

Grundlæggende undervisningsmateriale

- til inspiration

Måltidet i pædagogisk arbejde

44800

Udviklet af:

Lissi Bak Pedersen

Kursusafdelingen ved Social og Sundheds skolen i Hammer Bakker

Viren 15

9310 Vodskov

Tlf.: 96336700

1. Uddannelsesmålets sammenhæng til FKB/TAK

Måltidet i pædagogisk arbejde hører til i den fælleskompetencebeskrivelse:

2629 Pædagogisk arbejde med børn og unge.

FKB`en og uddannelsesmål findes på www.efteruddannelse.dk

Kompetenceudviklingen har fokus på følgende arbejdspladser inden for jobområdet:

Pædagogiske dagtilbud i form af vuggestuer, børnehaver, integrerede institutioner, skolefritidsordninger og dagplejehjem.

Arbejdsfunktioner

Den primære arbejdsfunktion i dagtilbuddet er i samarbejde med forældrene, kollegaerne og børnene at tilrettelægge et ernæringsmæssigt sundt måltid samt at yde støtte til børnene med henblik på at skabe nogle gode kost og måltidsvaner.

Der lægges vægt på at deltageren kan skabe tilfredsstillende sociale og pædagogiske ramme ud fra en forståelse for, at måltidet er mere end mad, men at det også i høj grad handler om kulturen, følelserne, dannelse, samspillet og social læring.

Deltageren kan implementere måltidet på en naturlig måde i det daglige pædagogiske arbejde og inddrage børnene efter lyst og udvikling ud fra en viden om børns udvikling og kompetencer.

Uddannelsesmålet er relateret til tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer (TAK) i FKB`en og skal kvalificere deltageren inden for disse felter.

Det drejer sig om flg. TAK`er:

1. Sundhedsfremme og sygdomsforebyggelse if. børn og unge
2. Medvirke til børns og unges udvikling

I TAK 1 står der bl.a., at medarbejderen skal medtænke sundhedsfremme, sygdomsforebyggelse og livsstilens betydning i det pædagogiske arbejde, et mål der også er vigtig for det pædagogiske måltid.

I TAK 2 står der bl.a. at deltagerne skal kunne udfordre børns og unges potentialer ud fra en indsigt i deres behov og udviklingsmuligheder.

Uddannelsesmålet er relevant for nogle af målgrupperne i FKB'en, primært pædagogmedhjælpere og dagplejere.

Deltagerforudsætninger

Deltagerens faglige forudsætninger i forhold til uddannelsesmålet vil være afhængig af arbejdsorganiseringen på den enkelte arbejdsplads. I nogle dagtilbud fabrikerer deltageren selv maden eks.vis i dagplejen/vuggestuen, i andre dagtilbud medbringer børnene maden hjemmefra. Dagplejeren står alene i det daglige pædagogiske arbejde, hvorimod pædagogmedhjælpere i institutioner samarbejder med pædagogisk uddannet personale. I mange kommuner er der fastlagte kostpolitikker, som deltageren skal tage udgangspunkt i, medens andre kommuner stadig har kostpolitikken til debat.

Struktur

Det anbefales, at deltageren har uddannelsesbevis fra Grundkursus for dagplejere eller Pædagogmedhjælpere i daginstitutioner. Desuden vil det være en fordel at have gennemført uddannelsen: Børns kompetenceudvikling 0 – 5 år, da deltagerne her får en viden om og en forståelse for 0 – 5 årige børns udvikling, så de kan identificere børns udvikling af kompetencer og dermed i det daglige arbejde med det pædagogiske måltid, kan bidrage til det enkelte barns udvikling. Deltageren kan anbefales uddannelsen: Forældresamarbejde i daginstitution og dagpleje. Uddannelsen lægger bl.a. vægt på dialogen med forældrene om det enkelte barn og formidling af hændelser fra barnets hverdag. Med fokus på at skabe et udviklende samspil og anerkendende relationer vil uddannelsen Samspil og relationer i pædagogisk arbejde være anbefalelsesværdig. Endelig kan deltagerne anbefales uddannelsen: Kostplanlægning i forhold til småbørn og Børn med overfølsomheds sygdomme.

2. Ideer til tilrettelæggelse

Temaer

Uddannelsen kan opdeles i nedenstående temaer:

Tema 1.

Kulturens og de æstetiske forholds betydning for det pædagogiske måltid

Tema 2

Kostens betydning for barnets udvikling.

