

TILTRÆDELSESFORELÆSNING

DPU/AU 22.1.2016

Professor (MSO) Karen Wistoft

Professoratets område

LÆRING ∝ MADKUNDSKAB ∝ SMAG

TRIVSEL

I SKOLEN

Folkeskolereformen (2014)

- Varieret og anvendelsesorienteret undervisning
- Den åbne skole
- Udeskole
- Understøttende undervisning
- TRIVSEL



Min tiltrædelsesforelæsning

- Ikke hvad vi ved
- Men hvordan vi kan undersøge det vi er interesseret i at vide mere om
- Eksempler på hvad det kan bruges til i kritisk forstand

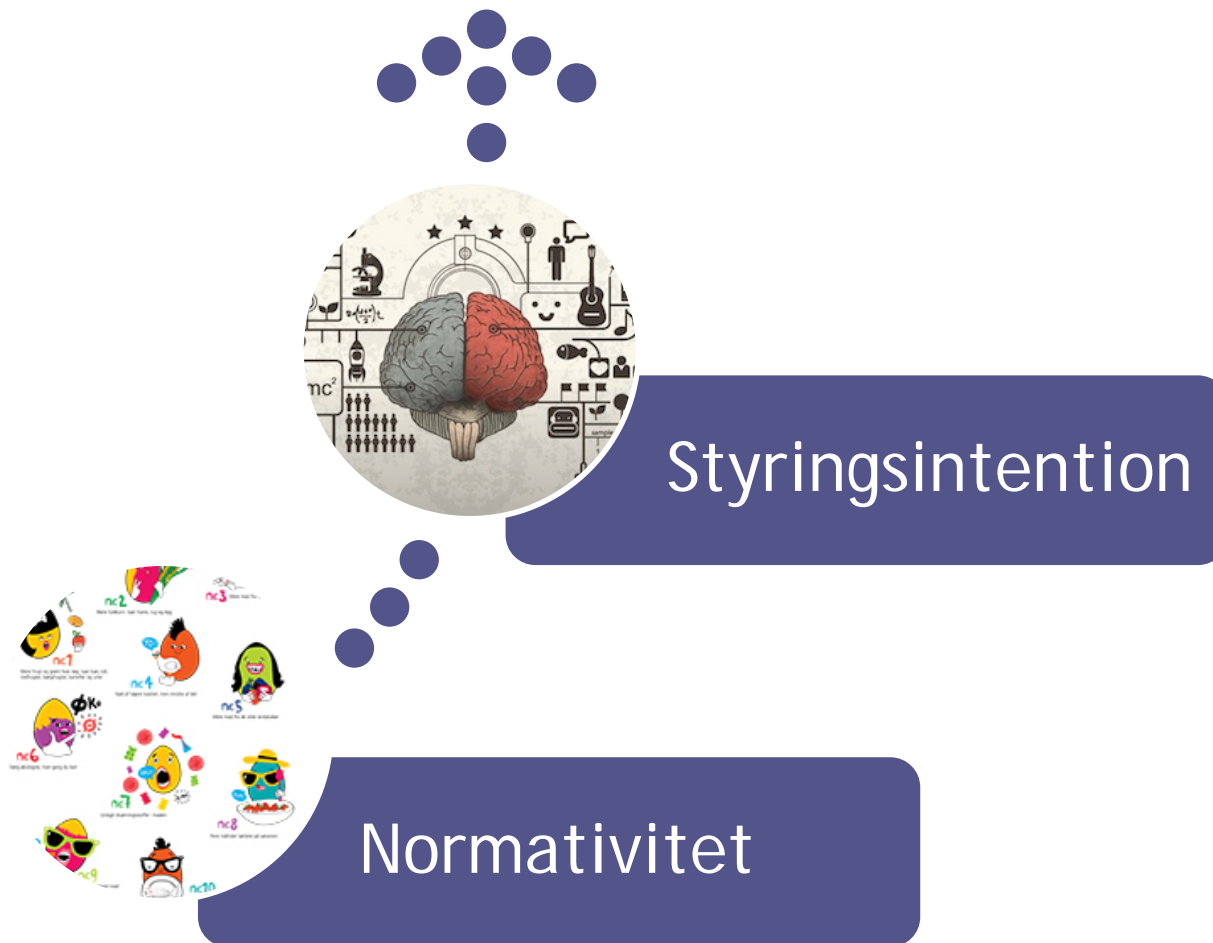
Program

- I. Hvad er pædagogisk forskning?
- II. Forskningsstrategier og -metoder
- III. Aktuelle forskningsprojekter på området
- IV. Tre eksempler
 - i. Mod en smagspædagogik
 - ii. Ny Nordisk Nudging
 - iii. Kræsenhed

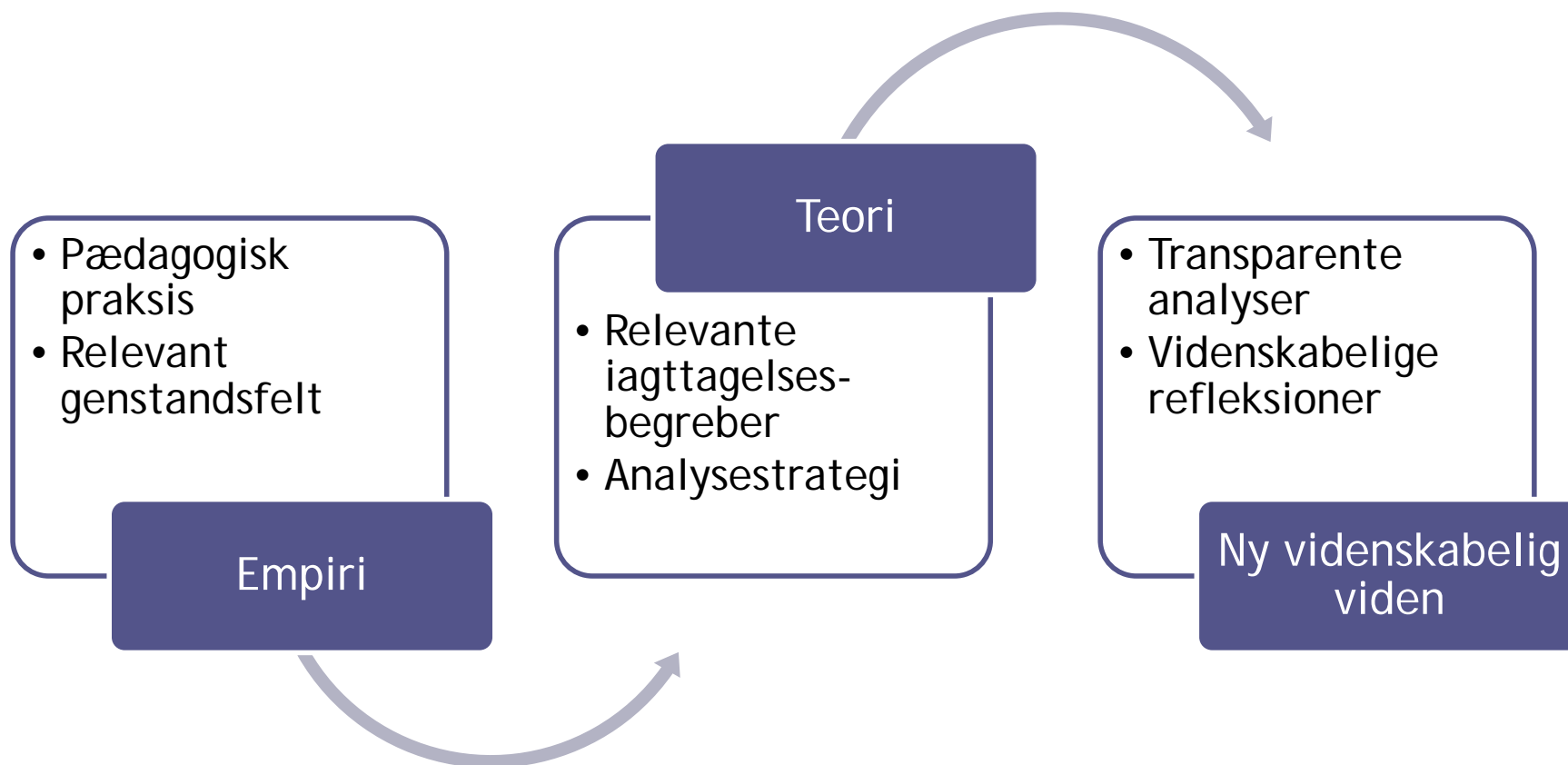
Hvad er pædagogik?

