

Gratis digitale undervisningsmaterialer

Gastronom
Bager og konditor
Ernæringsassistent
Tjener


Knivskarpe køkkenskills kombineret med nyeste viden om gastrofysik og smagsoplevelse. Det får du i læringsuniverset Fag med Smag. Her kan faglærere fra de fødevarerfaglige erhvervsuddannelser hente fagtekster, arbejdsark, videoer og komplette undervisningsforløb målrettet gastronom-, ernæringsassistent-, bager/konditor- og tjeneruddannelsen. Smagen er i fokus både fagligt og som et unikt didaktisk redskab.

Fag med Smag er et univers af viden, læremidler og undervisningsforløb om mad, smag og håndværk, udviklet af faglærere, gastrofysikere og læringsfagfolk.

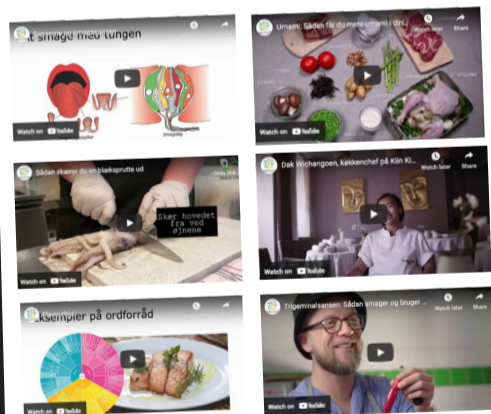
I Fag med Smag finder du også plakater og kort til dit faglokale. Download dem selv eller bestil gratis på kontakt@smagforlivet.dk.

Se videoer om smag og sensorik

I Fag med Smag finder du en række korte undervisningsfilm om smag, sanser og håndværk. Se dem i køkkenet eller teorilokalet og bliv klogere på madhåndværk og videnskab.

Se f.eks. film om:

- ▶ Håndværk og gastrofysik i køkkenet
- ▶ Sensorik, velsmag og tilsmagning
- ▶ At bruge sine sanser i håndværket



Hvem står bag?

Fag med Smag er udviklet af faglærere, forskere og didaktikere fra forsknings- og formidlingscentret Smag for Livet, et samarbejde mellem en række erhvervsskoler og andre uddannelsesinstitutioner forankret i UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole. Her samarbejder fagfolk inden for sensorik, gastrofysik, madhåndværk og læring om at sætte smagen i centrum. Centrets deltagere samarbejder med erhvervsskolerne om nyskabende undervisning, der bringer nyeste viden om mad, smag og håndværk i spil, motiverer eleverne og lader dem arbejde undersøgende, kreativt og viden baseret.



Prøv f.eks. disse materialer

Undervisningsforløb



Gastrofysik, madhistorie og æggehåndværk i ét. Kom med hele vejen rundt om omeletten.

Fagtekster og opskrifter



Alt du vil vide om jordbær fra dyrkning til deres karakteristiske smag og søde opskrifter.

Undervisningsredskaber



Samling af inspirationsmaterialer, som støtter eleverne i læsning af alle fagteksterne.



Et must i køkkenet: Her lærer eleverne tre simple sensoriske metoder til at vurdere retternes smag.



Under havets overflade gemmer sig et stort råvarekammer. Dyk ned til sorthummeren.



Understøt dit faglige arbejde med eleverne med kort om smag, tekstur og meget mere.