

Velkommen til inspirasjonskurs på Geitmyra Credo

Smak og bærekraft – knyttet opp mot læreplanen i Mat og helse

Vi ønsker å invitere **alle** som underviser i Mat og helse på ungdomstrinnet i Norge til dagskurs på Geitmyra Credo matkultursenter.

Her blir du møtt av profesjonelle kokker som øker din kunnskap og kompetanse innen mat, og pedagoger som setter dette i sammenheng med det som skjer på skolen. Noe som fører til høy overføringsverdi til din arbeidshverdag!

Kurset vil gi deg konkrete eksempler på hva du kan gjøre i løpet av en økt med Mat og helse og du får inspirasjon til hvordan du kan jobbe tverrfaglig. Temaet er **smak og bærekraft** og vi vil koble dette opp mot kompetansemålene. De teoretiske målene blir gjort praktiske og vi vil legge til rette for hvordan du kan fremme matglede, nysgjerrighet, utforskning og mestring på din skole. Dette gjennom lukt, smak, konsistens, farger og metoder.

Vi legger til rette for at du kommer i kontakt med andre som underviser i Mat og helse. Så uansett om du jobber på en liten eller stor skole, har utdanning eller ikke i faget, så vil du bli inspirert til å synliggjøre faget på din skole.

Kurset går fra 09.00 til 14.00. For at dagen din skal bli best mulig, meld i fra om allergier eller intoleranser.

Vi har et samarbeid med Nord Universitet (studiested Levanger) for å dokumentere og evaluere arbeidet med kurset. Vi håper derfor at du er villig til å svare på spørreskjema i etterkant av undervisningen.

Har du noen spørsmål, kontakt oss på epost: trond@geitmyra.no

Påmelding:

Påmelding skjer via Hoopla (150 kr, - + avgift) på den gitte datoen. Det er plass til 12 lærere. Link:

[Inspirasjonskurs for Mat- og Helselærere - 04.11.2022 | Geitmyra Credo Matkultursenter | Kjøp billetter | Hoopla](#)

Med Vennlig Hilsen

Geitmyra Credo og Nord Universitet (studiested Levanger)