, som er skabt i Smag for Livet. Ligeledes oplever de en udfordring knyttet til orientering og indhentning af målrettet viden på hjemmesiden.

I projektperioden er der arbejdet systematisk med at styrke formidlingsindsatsen, både digitalt og analogt, fx gennem værktøjsbaserede materialer, nye initiativer på hjemmesiden og et kontinuert fokus på at udforske, hvordan man bedst "rammer" målgrupper for Smag for Livet. For at Smag for Livet kan vinde endnu større indpas og gennemslagskraft, kan det derfor være relevant at arbejde mere systematisk og målrettet med formidlingsindsatsen i regi af Smag for Livet.

På den ene side kan det handle om at udforske og gå i dialog om, hvilke målgrupper der er for vidensspredning og brug af materialer og deltagelse i aktiviteter, herunder om der er primære og sekundære målgrupper. Det kan også dreje sig om at gå i dialog om, hvorvidt der er behov for at fokusere i den viden og de materialer, der skabes i Smag for Livet, fx færre materialer og mere målrettede materialer, som kan sikre Smag for Livet større gennemslagskraft i praksis.

På den anden side kan det være en god ide at gå til formidlingsindsatsen ud fra en mere systematisk forandringsteoretisk logik, som er illustreret i figuren til højre. Her er ideen, at formidlingsindsatsen bygger på en systematisk udforskning og identifikation af, hvilke målgrupper man ønsker at målrette sin vidensformidling, herunder elever, undervisere, ledere eller øvrige målgrupper til. Når målgrupper er identificeret, bør man gå ind i en refleksion om intentionen med vidensformidling. Ønsker man alene at formidle viden til informationer, eller ønsker man i højere grad at præge holdninger med sin viden eller understøtte nye handlinger med sin vidensformidling?

Figur 2: Forandringsteoretisk tilgang til vidensformidling



Først når målgrupper og ønsket intention med vidensformidling er systematisk udforsket og identificeret, vil det næste skridt være, dels at identificere hvilke effektive virkemidler der bedst når målgrupper og understøtter den ønskede intention med vidensformidling, dels hvilke formater, fx rapporter, videnskort, guides eller værktøjer, herunder også om formidlingen skal være eller analog eller digital.

Realize har erfaring med, at denne tilgang til en effektiv formidlingsindsats bidrager til en mere målrettet vidensformidling med større gennemslagskraft, ligesom det sikrer, at målgrupper mere enkelt kan søge inspiration givet deres behov for viden og dermed også reducerer en mere tilfældig fremsøgning af viden om materialer og aktiviteter i Smag for Livet, da det kan bidrage til at "landskab" af viden, der er nemmere at orientere sig i.

4.3 Perspektiver i en tværorganisatorisk tænkning og samspil

Evalueringen viser også, at det kan være en udfordring at opbygge kapacitet til arbejdet med Smag for Livet i en lokal kontekst og i den enkelte organisation, ligesom evalueringen viser, at det ofte bliver personbåret, når Smag for Livet skal tages ind i en lokal kontekst. Det øger sårbarheden og mulighederne for en effektiv implementering og udbredelse af Smag for Livet lokalt.

Selvom der i projektperioden er taget mange initiativer til opbygning af kapacitet lokalt på de enkelte skoler, fx gennem dialog med ledelsen, opkvalificering af ressourcepersoner, støtte til opbygning af organisering mv, kan det i arbejdet med Smag for Livet fremover være en idé at indtænke perspektiver i en mere tværorganisatorisk tænkning og samspil, herunder:

Ideer til understøttelse af en tværorganisatorisk tænkning og samspil

- Opbygning af kapacitet til arbejdet med Smag for Livet på tværs af organisationer og skoler, fx et centralt videnscenter med viden, kapacitet og kompetencer, som der kan trækkes på i understøttelse af en lokal forankring af viden, materialer og aktiviteter i regi af Smag for Livet.
- Udbredelse af ambassadørtækningen og rekruttering af faglige fyrtårne i de lokale organisationer, som har en opgave i og ansvaret for at orientere sig mod et tværorganisatorisk videnscenter i en lokal implementering og forankring af Smag for Livet.
- "Korps" af lokale specialiser, fx specialisering i fermentering, gastrofysik mv. med en forankring i et tværorganisatorisk videnscenter, som der kan trækkes på hos de lokale organisationer og skoler.
- Inspirationsseminarer og konferencer på tværs af organisationer og skoler, hvor ledere, undervisere og elever kan mødes og udforske og gå i dybden med forskellige tematikker knyttet til arbejde med mad og smag.
- Et fortsat fokus på decentrale og lokale tiltag målrettet de enkelte organisationer og skoler, fx nyhedsbreve, vidensformidling og særligt tilrettelagte forløb lokalt.