- Pædagogisk praksis: undervise eller opdrage eller lære nogen noget...
- Pædagogisk teori: refleksioner over pædagogisk praksis med tilhørende viden og begreber...
- "Den pædagogiske autoritet ligger ikke *over* men *i* den pædagogiske situation" (Løvlie, 1999: 22)
- Men alligevel ønsker mange indflydelse, styring eller ligefrem kontrol eller forskrifter for den pædagogiske situation
- Kontrollen og styringsrationaliteten er ofte selvforstærkende
- Når det viser sig, at vi ikke kan styre læring eller andre mennesker, indfører vi ofte mere styring eller kontrol

Kontrolparadokset hænger tæt sammen med pædagogikkens stærke normativitet (Kruse, 2002)



Hvad er pædagogisk forskning?



Viden i uddannelsessystemet

(Rasmussen, Kruse & Holm, 2007)

	Praksisviden	Professionsviden	Videnskabelig viden
Form	Erkendelser fra praksis	Refleksioner over teori/praksis	Forskning
Gyldighedskriterier	Begrundelser - "gode grunde"	Tydelige referencer	Transparent teori og metode
Mål	Forbedring eller udvikling i praksis	Nye kompetencer professionalisme	Ny videnskabelig viden

Nødvendig forskydning

Hvad foregår
der i skolen?

Hvordan kan vi
frembringe
viden om hvad
der virker?

Hvordan kan vi
komme skolen
i møde?



Pædagogisk effekt

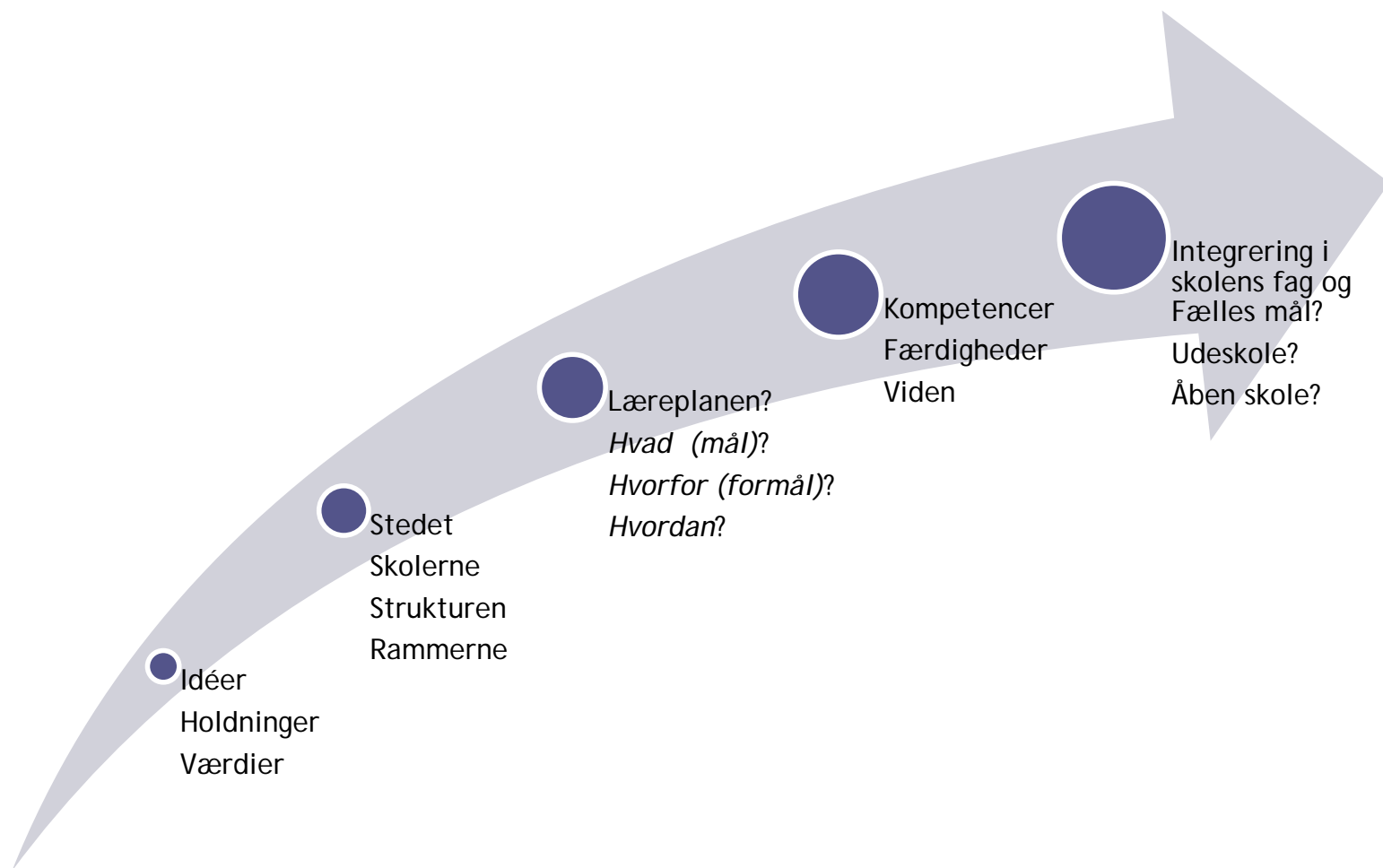
- Pædagogisk praksis kan gøres til genstand for systematiske og transparente undersøgelser med henblik på at udvide eller forbedre forståelsen af undervisning/opdragelse og læring, dvs. effekten