Tema 3

Sundheds og trivselsmæssige sammenhænge mellem mad og hygiejne

Tema 4.

De sociale og pædagogiske rammer om måltidet.

Tema 5

Fremlæggelse af gruppernes måltidspolitik.

Tema 6

Det pædagogiske måltid i praksis.

Hvad består det pædagogiske måltid af?

Som grundlag for min undervisning vil jeg tage fat i deltageres erfaringer med og viden om, hvad det pædagogiske måltid består af. Det er vigtigt, at deltageren får en forståelse for, at måltidet er andet og mere end kostens indhold, men også i høj grad indeholder kulturelle, sociale, psykologiske og pædagogiske aspekter.

Undervisningen tænkes gennemført som en veksling mellem de i temaer opdelt oplæg samt inddragelse af deltagerens erfaring og viden i gruppearbejdet.

Deltagerne skal i gruppearbejdet udarbejde en måltidspolitik, der i slutningen af uddannelsen kan munde ud i tilberedning af et pædagogisk måltid. Efter hvert tema gives der passende tid til udarbejdelse af måltidspolitikken.

Intro til gruppearbejde.

Deltageren skal ugen igennem ud fra undervisernes oplæg, opsøgning af viden, refleksioner og dialog, arbejde i en gruppe med at formulere en politik for det pædagogiske måltid. Deltageren får i fællesskab med andre mulighed for at reflektere, bearbejde og formulere egne holdninger, viden og praksis både i forhold til det ernæringsmæssige og de pædagogiske, kulturelle, sociale og psykologiske aspekter.

Tema 1

Kulturens og de æstetiske forholds betydning for det pædagogiske måltid

Jeg vil lægge vægt på, at deltageren reflekterer over egen kultur og får indsigt i andres kulturer, og hvilken betydning disse kulturer har for, hvordan det daglige

pædagogiske måltid udformer sig. Med udgangspunkt i deltagernes egne erfaringer vil jeg sætte de æstetiske forholds betydning for måltidet i fokus.

- Hvad er kultur
- Hvad er madkultur
- Hvad påvirker vores kultur
- Forskellige kulturer
- Kulturværdier før og nu
- Kulturformidling.

Hvad betyder sansningen i måltidet og for rammerne omkring det?

- de forskellige sanser
- betydning af de forskellige sanser for det pædagogiske måltid

Gruppearbejde

Tema 2

Kostens betydning for barnets udvikling

Deltagerne skal have mulighed for at tilegne sig ny viden om, hvad kosten har af betydning for barnets udvikling og trivsel. Men de skal også bearbejde de erfaringer de har for at kunne tilrettelægge det pædagogiske måltid sammen med børnene, kollegaer og forældrene.

- Hvorfor er det vigtigt at tale om mad og kost i forhold til børn?
- Barnets udvikling i forhold til at spise – motorisk, psykisk, fysisk?
- Kostens betydning i forhold til barnets udvikling?
- Barnets behov for mineraler, vitaminer, proteiner, fedt, kulhydrater?
- Hvordan dækkes barnets behov og hvor findes det i maden?
- Hvordan virker sukker, slik, fedt på kroppen?
- Økologi og tilsætningsstoffer?

Gruppearbejde

Tema 3

Sundheds- og trivselsmæssige sammenhænge mellem mad og hygiejne

Deltageren skal have mulighed for at arbejde med egne erfaringer og gennem ny viden blive i stand til, i samarbejde med forældrene og børnene, at skabe nogle gode rammer og vaner, så barnets sundhed og trivsel kommer i højsædet.

- Hygiejne i forbindelse med måltidet
- Samarbejde med forældre
- Smitsomme sygdomme
- Overfølsomhed over for fødevarer
- Hvordan rammer allergier og hvordan forebygges det? (Allergi og overfølsomhed behandles mere indgående på uddannelsen Børn med overfølsomhedssygdomme)

Gruppearbejde

Tema 4

De sociale og pædagogiske rammer om måltidet

En vekselvirkning mellem erfarings og holdningsmæssig dialog, samt faglige oplæg vil give deltageren mulighed for at reflektere over egen praksis og sammen med andre deltagere formulere nye mål og handlinger i forhold til det pædagogiske måltid.