4.4 Videreudvikling af en tværdisciplinær og tværfaglig praksis

At styrke og videreudvikle en mere tværdisciplinær og tværfaglig tilgang til arbejdet med mad og smag, både i undervisningen og i praksisøvelser, er en hovedambition med Smag for Livet. En ambition, som også centerledelsen afspejler, hvor der er en tværdisciplinær sammensætning og over tid opbygget en effektiv model for tværdisciplinært samarbejde, som det også kan være relevant i højere grad at forankre og udbrede. Dette understøttes netop af nedenstående citat fra en underviser på en professionshøjskole:

'Når mennesker mødes om et fælles arbejde, bringes der et hav af forskellige forståelser ind i det møde. For mange af disse forskellige forståelser kan der skabes fletteflader mellem mennesker, hvor der opnås en fælles forståelse af mad og smag. Men der vil altid være forståelser, hvor der ikke kan opnås en fælles forståelse. Her kan man gøre to ting. Man kan på den ene side med "vold" og "magt" forsøge at skabe en fælles forståelse, som i alle tilfælde vil være dømt til at mislykkes. På den anden side, kan man anerkende og acceptere, at der er forståelser, man ikke kan opnå fællesskab og fælles forståelse omkring. Her viser centerledelsen os det vigtige i at gå til den situation positivt. Anerkende og acceptere, at der ikke er en fælles forståelse og så udnytte det positivt til at være udforskende, nysgerrig og spørgende omkring netop hinandens forskellige forståelser.'

Evalueringen viser også, at et centralt udbytte af Smag for Livet er, at der er sket en gradvis forbedring i det tværdisciplinære og tværfaglige samarbejde - og en sådan tilgang til arbejde med mad og smag på erhvervsskolerne og professionshøjskolerne. Til trods for det, viser evalueringen også, at der er en udfordring i forankringen af en mere systematisk model

for tværdisciplinære og tværfaglige tilgange til arbejdet - og dermed også fortsat et stort udviklingspotentiale og gevinster at høste i et endnu mere systematisk arbejde med at styrke en sådan tilgang i praksis.

I et fremadrettet arbejde vil det derfor være relevant at gå systematisk til værks i refleksioner om, dels hvordan mindset og forståelsen af en tværdisciplinær tilgang, som den ses i centerledelsen omkring Smag for Livet, kan udbredes og forankres i de organisationer, der arbejder med Smag for Livet i praksis, dels hvordan en mere konkret model for et levedygtigt og bæredygtigt tværdisciplinært og tværfagligt samarbejde kan opbygges i praksis.

På den ene side kan det være et fokus på et systematisk arbejde med, hvordan mindset om tværdisciplinært samarbejde kan styrkes og forankres lokalt i organisationerne og i praksis. Det kræver et vedvarende fokus og tid til opbygning af et mindset, hvor det forebygges, at "systemerne" vender tilbage til det velkendte og ser egen verden og omverden ud fra et snævert egen-disciplinært perspektiv.

På den anden side kan det være et fokus på, hvordan man yderligere kan indkredse og ekspliciterer de kendetegn, der understøtter en tværdisciplinær og tværfaglig tilgang til samarbejde om mad og smag i praksis. Det kan være i en fremadrettet indsats, hvor der i endnu højere grad arbejdes med at forankre og implementere en række af nedenstående kendetegn i de organisationer og praksisser, hvor der arbejdes med Smag for Livet:

Kendetegn ved tværdisciplinært og tværfagligt samarbejde, som kan fremmes lokalt:

- At der arbejdes med et fælles mål for indsatsen og koordinering af og sammenhæng i arbejdsrelationer gennem delt viden, respekt og forundring omkring hinandens fagligheder.
- At der arbejdes med konstruktiv og anerkendende kommunikation i de mange forskellige arbejdsrelationer.
- At det tværdisciplinære og tværfaglige samarbejde tilrettelægges på et videns- og datainformeret grundlag.
- At ledere i organisationen leder udvikling af praksis på tværs - og på et vidensinformeret grundlag.
- At organisationen driver samarbejdet omkring et eller flere fælles mål og om styrke underviserne og elevernes tværdisciplinære og tværfaglige mindset.
- At organisationen udvikler et stærkere fællessprog, fælles værdier og fælles standarder for det tværdisciplinære og tværfaglige samarbejde om indsatsen.
- At der er en høj grad af vidensdeling og positiv, løsningsfokuseret og rettidig kommunikation mellem de ledere og undervisere, der indgår i samarbejdet.
- At der er en anerkendelse af, at det tager tid af få skabt en fælles forståelse af mad og smag – og en accept af at mad og smag kan være mange forskellige ting og ses fra mange perspektiver, som man forholder sig nysgerrigt til.

Smag for Livet har mange gode eksempler på at lykkes i det tværdisciplinære arbejde og har haft et stort fokus på at kombinere videnskab og praksis i konkrete situationer og i oplagte udviklingssamarbejder. Her kan nævnes de produkter, som er samudviklet, og hvor der både har været repræsenteret en ekspert fra universitetsverdenen og en ekspert fra praksisfeltet. Hvor 'videnskabsmanden eller -kvinden' og 'praksismanden eller -kvindens' samarbejde er blevet til undervisningsmaterialer og bøger, der fremhæves som teoretisk stærke og samtidigt anvendelige. Eksempler på dette er bl.a. materialerne om rabarber og bogen 'Smagen af vildt'.

5 Bilagsmateriale

I tabellerne nedenfor ses et samlet overblik over besvarelser og resultater fra surveyundersøgelsen.

Hvilket undervisningssted er du tilknyttet?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Hotel og Restaurantskolen i Valby	16.67%	4
KOLD College i Odense	12.50%	3
College 360 i Silkeborg	20.83%	5
TechCollege i Aalborg	50.00%	12
I ALT		24

Hvilke fagområder underviser du i (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Kok	62.50%	15
Ernæringsassistent	25.00%	6
Tjener	20.83%	5
Bager og konditor	8.33%	2
Gourmetslagter	16.67%	4
Gastronom	54.17%	13
Andet (angiv venligst)	20.83%	5
Respondenter i alt: 24		

Hvornår blev du første gang bekendt med Smag for Livet?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
2021	0.00%	0
2020	4.17%	1
2019	20.83%	5
2018	37.50%	9
2017	16.67%	4
2016	16.67%	4
2015	0.00%	0
2014	4.17%	1
I ALT		24

I hvilken grad bruger du Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) i din undervisning?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
I høj grad	0.00%	0
I nogen grad	66.67%	16
I mindre grad	33.33%	8
Slet ikke	0.00%	0
I ALT		24

Hvilke undervisningsforløb har du gjort brug af med fokus på, at eleverne kan tilegne sig fagligt stof om (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Ingen af ovennævnte	8.70%	2
Smag på ægget – omelet med viden	39.13%	9
Boller der holder	8.70%	2
Danske blæksprutter	8.70%	2
Innovation i køkkenet	13.04%	3
Bliv klogere på Maillard	43.48%	10
Pep grønt-køkkenet op med bælgfrugter	8.70%	2
Smagen af surdej	13.04%	3
Videnskaben bag ostens smag	26.09%	6
Smagen af jomfruhummer	17.39%	4
Saucer	34.78%	8
Tryk på smagen	13.04%	3
Smagen i centrum	34.78%	8
Brobygning: Smagen under lup	8.70%	2
Smagen af løg	13.04%	3
Rundt om osten – viden, fremstilling og anvendelse	39.13%	9
Forløb til grundskoler / gymnasier	13.04%	3
Andet (angiv venligst)	4.35%	1
Respondenter i alt: 23		

Hvilke undervisningsforløb omkring sensorik har du gjort brug af (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Smags- og Trigeminalsansen	45.83%	11
Lugtesansende og sensoriske fænomener	41.67%	10
Tekstur: Høre- og følesansen	29.17%	7
Sensoriske metoder	62.50%	15
Principper for velsmag	29.17%	7
Andet (angiv venligst)	0.00%	0
Respondenter i alt: 24		

Hvilke undervisningsredskaber har du gjort brug af i din undervisning (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Videoer	56.52%	13
Plakater	26.09%	6
Læsning af fagtekster	52.17%	12
Smags- og teksturkort	34.78%	8
Praktiske øvelser og aktiviteter	78.26%	18
Andet (angiv venligst)	0.00%	0
Respondenter i alt: 23		