Evidens - virkning og anvendelse

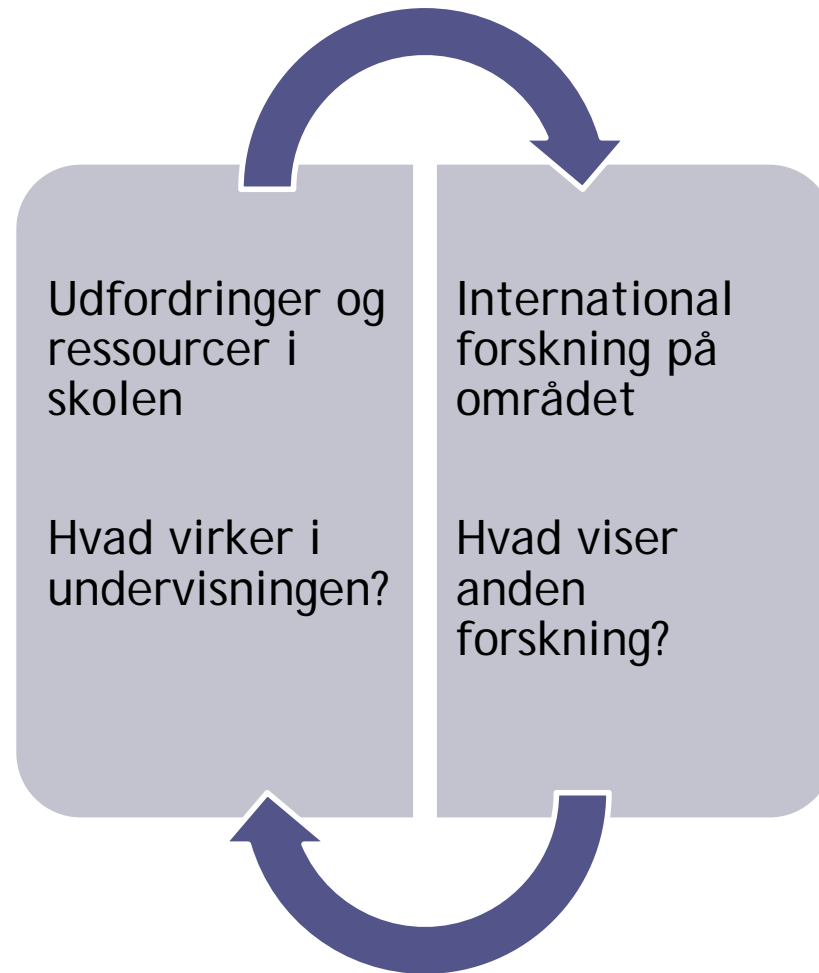
- Hvad virker for hvem under hvilke omstændigheder?
- Hvad er bedste pædagogiske praksis?
 - a) Viden der er **god dokumentation** for
 - b) Viden der kan **anvendes i praksis**

Ex evaluering af pædagogiske effekter

[Haver til Maver] (Wistoft et al., 2011; 2014→)



Den videnskabelige forankring



Forskningskriterier?

Plads til studier/designs, der har:

- Solidt og velbeskrevet grundlag
- Forskningsspørgsmål der bygger på eksisterende forskning/videnskabeligt frembragt viden
- Klar beskrivelse af metode og design
- Klare relevansbetingelser
- Velbeskrevet analysestrategi (teori) → transparente analyser → valide fortolkninger → valid konklusion
- Formidlingsstrategi (hvor (til hvem), hvornår, hvordan)

Hvad gør vi så?

- Begrebs- og forståelsesafklaringer (tilgange og iagttagelsespunkter)
- Litteratur reviews
- Empiriske studier
 - Feltobservationer
 - Interview
 - Eksperimenter
 - Dokumentanalyser
 - Surveys
- Følgforskning
 - Pædagogisk programudrulning
 - Interventionsforskning
 - Implementeringsforskning
- Evalueringsforskning
- Pædagogiske laboratorier

→ Komplekse eller simple konstruktioner

Kobling af flere aktuelle projekter



A) Smag for Livet



B) Haver til Maver



C) Mit kokkeri

Værsgo, her er en kokebog til dig. Den er fyldt med opskrifter på lækre retter, som er nemme at lave og lige til at gå til.

Før du går igang, må du ligetjekke, at der er købt ind, og du har alt, hvad du skal bruge. Det er så besværligt, hvis du kommer til at mangle noget midt i det hele.

Det kan også være, du vil planlægge madlavningen, så du har køkkenet for dig selv. Mange vil helst gå og finde ud af tingene i fred, uden at andre blander sig eller 'spiller kloge'. I bogen er der tip til, hvordan du får familien ud af køkkenet.

Hvis du midt i dit kokkeri pludselig får brug for et godt råd, kan du klikke ind på hjemmesiden mitkokkeri.dk. Der kan du bl.a. finde videoer, der viser forskellige madlavnings-teknikker. Du kan fx se, hvordan du lettest renser og hakker grøntsager i bit-tesmå tern. Sådanne tricks gør madlavningen hurtigere og sjovere.

På hjemmesiden kan du også lægge dine egne opskrifter ind, ligesom du kan uploade fotos af de retter, du laver. På den måde kan du både hente og videregive gode mad-ideer. Og du kan vise alle dem, du kender, hvor go' du er!

Nu kan du begynde. I bogen kan du finde opskrifter på bl.a. burger med guacamole, kyllingshawarma og hjemmelavet flødeis med jordbær. Hvor vil du starte...?

God fornøjelse!





Støttet af



mitkokkeri.dk
mitkokkeri.dk

MIT kokkeri

mitkokkeri.dk



D) Madkamp i skolen



E) Mad og måltider i dagtilbud



Hemmeligheden bag projekterne?

- Fingeren på pulsen, hvad rør sig?!
- Ton ned for egne interesser
- Gå sammen m andre uden for DPU
- Og vær oprigtigt interesseret i partnerskaber!
- Hav en intention om såvel *forskningsbaseret formidling* som *formidlingsbaseret forskning*

Centerdannelse



- **Primærpartnere:** SDU/Memphys, KU/Life, Nordic Food Lab, UCL, UC-Sj, AU/Arts
- **Sekundær partnere:** studerende, lærere fra folkeskoler, gymnasier, kokkeskoler m.fl.
- **Legatmodtagere & smagsambassadører**
- **Smag for Livet-klasser:** Brøndby Øster, Allinge, Odense, Mols & Havanna!

Centerledelse

- Centerleder, professor Ole G. Mouritsen, Memphys/SDU (gastrofysik)
 - Professor (mso) Karen Wistoft, DPU/AU (læring)
 - Direktør Michael Bom Frøst, Nordic Food Lab (innovation)
 - Forskningschef Anette Kistrup Thybo, UCL (adm./pæd.udd.)
 - Lektor Anne Marie Møller, Life/KU (sensorik)
 - Studieleder Anette Kamuk, UC-Sj (fødevareuddannelser)
-
- Koordinering: videnskabsjournalist Mikael Schneider
 - Kommunikation: journalist Eva Rymann Hansen
 - Digitalisering: to medie-medarbejdere (digitale lærermidler)

Tre hovedområder

- I. LÆRING
- II. GASTROFYSIK
- III. HÅNDVÆRK



Smag og formidling



Udfordringer i samarbejdet:



- Forskellige forståelser af smag
- Forskellige tilgange og metoder
- Forskellige former for formidling
- Forskellige passioner!