- Regler og normer omkring målet
- Sociale rammer
- Fysiske rammer
- Kompetenceudvikling
- Deltageren som rollemodel
- Måltidet som pædagogisk aktivitet
- Konflikter
- Inddragelse af forældrene

Gruppearbejde

Tema 5**Fremlæggelse af gruppernes måltidspolitik**

Deltagerne får her øvelse i at formulere deres politik og formidle den til andre deltagere og får samtidig mulighed for at begrunde deres valg og modtage kritik og ideer fra andre. Det giver mulighed for refleksion, så nye valg og handlinger er mulige.

Tema 6**Det pædagogiske måltid i praksis.**

Deltageren får mulighed for i samarbejde med kollegaer at handle på deres formulerede måltidspolitik ved at tilrettelægge, udføre og indtage det pædagogiske måltid.

- Planlægning af måltidet
- Indkøb
- Udførelse af måltidet
- Præsentation af måltidet, sanser, rammerne, indhold, kulturen, begrundelser for valg, m.m.
- Indtagelse af måltidet
- Evaluering
- Oprydning

Det er vigtigt, hvis man vælger at lave det pædagogiske måltid i praksis, at rammerne og de hygiejniske forhold er egnede til det. Et pædagogisk måltid kan laves for ca.15 kr. pr. deltager.

Jeg har gode erfaringer med at lave det pædagogiske måltid i praksis. Det har givet en god stemning og sat det teoretiske og holdningsmæssige i et handlingsperspektiv.

3. Opgaver og undervisningsmaterialer

Faglige oplæg og dialog er sammen med gruppearbejdet rammen om kurset, således at deltagerne både får ny viden, sætter deres erfaringer og holdninger i spil i dialogen og får mulighed for at formulere nye mål og handlinger. I gruppearbejdet ligger en praksisnær del, hvor deltageren i samarbejde med kolleger får mulighed for at handle ud fra deres måltidspolitik og træne i at skabe det ideelle ernærings-

Måltidet i pædagogisk arbejde

Grundlæggende undervisningsmateriale

mæssige indhold og de tilfredsstillende rammer om det pædagogiske måltid. Jeg har for at sætte fokus på deltagerens egen kultur, vaner og regler lavet nogle spørgsmål, som hver enkelt deltager skal tage stilling til og derefter diskutere i grupper. For at skabe afveksling i forløbet og danne grundlag for dialogen kan der med fordel vises videofilm. Artikler, som kan være med til at belyse det pædagogiske måltid, kan udleveres. Brug af relevant litteratur og internethenvisninger vil kunne indgå i en meningsfuld sammenhæng i forløbene

4. Litteraturliste mv.

Forfatter/forlag	Titel
Hanne Svendsen Wisby og Wilkens	Mad, børn, følelser og livskvalitet
0 –14 pædagogisk tidsskrift for daginst. og klubber	Måltidernes A B C
Karen Baag Hammershøi m.fl. Forlaget Hernov (645)	Godt guf til glade allergibørn
Jesper Juul Apostrof	Smil, vi skal spise
Helle Brønnum Carlsen Dansk Pædagogisk tidsskrift nr. 1 /2002	Smag behag – en didaktisk udfordring
Artikler	
Mette Lund Hansen	Velbekomme
Artikel – Kognition og pædagogik nr. 50 dec. 2003	Regulering af børns appetit, belyst fysiologisk, socialt og kulturelt
Børn og unge, nr. 8. febr. 2001	Vask hver tredje sygedag væk
Samvirke oktober 1998	På bakteriernes betingelser
Mejeriforeningen, Dialog	Mad og måltider i dagplejen

Måltidet i pædagogisk arbejde

Grundlæggende undervisningsmateriale

Internet-adresser	
Astma-allergiforbundet	www.astma-allergi.dk
Sundhedsstyrelsen	www.sundhedsstyrelsen.dk
Fødevarestyrelsen	www.fvst.dk www.altomkost.dk
Mejeriforeningen	www.mejeri.dk
Sundhedsguiden	www.sundhedsguiden.dk
Familie- og forbrugsministeriet Indeholder artikler om måltidet i forbindelse med de pædagogiske læreplaner i dagtilbud.	www.laereplan.info/
Dagplejen mad og måltidspolitik Sund og glad med dagplejemad Flere kommuner beskriver deres evt. kostpolitik på deres hjemmeside	www.kk.dk
Kære Børn Siden har links til flere relevante links, som omhandler børn og forældre	www.kaereboern.dk
Videoer	
Danske Mejeriers Fællesorganisation Frederiks Alle 22, 8000 Århus C Tlf. 87 31 20 00	Madpakken – en hilsen hjemmefra
Serien omhandlende sanser Dr2	Vores sanser - Smags- og lugtesansen