



Smagsdidaktik

Et undervisningsforløb til Lærerens Grundfaglighed på Læreruddannelsen

Målgruppe:

Læreruddannelsen (Lærerens Grundfaglighed)

Omfang:

1 undervisningsmodul på 3,75 timer

Kompetenceområder:

Dette forløb om smagsdidaktik retter sig mod undervisning

inden for Lærerens Grundfaglighed:

○ **Kompetenceområdet : Almen undervisningskompetence**

Kompetencemål: Den studerende kan begrundet planlægge, gennemføre, evaluere og udvikle undervisning i folkeskolen (jf. Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor som lærer i folkeskolen).

Med udgangspunkt i smagsdidaktiske modeller og teorier er det hensigten med forløbet at vise, at smag kan bruges didaktisk i alle fag som en vej til læring. Desuden sættes konkrete materialer i spil som inspiration til videre brug.

Mål for undervisningen:

- Gennem teoretisk og æstetisk baseret undervisning er målet med undervisningen at kvalificere den studerende til at arbejde med smag som en vej til læring.
- Den studerende opdager nye didaktiske måder at arbejde på i skolens undervisning.
- Den studerende kan begrundet udvikle undervisning til alle fag i folkeskolen med smag som didaktisk redskab.

Lærervejledning:

Baggrund

Dette materiale er lavet til brug i læreruddannelsen på baggrund af det store forsknings- og udviklingsprojekt Smag for Livet (www.smagforlivet.dk), som henvender sig både til den brede befolkning samt skoler og uddannelser. UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole har været en del af projektet i de syv år, det har eksisteret, og har primært bidraget med arbejde i relation til smag koblet til pædagogik, didaktik og læring. Udvikling af en såkaldt smagsdidaktik har særligt været en del af projektforsløbet, og med dette materiale forsøges fund og resultater fra dette arbejde integreret i grunduddannelsen. Smagsdidaktikken er det didaktiske afsæt i undervisningsforløbene i læringsuniverset Fag med Smag, som sideløbende er blevet udviklet. Her findes

undervisningsforløb til de fleste af skolens fag, fordi smagsdidaktik ikke kun er et redskab til brug i madmæssige sammenhænge, men er en universal didaktik, der kan bruges i alle fag.

Formålet med forløbet er at kvalificere den studerende til at arbejde med smag som en vej til læring – på lige fod med begrebslig og kognitiv læring.

Begrundelse for at arbejde med smagsdidaktik

Vores skolesystem har igennem de seneste årtier haft meget stort fokus på hovedets arbejde på bekostning af kroppens og herunder sansernes. Kommunikative og analytiske virksomhedsformer (Hansen, 2015) er fremtrædende, og opmærksomhed på at inddrage æstetisk virksomhed i arbejdet med et givent indhold, er ofte trådt i baggrunden. Lærere *snakker* om meget og uddeler mange tekster, og tror, at når man bare har sagt det, så har eleverne lært det. Men nogle ting lader sig ikke begrænse til ord og begreber – ligesom andre ting huskes bedre, hvis kroppen og sanserne har deltaget i læreprocessen. Lugte- og smagssansen er direkte koblet til hukommelsen, viser såvel antropologisk som neurovidenskabelig forskning.

Tilmed har smagssansen ikke på samme måde som synet og hørelsen været opfattet som en kilde til viden om verden. Med afsæt i æstetikteori er en smagsdidaktik udviklet med det formål at sætte fokus på, hvordan smagssansen på lige fod med andre sanser kan være en vej til læring og erkendelse.

Læreruddannelsens opgave er at sikre, at den studerende gennem uddannelsen tilegner sig den viden og de færdigheder, der er forudsætningen for at kunne virke som faglig, pædagogisk og didaktisk kompetent lærer i den danske folkeskole i henhold til folkeskolens formål. Arbejdet med en smagsdidaktik lægger sig inden for denne ramme.

Overblik over forløbet:

Emne/ form	Tid/ omfang	Indhold	Kategori jf. studieakti- vitets- modellen	Ressourcer	Andet
Hold- undervisning	1 modul på 3,75 timer	Æstetisk åbning Drøftelser i studie- grupper Opsamling	K1 og K4	Pless, M., Terkelsen, C. & Hedegaard, L. (2020): "Den, der smager noget, lærer noget!" Hedegaard, L. (2017): Filosofiske forståelser af smag, I:	Teksterne udleveres i god tid inden undervisningen, og de studerende bedes læse dem inden undervisningen.