UMAMI - den populære smag! (Mouritsen & Styrbæk, 2011)

Kend de fem grundsmage

Sød



Sur



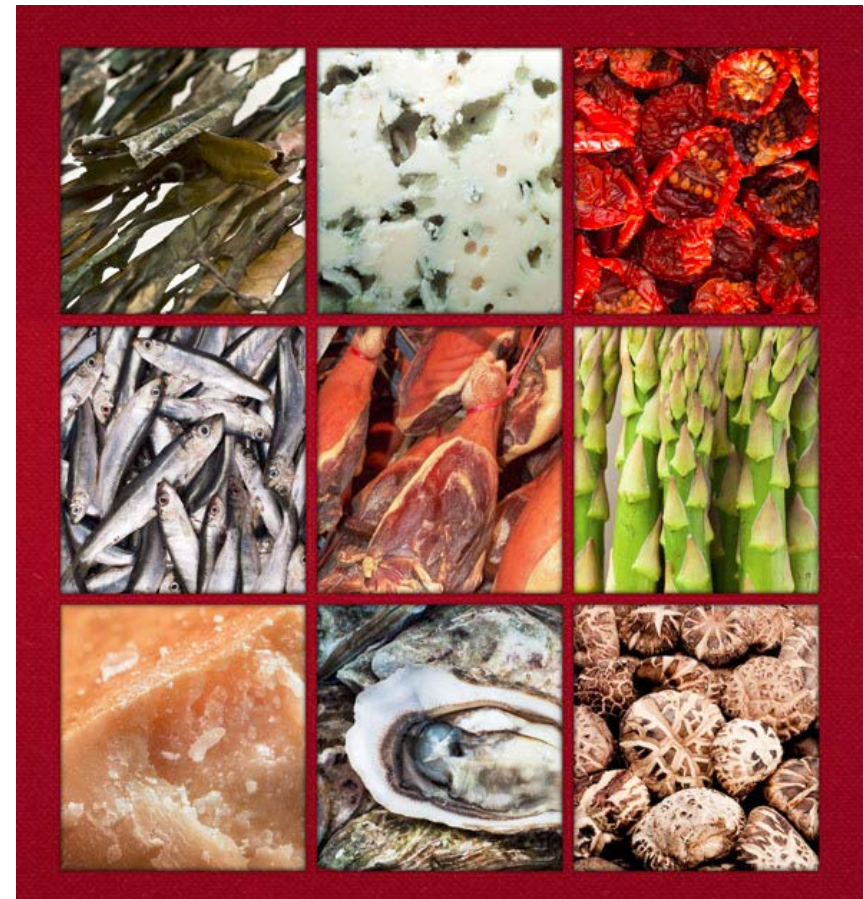
Salt



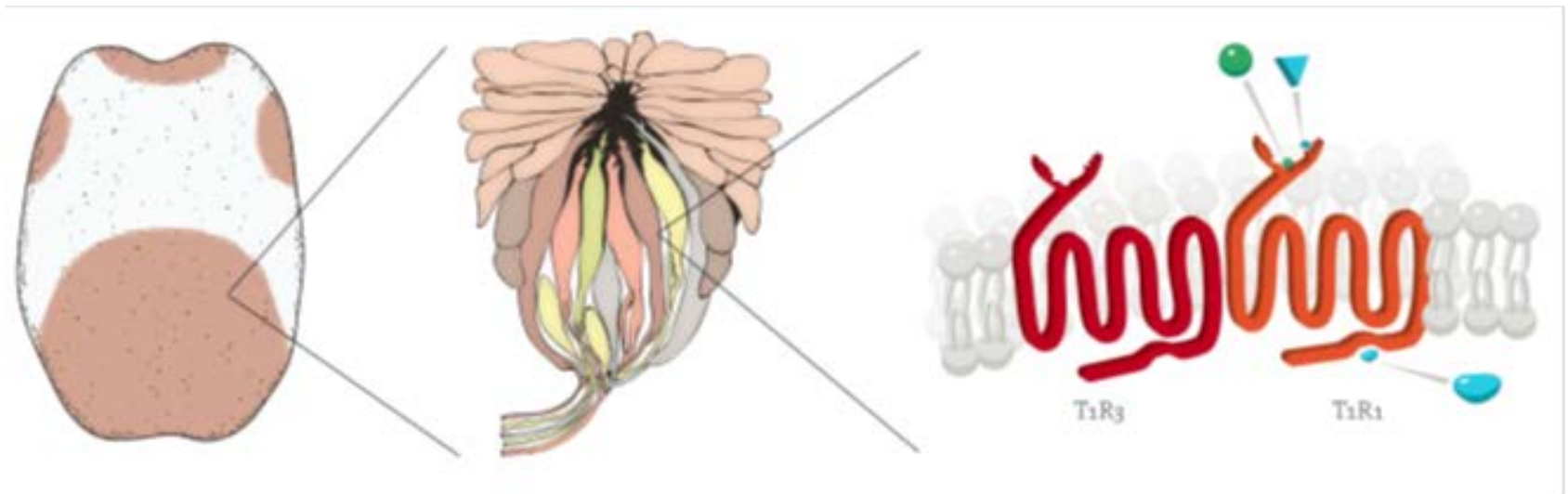
Bitter



Umami



Velsmagens fysiologi (Mouritsen, 2012)



Fornemmelse for smag (Mouritsen & Styrbæk, 2015)

[Arctic Must, 2015]



Formål for læringsområdet

- At skabe mulighedsbetingelser for at børn og unge lærer at tage **ejerskab til smagen**
- At undersøge hvordan børn og unge oplever smag, hvordan de erkender smag og lærer at sætte ord på smag (skaber viden om smag)