Hvilke undervisningsredskaber oplever du bedst understøtter din undervisning (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Videoer	60.87%	14
Plakater	13.04%	3
Læsning af fagtekster	21.74%	5
Smags- og teksturkort	13.04%	3
Praktiske øvelser og aktiviteter	56.52%	13
Faglig sparring	30.43%	7
Andet (angiv venligst)	0.00%	0
Respondenter i alt: 23		

Hvilke undervisningsredskaber oplever du, at eleverne bedst responderer på og lærer igennem i din undervisning (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Videoer	52.17%	12
Plakater	13.04%	3
Læsning af fagtekster	30.43%	7
Smags- og teksturkort	8.70%	2
Praktiske øvelser og aktiviteter	78.26%	18
Andet (angiv venligst)	0.00%	0
Respondenter i alt: 23		

Hvordan gør du brug af Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) i din undervisning (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Jeg bruger det som en del af pensum for undervisningen (fx materialer som skal læses forinden undervisningen m.v.)	47.83%	11
Jeg bruger det aktivt i undervisningen (fx opskrifter, analyse og dialog om fagtekster m.v.)	56.52%	13
Jeg bruger det til at udvikle og kvalificere min undervisning (fx som en del af forberedelsen og tilrettelæggelsen af undervisningen m.v.)	65.22%	15
Andet (angiv venligst)	0.00%	0
Respondenter i alt: 23		

Hvilke af Smag for Livets aktiviteter har du deltaget i eller gjort brug af (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Smagsaktiviteter på madfestivaler og andre events	8.70%	2
Smagsambassadører og smagslegater	8.70%	2
Gastrolabs	43.48%	10
Smagskaravanen	4.35%	1
Besøg på hjemmesiden (www.smagforlivet.dk)	82.61%	19
Lærings-app'en 'Fag med Smag', som ligger på hjemmesiden	21.74%	5
Internater, seminarer, workshop og konferencer	52.17%	12
Andet (angiv venligst)	8.70%	2
Respondenter i alt: 23		

I hvilken grad oplever du, at der er et fagligt match mellem Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) og din egen faglige praksis?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
I høj grad	34.78%	8
I nogen grad	65.22%	15
I mindre grad	0.00%	0
Slet ikke	0.00%	0
I ALT		23

Hvilke udfordringer oplever du i arbejdet med at integrere Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) og aktiviteter som en naturlig del af din egen faglige praksis (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Vi har som undervisere ikke de rette kompetencer til at integrere materialer og aktiviteter i egen faglige praksis	13.64%	3
Materialer og aktiviteter er for teoretiske og komplekse for vores elever	22.73%	5
Det er svært at omsætte materialer og aktiviteter på en erhvervsskole i den daglige undervisningspraksis	36.36%	8
Vi har ikke de rette rammer og faciliteter til at arbejde med Smag for Livets materialer og aktiviteter	0.00%	0
Jeg har ikke mulighed for at sparre med eller hente inspiration i forhold til, hvordan andre undervisere bruger materialet	22.73%	5
Jeg har ikke fået afsat den rette tid til at arbejde med Smag for Livet	36.36%	8
Andet (angiv venligst)	22.73%	5
Respondenter i alt: 22		

I hvilken grad oplever du, at det gavner din undervisning at gøre brug af Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) og deltage i Smag for Livets aktiviteter?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
I høj grad	26.09%	6
I nogen grad	65.22%	15
I mindre grad	8.70%	2
Slet ikke	0.00%	0
I ALT		23

Hvilket udbytte i undervisningen oplever du at få ved at bruge Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) og deltage i Smag for Livets aktiviteter (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Jeg kan integrere nye former for undervisning og måder at lære på i i min undervisning	68.18%	15
Jeg får mere elastik og fleksibilitet i undervisningen	18.18%	4
Jeg får mulighed for at gøre min undervisning mere praksisnær	54.55%	12
Jeg kan bruge events, madmarkeder osv. som en del af undervisningen	18.18%	4
Andet (angiv venligst)	0.00%	0
Respondenter i alt: 22		

