

KOMPETENCEUDVIKLING

Bliv inspireret af Haver til Mavers pædagogiske, didaktiske og praktiske principper for den kulinariske skolehave. På alle kurser er der fokus på, at du som deltager kan opleve skolehavens læringsrum, så du får en forståelse for, hvad børnene kan engageres i og bliver stimuleret af i en skolehave. Du vil få mulighed for at arbejde med planlægning af din egen praksis og inspiration til, hvordan du kan samarbejde med andre om opgaverne. Du får også mulighed for at dele din viden, erfaring og ideer med de andre deltagere på kurset. Kom velforberedt og motiveret hjem fra kursus.

Eksempler på forløb:

Intro til "jord til bord" med børn og unge: Vi tager fat på grundprincipperne for at skabe gode rammer for at engagere børn og unge på en trivselsfremmende og meningsfuld måde i jordbrug, økologi, dyrkning af grøntsager og planterig madlavning med høsten. Efter du har været med på dette kursus, har du også en plan for, hvordan du og dine kollegaer kan arbejde videre med jeres egne planer for "jord til bord" i jeres institution eller skole.

Børn og grøn madlavningsglæde: Haver til Maver har stor erfaring med at gøre planterig madlavning til en sjov og lærerig aktivitet for børn i alle aldre. Der vil være fokus på, hvordan du kan skabe rammen for fællesskab, trivsel, kreativitet, tryghed og udfordringer, masser af smag og mæthed - for blot at nævne nogle af de temaer vi kommer omkring.

Fagene i skolehaven: På dette kursus kan du arbejde med fagene og faglig trivsel i skolehavens læringsrum, hvor sanserne, kreativitet og fællesskab er gennemgående i alle aktiviteter.

Målgruppe: Personale og fagpersonale

Antal gange: Efter aftale – kan foregå i Haver til Maver huset på Frederiksberg eller i en skolehave

Tidspunkt og varighed: Efter aftale

Pris: Efter aftale

Kontakt: booking@havertilmaver.dk