Tre generelle smagsmålsætninger

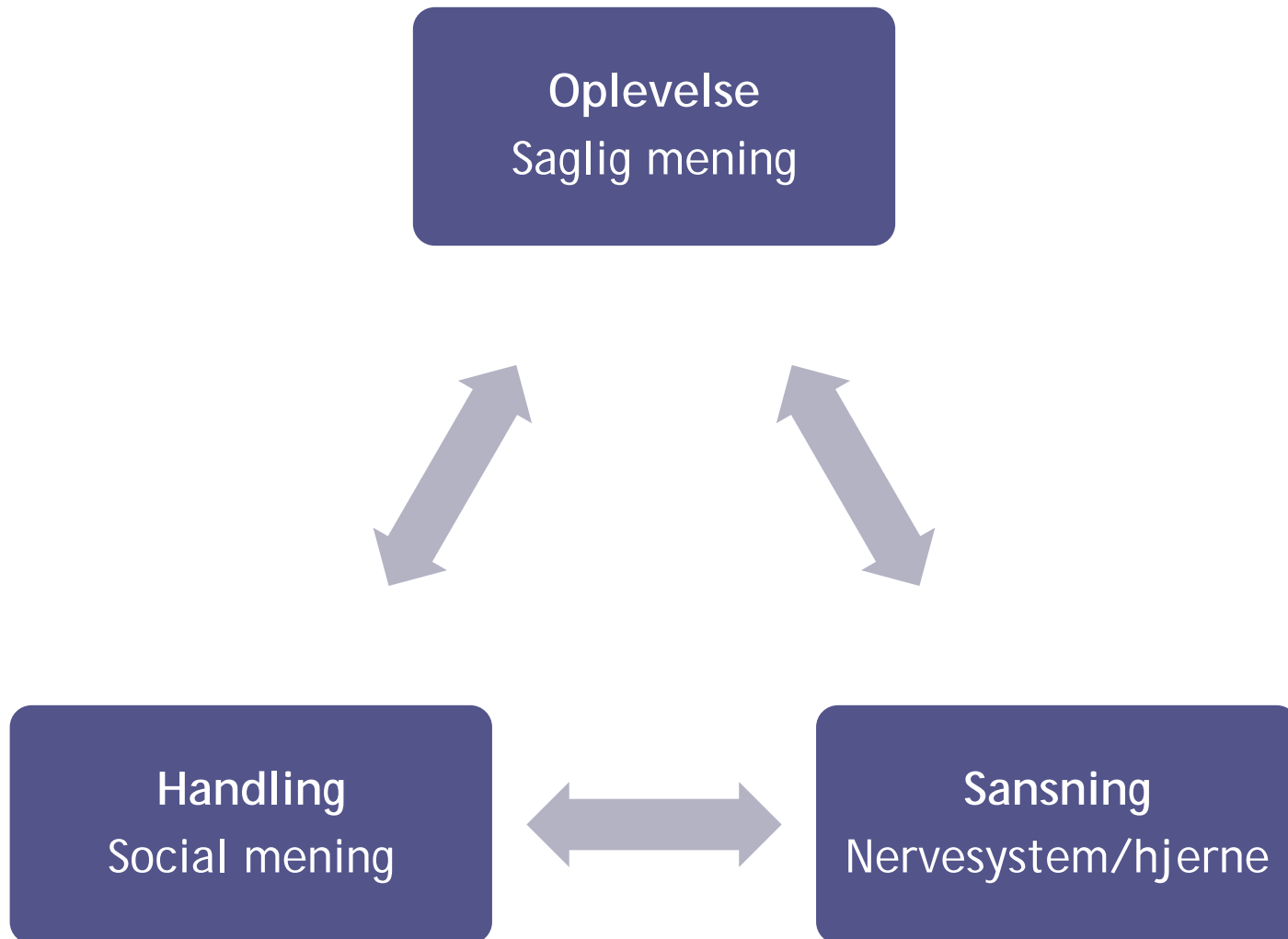
- I. At få barnet til at smage
- II. At få barnet til at smage for at spise det rette (gode, sunde, økologiske...)
- III. At give barnet mulighed for at forholde sig til smag og træffe kritisk begrundede valg

Smag - en individuel sag!

- Smag er betinget af afsmag
- Smag er en evne til at bedømme noget med behag eller mishag
- Smagsdommen er æstetisk, dvs. ikke logisk
- Smag kan ikke bevises
- Smag er individuel men forbundet m trang til fællesskab
jf. 'Kritik der Urteils kraft' (Kant, (1790) 1997)

→ Vi er interesserede i at undersøge smag

Smag som iagttagelsesbegreb



Smagserfaring

- Smagserfaring er den kundskab vi får gennem refleksion over vores smagsoplevelser eller vores oplevelser af at have brugt vores viden om smag (Wistoft, 2015)
- Væsentligt at skelne mellem smagsoplevelsen i sig selv og den erfaring, der dannes, når smagsoplevelsen bliver sat i forhold til tidligere smagsoplevelser

Undersøgelse af læring

Læring: bevidstheden ændrer sin struktur (Rasmussen, 2004)

Evt. kropsforandring 😊

Skelne mellem læring som **proces** og læring som **produkt**

- Vi har ingen direkte adgang til bevidstheden
- Læring som proces = black boks
- Mulig måling: læring som **produkt** (effekt/out come)



SmagForLivet klasse (Brøndbyøster skole, 2014)

- Smag i dansk
(5. klasse)
- Smag i Madkundskab
og Natur og Teknik
(6. klasse)
- Smag i fysik og kemi
(7. klasse)

→ Følgeforskning og
sparring gennem 3 år



Fra mord til bord (oktober 2015)



Madlavning i 7 graders frost! (januar 2016)



Børnekogebogsprojekt

- Formål: at 'mappe' alle danske børnekogebøger i perioden 1975-2015
- Baggrund:
 - 1661 første danske kogebog (Nyvang, 2013)
 - 1847 første børnekogebog under pseudonymet "En bedstemoder" (Anna-Marie Mangor)
- Analyse:
 - Udviklingen i læring om smag
 - Udvikling i det madpædagogiske fokus

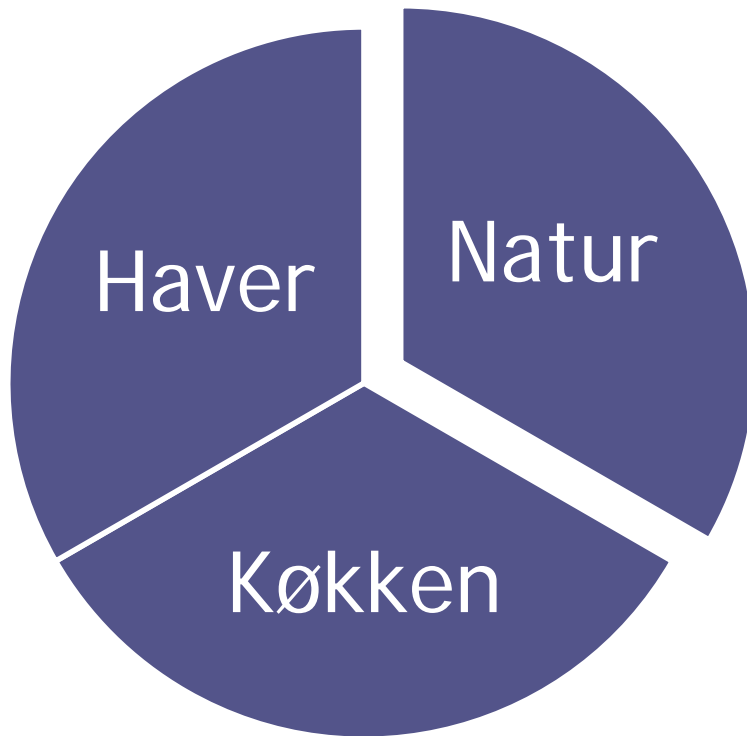
→ Formidling: udstilling DKB E2016, undervisningsmateriale, rundvisninger, artikler om den danske børnekogebogshistorie

Haver til Maver forskningens formål

- a. Evaluere Haver til Maver
- b. Sammenstille med eksisterende forskning
- c. Optimere og videreudvikle programmet
- d. Bidrage til at grundlaget for at udbrede Haver til Maver i større målestok
- e. Følge udbredelsen i de 18 danske kommuner



Koblingen



Udfordring for lærerne

- *”Det bedste ved at komme derop er også det sværeste. Når vi har planlagt hjemmefra, at vi skal have et emne eller en samarbejdsøvelse eller vi nu skal i vandhullet eller noget... Og så kan det faktisk ikke lade sig gøre... Det er rigtigt svært for en skolelærer, fordi jeg jo havde planlagt det hjemmefra. Men det bliver lige så god en oplevelse og en lige så god undervisningssituation for børnene. Altså at koen kælver... så kan man jo ikke stå der og sige, at i dag skal vi lære om purløg!”*

- Lærer 2. klasse

Frihed

- Børnene føler sig mere frie end andre steder [skolen]
- *"Jeg har det bare sådan, at man tænker 'yes'! hver dag man skal i Haver til Maver, for så har man ikke det der indelukket i klassen, man har friheden"*
 - (pige, 4. klasse)



Stræbsom læring

- Eleverne kobler sig til undervisningen, suger til sig, stiller mængder af spørgsmål, bestræber sig på at lære at gøre...
- De er stolte og anerkende overfor hinandens haver, afgrøder, retter og andre præstationer...



