



Nyt fra

LOMA - lokal mad

29. januar 2016



Kære alle

Kalenderen siger slutning af januar og der er fuglefløjt og næsten forår i luften. Selvom vi godt ved at foråret ikke er lige om hjørnet, giver de længere og lysere dage et skub i den rigtige retning til alle vores gøremål.

Det gælder også LOMA aktiviteterne. Vi håber, at alle jer på skolerne, der er med i LOMA projektet er kommet godt i gang med det nye år. Som indledning på dette første nyhedsbrev vil vi gerne sige tak for et godt og konstruktivt samarbejde i 2015. Vi vil også gerne dele et fælles ønske om at 2016 bliver et rigtig godt år, hvor vi når i mål med de mange spændende opgaver, der ligger foran os.

LOMA for indskoling og mellemtrin?

Hvis vi kigger tilbage på første halvår af 2015, så handlede det først og fremmest om opstartsmøder, samarbejdsaftaler og LOMA-efteruddannelse. Lokale teams af lærere, pædagoger og køkkenpersonale deltog med stort engagement i Modul I og II, hvor LOMA-tænknings teori og metode blev kombineret med deltagernes egen viden og professionelle kompetencer. Dette resulterede i udviklingen af en række innovative forløb, hvor deltagerne udviklede skitser til de pilotforløb, som de ville gennemføre på netop deres skole.

I andet halvår var det tid til Modul III med gennemførelse af de udviklede forløb. Vi havde en fælles baggrund i form af viden og erfaringer fra det første LOMA projekt på Nymarkskolen - vel vidende, at eleverne her var fra udskoling. Derfor havde alle en stor interesse for, hvordan de nye LOMA skoler ville udvikle og afprøve LOMA-undervisning for indskoling og mellemtrin.

Fra projektsekretariatet besøgte vi alle skolerne i forbindelse med gennemførelse af et eller flere pilotforløb. Vi blev imponerede og inspirerede af den dygtighed, innovation, samarbejdsevne og motivation som vi mødte hos de tværfaglige teams af lærere, pædagoger og køkkenpersonale på skolerne. En indsats, der tydeligt bar frugt i form af elevernes motivation for læring i LOMA og deres umiddelbare glæde ved at samarbejde omkring mad og måltider som en integreret del af flere fag.

mellemtrin. Nøglen til det ligger nok i en forståelse af, hvordan det skal være tilpasset elevernes alder. Det betyder, at der med de yngre elever skal arbejdes med delprocesser og delkomponenter i forhold til hele LOMA 'pakken'. Det må vi snakke mere om på LOMA topmødet :-).

Første evalueringer

De første evalueringer af LOMA undervisning i pilotfasen tyder på, at mange af eleverne blev særligt motiverede for at lære, når undervisningen kombinerede teori og praksis. Derudover var der tegn på, at eleverne blev motiverede af involvering og mulighed for at få indflydelse. Det virker til at en LOMA undervisning, der inviterer ben, fødder, arme, hænder, hjerne, hjerte og mave – ja, hele mennesket - ind i læreprocessen, fremmer læring og trivsel for de fleste elever. Jer, der har tilrettelagt og gennemført fra skolernes LOMA teams har vist, at den form for undervisning kan tilrettelægges både i et enkeltfagligt og flerfagligt perspektiv. Endvidere, at det med fordel kan ske i projektorienterede forløb af kortere eller længere tid.

Flere pilotforløb i 2016

Både LOMA efteruddannelsen og pilotforløb på skolerne fortsætter her i første halvår af 2016. Enkelte skoler har valgt at lade det samme team gennemføre flere LOMA forløb som led i deres strategi for implementering. Andre har valgt at lade flere forskellige teams og årgange gennemføre LOMA forløb for at få bedre mulighed for videndeling på skolen. Fælles for alle skoler er, at de gennemfører minimum et LOMA-forløb inden LOMA topmødet i april. På hjemmesiden www.lomaskole.dk kan I se billeder fra de forskellige skolers LOMA-undervisning, vi arbejder på snarest at få vist godkendte billeder fra alle skoler på hjemmesiden.

LOMA-topmøde til april

Det bliver rigtigt spændende for os alle når elever fra mellemtrinnet skal mødes på Midtvejsseminaret i Svendborg d. 14.-15. april for at præsentere deres LOMA forløb og udveksle viden og erfaringer. På styregruppemødet d. 20.november blev det besluttet af denne begivenhed fremover skal kaldes for 'LOMA-topmøde 2016'. Der bliver både et spor for elever og et spor for voksne. Der vil være en vekslen mellem fælles og separate forløb.

Det er også på topmødet, at EVA evalueringsinstituttet med opdrag fra Nordea-fonden vil fremlægge deres første resultater for de voksne deltagere, som afsæt for en fælles drøftelse. Ligeledes fremlægger vi de første resultater fra UCL's følgeforskning. Alle skoler har modtaget invitation, program og et dokument til brug for tilmelding. Husk at der er frist for tilmelding d.6.februar. For mere information kontakt Kirsten Larsen på Basecamp.

Studieture i 2016

Studieturene i projektet omfatter dels en tur til danske skoler med madordning - dels en tur til udlandet. Den første studietur ligger d. 1. marts og går til Strandgårdskolen og københavnske madskoler. Turen er både for lærere, pædagoger, køkkenpersonale og ledelse. For mere information kontakt Rikke Thrane via Basecamp.

Studieturen til udlandet bliver i uge 40 og at den går til Wales, UK, med besøg hos '[Food for life skoler](#)'. Dette netværk har gennem en årrække arbejdet med integration af mad, sundhed, læring og bæredygtig udvikling i skoler. Vi forventer at kunne tage ved lære af deres erfaringer både vedrørende integration af LOMA i skolehverdagen og i forhold til organisering i netværk. Mere information følger. Kontakt Dorte Ruge via Basecamp.

slutningen af februar.

Vi ser frem til fortsat godt samarbejde, hvor vi end mødes: på skolen, i Basecamp, på Facebook, på lomaskole.dk, på LOMA-topmødet eller studieturene.

Med venlig hilsen – og god arbejdslyst

Dorte Ruge, projektleder,
Rikke Thrane, projektmedarbejder,
Kirsten Larsen, projektmedarbejder,
Majbritt Pless, projektmedarbejder,
Morten Kromann Nielsen, projektansvarlig UCL,
Anette Kistrup Thybo, formand for LOMA styregruppen.



→ [Se nyt fra LOMA undervisning på skolerne](#)



→ [Tilmelding til nyhedsbrev](#)



→ [Facebook](#)

University College Lillebælt

LOMA - lokal mad

lomaskole.dk

Ansvarshavende redaktør: Dorte Ruge

Forskning og Udvikling

ucl.dk/forskning