Hvilket udbytte oplever du at få ved at bruge Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) og ved at deltage i Smag for Livets aktiviteter (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
Indsigt i de didaktiske muligheder for smagsundervisning	56.52%	13
Inspiration til nye måder at arbejde med sprog-, kultur og naturfag	43.48%	10
Nye kompetencer til at koble teori og praksis	60.87%	14
Indsigt i at smag kan være et værktøj til sundhedsfremme og det gode liv	30.43%	7
Bedre forståelse for fysisk-kemiske processer, som skaber smag	65.22%	15
Styrket faglighed generelt og faglig stolthed	47.83%	11
Andet (angiv venligst)	0.00%	0
Respondenter i alt: 23		

I hvilken grad oplever du, at eleverne får et udbytte ved brug af Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) og ved deltagelse i Smag for Livets aktiviteter?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
I høj grad	21.74%	5
I nogen grad	60.87%	14
I mindre grad	17.39%	4
Slet ikke	0.00%	0
I ALT		23

Hvilket konkret udbytte oplever du, at eleverne får ved brug af Smag for Livets skriftlige og formidlende materiale (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.) og deltagelse i Smag for Livets aktiviteter (sæt gerne flere kryds)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
At eleverne får mulighed for at tilegne sig og bruge tværfaglige viden om smag	63.64%	14
At eleverne får evner og kompetencer til madhåndværk	45.45%	10
At eleverne oplever en positiv forandring i læring og hverdag i relation til smag	40.91%	9
At eleverne oplever forbedrede betingelser for vidensbaseret sundhedsfremme og tro på egne evner til at skabe gode liv	13.64%	3
At eleverne oplever øget motivation og interesse, som kan modvirke frafald på fødevarefaglige erhvervsuddannelser	18.18%	4
At eleverne oplever øget faglig stolthed	27.27%	6
At eleverne oplever at kunne reflektere over smag, tilegne sig viden om smag	77.27%	17
At eleverne opnår værktøjer til at forstå sig selv og hinanden	22.73%	5
At eleverne får evner til og muligheder for at bringe det, de lærer og gennem smag, ud af deres uddannelsesramme og med nyvundne kompetencer kan tage begrundede mad- og smagsvalg	31.82%	7
At eleverne reflekterer og gør sig overvejelser om det gode liv	22.73%	5
Andet (angiv venligst)	4.55%	1
Respondenter i alt: 22		

Hvad vurderer du er vigtigst for at understøtte, at Smag for Livets skriftlige og formidlende materialer (fx fagtekster, opskrifter, videoer, film m.v.), tilgange og aktiviteter bedst muligt vinder indpas og integreres i erhvervsskolernes øvrige undervisning (SÆT MAX TRE KRYDS)?

SVARMULIGHEDER	BESVARELSER	
At der er ledelsesopbakning til arbejdet med Smag for Livet	54.17%	13
At der er en organisering, der understøtter arbejdet med Smag for Livet	58.33%	14
At de rette kompetencer til arbejdet med Smag for Livet er til stede	54.17%	13
At der er en kultur, der understøtter innovativt og eksperimenterende arbejde	29.17%	7
At der er afsat den rette tid til at arbejde med Smag for Livet	62.50%	15
At Smag for Livets materialer, tilgange og aktiviteter er letforståelige og enkle af tage i brug	58.33%	14
Andet (angiv venligst)	4.17%	1
Respondenter i alt: 24		

I hvilken grad oplever du?

	I HØJ GRAD	I NOGEN GRAD	I MINDRE GRAD	SLET IKKE	I ALT	VÆGTET GENNEMSIT
At der er ledelsesopbakning til arbejdet med Smag for Livet på din skole?	30.43% 7	52.17% 12	13.04% 3	4.35% 1	23	1.91
At der er en organisering, som understøtter arbejdet med Smag for Livet på din skole?	39.13% 9	52.17% 12	4.35% 1	4.35% 1	23	1.74
At de rette kompetencer til arbejdet med Smag for Livet er til stede på din skole?	56.52% 13	34.78% 8	8.70% 2	0.00% 0	23	1.52
At der er en kultur, der understøtter innovativt og eksperimenterende arbejde på din skole?	43.48% 10	34.78% 8	21.74% 5	0.00% 0	23	1.78
At der er prioriteret og afsat den rette tid til at arbejde med Smag for livet på din skole?	21.74% 5	56.52% 13	21.74% 5	0.00% 0	23	2.00
At materialer, tilgange og aktiviteter i Smag for Livet er forståelige for de mennesker, der skal arbejde med det på din skole?	39.13% 9	60.87% 14	0.00% 0	0.00% 0	23	1.61