Dedikeret undervisning

- Underviserne udtrykker deres passion i ord og handling
- Undervisningen er 'højest personlig'
- Byder eleverne inden for...



Kokke-ekspertpanel

- Simon Sørensen
- Klavs Styrbæk
- Carina Malling
- Elsebeth Palsgaard
- Puk Maia Ingemann
- Claus Holm
- Søren Ejlersen



Remoulade
Hvis du vil lave din egen remoulade (se opskrift side 122), så begynd med den.

Fiskefrikadeller

1. Kom fiskekødet i en stor skål og krydr det med salt og peber.
2. Kom melet i og rør det med en elpisker.
3. Tilsæt et æg ad gangen og pisk dem i farsen.
4. Rør mælken i lidt ad gangen, til farsen er 'lind', dvs. blød, men stadig så fast, at den kan formes til fiskefrikadeller.
5. Varm en pande op på komfuret og kom lidt olie eller smør på. Form små frikadeller med en ske i din hånd. Sæt dem på panden med afstand imellem.
6. Steg fiskefrikadellerne i 3-4 minutter på hver side ved svag til middel varme.

Grønkålssalat (Ikke med på billedet)

1. Skær stilkene af grønkålen, skyl kålbladene og slyng dem fri for vand eller lad dem dryppe af i en sigte. Dup dem tørre med et rent viskestykke.
2. Hak kålen fint og kom den i en skål.
3. Smuldr fetaen over.
4. Dryp med olie og eddike og drys med salt og peber.

Tilbehør
Skær 4 skiver rugbrød og rist dem evt. på en brødrister. Det smager godt.

Servering
Dryp fiskefrikadellerne med citron og server dem med sprød grønkålssalat og rugbrød til.

Filtrering gennem elevernes udsagn



- Kokkenes point til hinanden
- Opgørelse
- Elevernes udsagn
- Lærernes udsagn

→ endeligt indhold!

Evaluering (Wistoft et al. 2015)

- Interview m elever og lærere på 10 skoler
- Survey N=1036 elever
N=282 lærere

→ Offentliggøres marts 2016



Succes!

- 94 % af lærerne mener at Mit kokkeri bidrager til at leverne lærer noget nyt
- 68 % af eleverne har brugt Mit kokkeri til at lave mad der hjemme
- 32 % har
 - Enten ikke fået bogen med hjem
 - Bruger den ikke hjemme



Mit kokkeri i fagene

I hvilke fag har I arbejdet med MIT kokkeri? (Vælg gerne flere)

Madkundskab 92 %

Dansk 4 %

Øvrige fag 9 %

Har ikke anvendt MIT kokkeri på skolen 7 %

Engagement og eksperimenterere

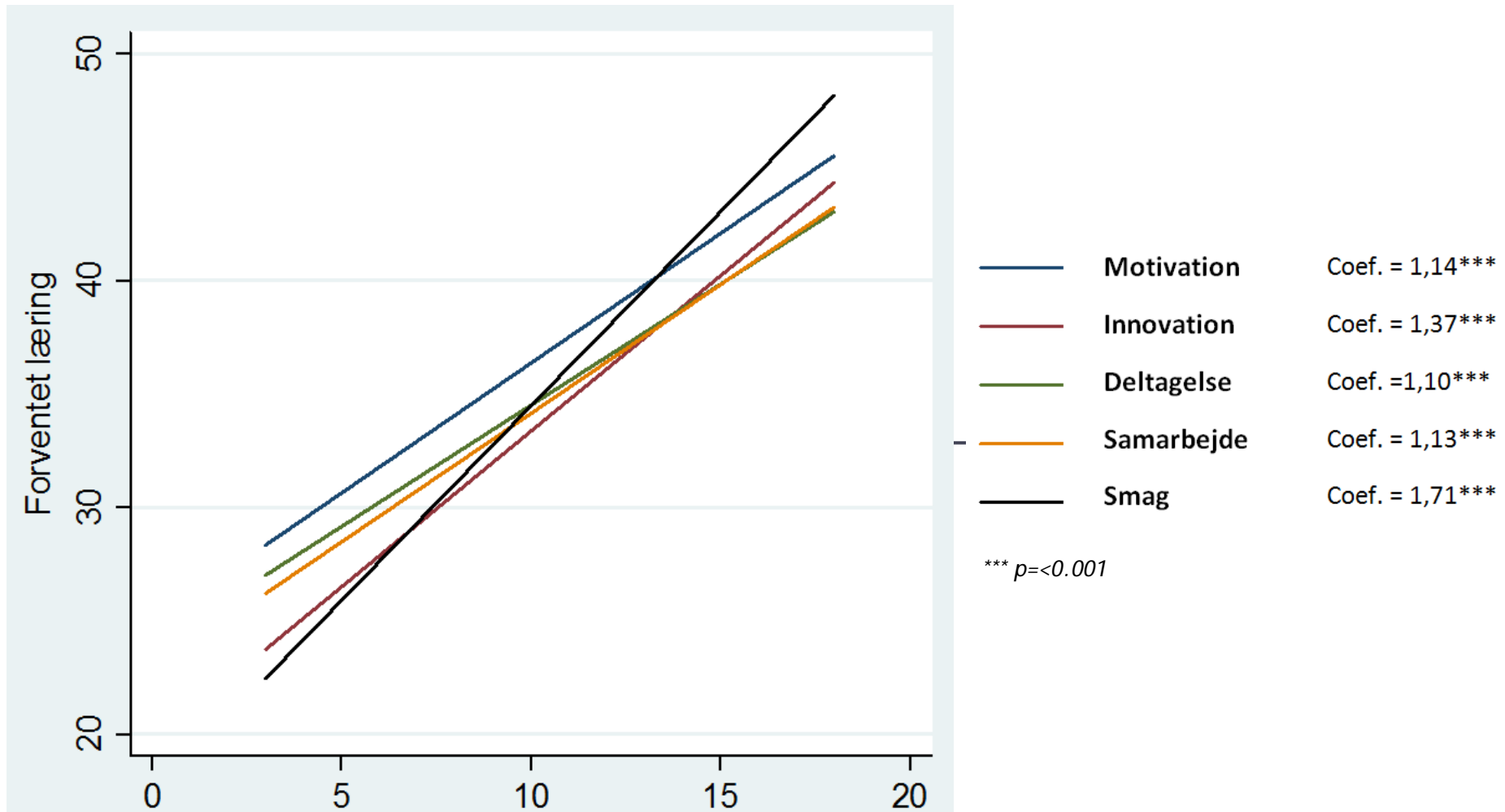
	Jeg har fulgt opskrifterne præcist	Jeg har kigget på opskrifterne og ændret nogle små ting	Jeg har eksperimenteret med at lave mine egne udgaver af opskrifterne
Mindre oplevelse af engagement	34 %	37 %	34 %
Større oplevelse af engagement	66 %	63 %	66 %
Total	100 %	100 %	100 %