		Opgave i studie-grupper Opsamling		Perspektiver på smag, SMAG#06	De studerende kan med fordel besøge Smag for Livets læringsunivers rettet mod lærere på www.smagforlivet.dk/fag-med-smag
--	--	--	--	-------------------------------	--

Litteratur og materialer til undervisningen:

- Forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet: www.smagforlivet.dk
- Læringsuniverset Fag med Smag med aktiviteter og læremidler: www.fagmedsmag.dk
- Pless, M., Terkelsen, C. & Hedegaard, L. (2020): "[Den, der smager noget, lærer noget!](#)"
- Hedegaard, L. (2017): *Filosofiske forståelser af smag, I: Perspektiver på smag, SMAG#06*
Lokaliseret på: <http://www.smagforlivet.dk/sites/default/files/documents/SMAG06%20-%20Perspektiver%20p%C3%A5%20smag.pdf>

Æstetisk åbning:

Med afsæt i Thomas Illum Hansens og Peter Brodersens model om virksomhedsformer og fokus på æstetisk virksomhed (Hansen 2015) åbnes forløbet med en æstetisk oplevelse. For at sætte smagssansen i fokus, laves en eller flere af øvelserne fra Fag med smag fra et af de to forløb *Smag med alle sanser - sanser-kit* eller *Smag med alle sanser - oplev smagen*. Fx kunne det være aktivitet 6 fra *Smag med alle sanser - oplev smagen*, der har fokus på den samlede smagsoplevelse og på de enkelte sansers betydning for denne. Husk at der i mange af øvelserne er forberedelser i form af anskaffelse af smags-objekter

Find forløbene her:

- <https://www.smagforlivet.dk/undervisning/folkeskolen/madkundskab/vi-smager-med-alle-sanser-sanser-kit>
- <https://www.smagforlivet.dk/undervisning/folkeskolen/madkundskab/smag-med-alle-sanser-oplevel-smagen>

Drøftelse i studiegrupper:

Herefter sendes de studerende ud i grupper at drøfte følgende:

- Hvad er en smagsdidaktik?
- Hvad er forskellen på at lære om smag og gennem smag?
- Hvordan kan sanserne, herunder smagssansen, udgøre en vej til læring?

- Er der forskel på at lære gennem smag og andre mere klassiske måder at lære på, fx ved at lytte eller ved at se – og i så fald hvilke forskelle? Er der forskel på den viden og de erfaringer eleverne opnår?
- Hvilke erfaringer har I med at undervise med smag som didaktisk redskab?
- Kan I relatere smagsdidaktikken til anden didaktisk teori, fx Klafki?
- Hvilke udfordringer rummer smagsdidaktikken, teoretisk såvel som praktisk?

Drøft også de to studiespørgsmål som findes i artiklen Filosofiske forståelser af smag:

- Kom med eksempler på, hvordan æstetiske oplevelser kan bidrage til læringsprocesser. Brug de forskellige sansers bidrag til den samlede smagsoplevelse som udgangspunkt.
- Når vi siger, at noget er smukt eller velsmagende eller frastødende, er det så en æstetisk dom, som vi alle sammen kan være enige om – eller er det udelukkende et personligt perspektiv

Opsamling:

Herefter mødes holdet og samler op i plenum på deres gruppedrøftelser.

Som grundlag for de efterfølgende opgaver i studiegrupper præsenteres læringsuniverset Fag med Smag for holdet via hjemmesiden.

Opgave til studiegrupper:

De studerende sendes igen ud i studiegrupper for at løse følgende opgaver:

- Kig på undervisningsforløbene på Fag med smag. Vælg et andet forløb, end de som er eksemplificeret i artiklen "Den, der smager noget, lærer noget!" Hvad skal læres i forløbet og hvordan? Beskriv det smagsdidaktiske afsæt, som hver af forløbene har med brug af figur 4 fra artiklen. Er der tale om læring om eller gennem smag eller begge? Hvilke læremidler (didaktiske, semantiske, funktionelle (skal understøtte arbejdet?))
- Diskuter andre ideer til forløb med et smagsdidaktisk afsæt. Hvordan kunne man fx bruge smag i et forløb om brøker i matematik eller om 2. Verdenskrig i historie?
- Tænk på et undervisningsforløb, du tidligere selv har lavet. Hvor og hvordan i forløbet kunne du inddrage smagssansen som en vej til at lære det, som er formålet for forløbet? Hvilke læremidler vil du bringe i spil?

Opsamling:

Herefter mødes holdet og samler op i plenum på deres gruppedrøftelser.

Afslutningsvist spørges ind til, hvad de studerene tager med sig fra dagens undervisning og det undersøges, om nogen er blevet inspireret til at bruge smagssansen som didaktisk redskab i planlægning, gennemførelse, evaluering og udvikling af undervisning i folkeskolen.

Referencer:

Bekendtgørelse om uddannelsen til professionsbachelor som lærer i folkeskolen, lokaliseret 11.03.2021 på: <https://www.retsinformation.dk/eli/lta/2015/1068>

Hansen, Thomas Illum (2015): *Æstetik og fordybelse, I: Brodersen, P., Hansen, T. I., & Ziehe, T.: Oplevelse, fordybelse og virkelyst. Noter til æstetik i undervisningen. København, Hans Reitzels Forlag*