$P = 0,005$

Madkunskab - en didaktisk undersøgelse

(Christensen & Wistoft, 2015)

- Elevernes forventede læring?
- Motivation
- Innovation
- Deltagelse
- Samarbejde
- Smag



Mad og måltider policy's - småbørn

- "...Tidlig død relateret til uhensigtsmæssig livsstil - en livsstil præget af forkert kost, manglende motion, rygning og for stor alkoholindtagelse" (Brøndby Kommune)
- "Børn fra fremmede kulturer kan sagtens spise sig mætte i de almindelige kosttilbud" (Allerød Kommune)
- "Fedtstof på brødet skal kun bruges under pålæg som ellers let glider af brødet. Undlad derfor fedtstof eller skrab brødet" ... "Spar på sukkeret. Børn lærer at spise sødt, fordi vi voksne giver dem det. Udsæt tidspunktet for dit barns introduktion til søde ting, så har man den konflikt mindre!" (Frederikssund Kommune)
- "Børn mætte af lødige kost lærer mere" (Læssøe Kommune)

I. Mod en smagspædagogik

Et kritisk litteraturreview om børn, smag og læring (Leer & Wistoft, 2015)

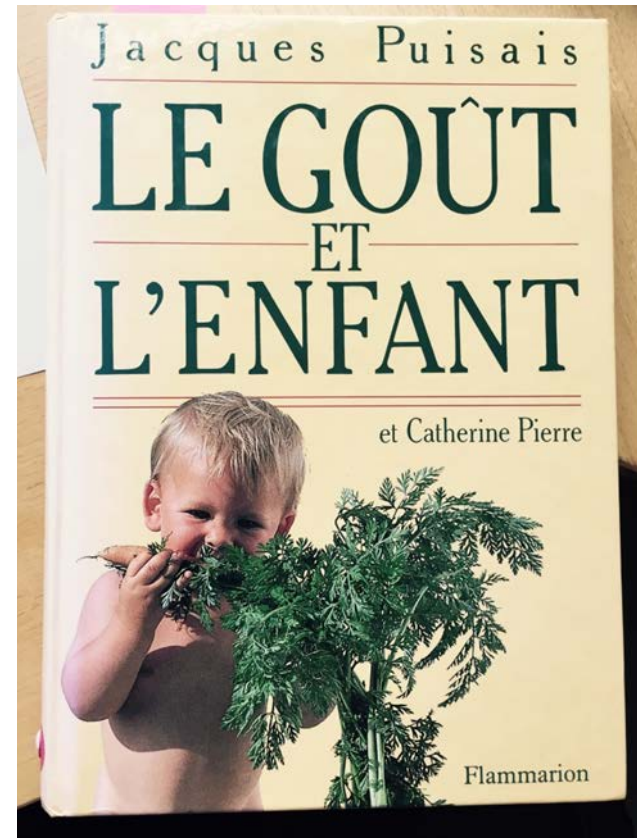




Formål og baggrund

- At afdække og diskutere eksisterende forskning, der vedrører børn, mad, smag og læring
- Fornemmelse af at **smag** er overset/brugt meget forsimplet i forhold til børns mad/læring
- Modperspektiv (antimodel): fastlåste normative tilgange (fx kost- eller måltidsråd)

Historisk perspektiv: Les Classes du goût



Les petits français à l'école du bon goût

- Puisais' smagsundervisning/kurser:
- Er nationsbevarende!
- Bekæmper den truende amerikanisering af [franske] tallerkener og kroppe
- Gør de små franskmænd til værdige arvtagere af den franske gastronomiske tradition
 - (Garnier 2001, 503 (Leers oversættelse))

Udbredelsen af Les Classes du goût

- Frankrig (Reverdy et al. 2008)
- Sverige (Jonsson et al. 2005)
- Finland (Mustonen & Tuorila 2009; Mustonen et al. 2012; Mustonen et al. 2009)
- Holland (Battjes-Fries 2014)
- Korea (Shon et al. 2012; Kim & Chung 2014)

Og:

- USA (Libman 2007; Heims et al. 2009; Parmer et al. 2009)

→ Smag som barriere - der kan fixes!

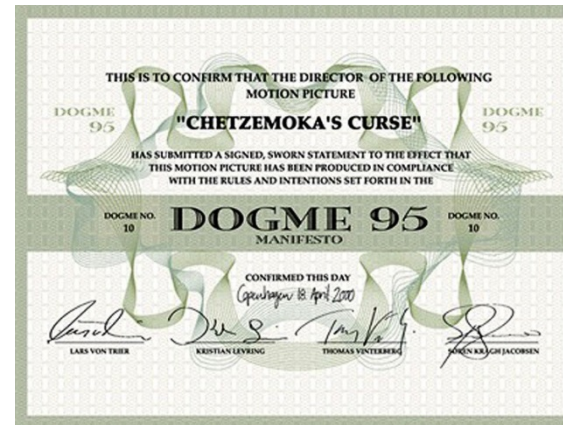
Mål: mere frugt og grønt!

Bogens analyse og diskussion (Leer & Wistoft, 2015)

- Kultur på afveje - smag på afveje
- Neofobikrise
- Smag som barriere
- Voksnes styring af børns smag: "De føjelige tunger"
- Smagen fra børnenes perspektiv
- Taste literacy og hegemonisk ernæring
- Risikotænkning vs reflektiv pædagogik

Dogme95-bevægelsen (Trier, Winterberg m.fl.)

- Manifest
- "Kyskhedsløfte" m ti bærende principper
- Frisættende og kreativtsgenererende ambition → bygges op omkring et manifest



OPUS (LIFE/KU, 2009-2014)

- Optimal trivsel, udvikling og sundhed gennem Ny Nordisk Hverdagsmad
- Formål: at ændre børns spisevaner i en "ny nordisk" retning
- 10 grundprincipper ud fra bestemte "nordiske" værdier
- Men modsat Dogme95-bevægelsen kommer værdisikringen til at ske på en doktrinær måde...

→ Hovedprincip: Nudging

Nudging

Nudging kan ske gennem ændring af:

- a) omgivelserne, så valg bliver mere eller mindre ubevidste
- b) gennem social påvirkning, hvor efterligning eller imitation og det pædagogik princip om modelindlæring står centralt
- c) gennem information der ikke i større omfang kræver bevidst bearbejdning

Effekt: Udelukkende kortidseffekt (DCA, 2014)

Hvorfor så nudging?

- Nudging matcher manifesttænkningen
 - Nudging bliver en trendsætter på folkesundhedsområdet
 - Nudging bliver 'highlighted' til fremme af sundere madvalg og spisevaner, særligt blandt børn og unge

Hvorfor 'skuer' nudging?

- Nudging - en ikke-refleksiv tænkning
- Kritik af det traditionelle *adfærdsmodificerende* og *moraliserende* sundhedspædagogiske paradigme:
 - Manglende resultater
 - Tvivlsomt etisk grundlag

Tre typer mål

Sundhed udefra

- Adfærdsmodificering
- Andres mål
- Risiko: manipulation

Sundhed indefra

- Selvregulering
- Egne mål
- Risiko: eget ansvar...

Refleksiv sundhed

- Værdiafklaring
- Bevidste valg
- Risiko: ulighed

Pædagogisk
sundhedsfremme

På den ene side at
leve et sundt liv

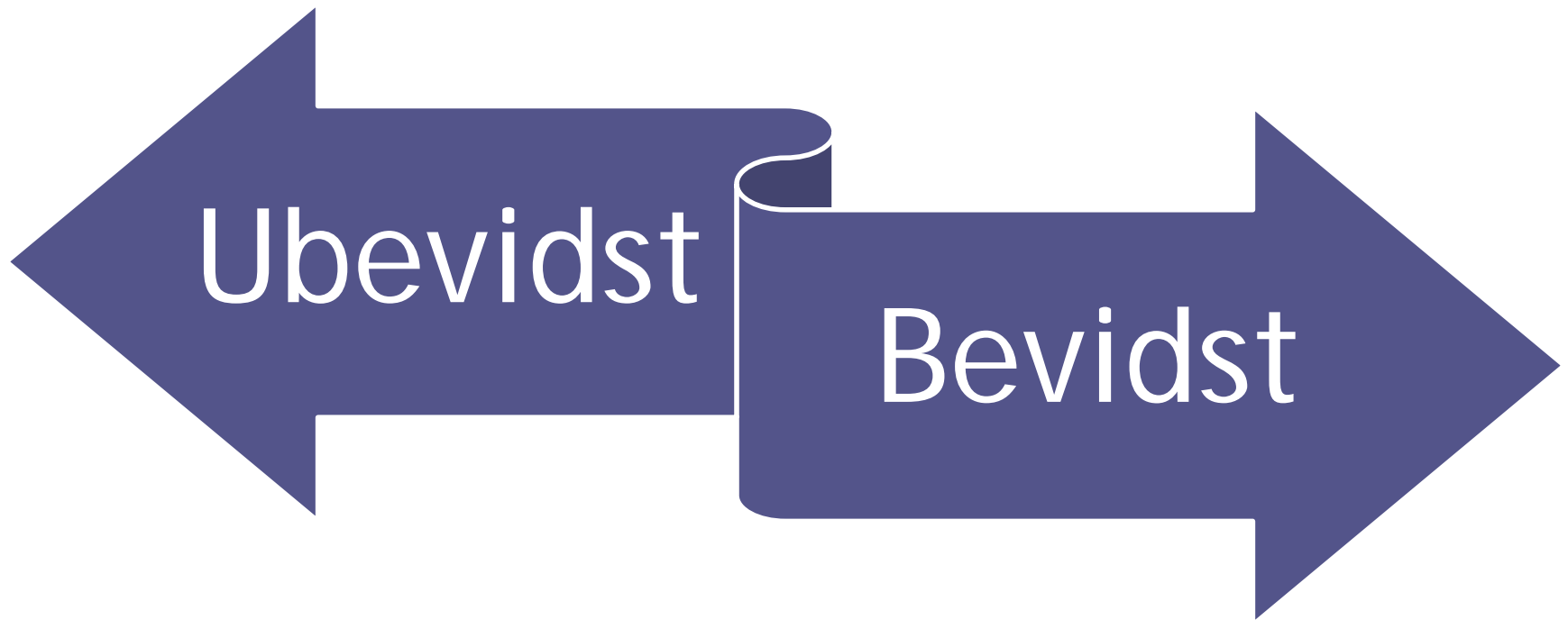
På den anden side
at deltage i
læreprocesser, der
fremme evne,
vilje og
muligheder for at
leve sundt



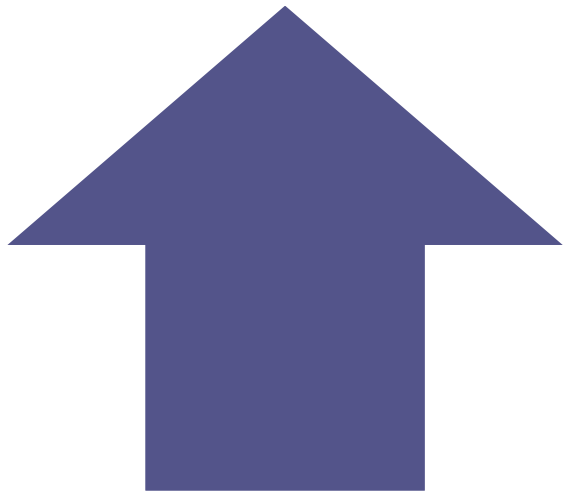
At leve

At lære

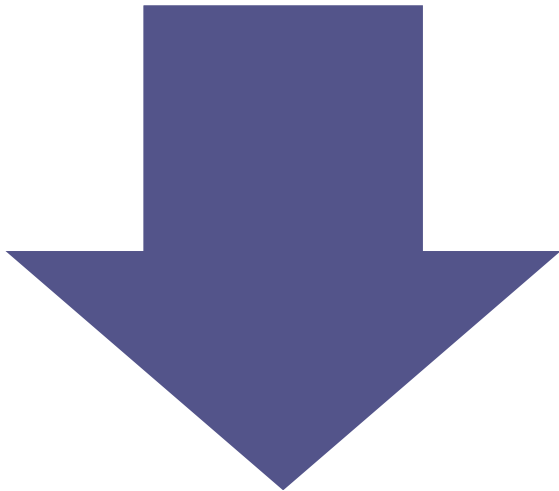
Intuition/refleksion?



Ambition?



Styring



Læring

III. Kræsenhed eller smagsintegritet?





- *"Man lærer jo at smage på tingene også hvis man er kræsen... Man vil jo hellere spise det, når man laver det selv!"*

(dreng, 3. klasse)

- *"Madlavning er noget børnene er enormt gode til... og de spiser det alt sammen og siger til hinanden: "jeres mad smager da også godt"! Der er ikke nogen, der går rundt og håner hinandens mad. De er faktisk høflige over for hinanden, og det er en vigtig ting. Og ja, de spiser det alt sammen"*

(lærer, 2. klasse)

Elever 6. klasse (Dyg & Wistoft, dec. 2014)

- I: Er der noget mere, vi skal vide, inden vi siger farvel til jer?
- D: Bliv ved med at holde de her skolehaver! Det er rigtigt sjovt!
- D: Og hvis I kan, må I gerne udvide dem lidt, så de bliver større, og fx finde nogle *andre* planter, som vi ikke kender.
- I: Hvad er det, der så spændende ved planter, I ikke kender?
- D: Det er, at vi ikke ved hvordan de smager, og så smager vi noget nyt. Og så er også det sjovere at plante og lave mad, fordi så ved du jo ikke, hvordan du gør det!
- P: Ja, det **bedste er at smage på noget, man ikke kender** fx de blå kartofler, der blev til lilla pandekager!
- D: Det er faktisk sjovt at tænke på, at man spiser det mad, man selv har været med til at dyrke.
- D: Ja, det er sjovere end hvis man bare har købt det. **Det smager meget bedre!**

Smagsintegritet

- Børn fødes med forskellig udrustning til at smage
- Børn kan forhandle smag, helt ned i 1 års alderen, velsmag/afsmag (Højlund, 2014)
- Mange voksne gør sig selv til smagsdommere og ved hvad der er det rette at spise → styring af smag og måltider
- Kræsenhed er en voksenkonstruktion
- Opleves som tungt at bære af børnene

→ Smag som resurse

Tak for opmærksomheden!

