



DANMARKS
EVALUERINGSINSTITUT

www.eva.dk

A photograph of three women in a kitchen setting. The woman on the left has blonde hair in a bun and is looking down. The woman in the middle has brown hair in a bun and is smiling. The woman on the right has dark hair and is smiling broadly. They are all wearing aprons. A yellow semi-transparent banner is overlaid on the bottom half of the image.

Evaluering af LOMA

v/ Thea Nørgaard Dupont, specialkonsulent,
Danmarks Evalueringsinstitut, EVA

Slutkonference 27.11.2017

EVA's rapport

Rapporten 'Evaluering af projektet LOMA' offentliggøres i dag

Rapporten kan downloades på www.eva.dk



Evalueringsdesign og metode

Evalueringen af LOMA er tilrettelagt som en **virkningsevaluering**.

Det er en tilgang, der både har fokus på de endelige **resultater** og på **processen** mod at nå resultaterne.

Vi identificerer de forhold, der **hæmmer** og **fremmer**, at LOMA fører til de ønskede resultater.



Evalueringsdesign og metode

Vi har fulgt fem skolars arbejde med LOMA siden 2015.

Vi har gennemført interview med:

- Elever
- Lærere/pædagoger/køkkenpersonale
- Skoleledere



Udfordringer og mål (Hvorfor LOMA og hvad skal LOMA?)

1: Nogle elever har ikke tilstrækkelig energi og næring til at være motiverede hele den længere skoledag. Mål: Eleverne oplever motivation og deres læringsmuligheder forbedres.

2: Elevernes handlekompetencer i forhold til sundhed og sunde madvalg er ikke tilstrækkelige. Mål: Eleverne får viden og færdigheder og deres sundhedsrelaterede kompetencer gør, at de træffer sunde valg.

3: Ikke alle elever oplever tilstrækkelig sammenhængskraft, tilstrækkeligt fællesskab og tilstrækkelig meningsfuldhed i skolen. Mål: Relationerne er forbedret og elevernes trivsel i skolen er øget.

Er målene nået?

- Hvordan har vejen mod målene set ud



- Hvad har virket fremmende
- Hvad har virket hæmmende

Det første mål

LOMA-undervisningens fokus på at skabe anderledes læringsrum **lykkes med at øge elevernes motivation.**

Det er især variationen, autenticiteten og de praktiske læringsoplevelser, der er med til at motivere eleverne, og som har potentiale til at forbedre deres læringsmuligheder.



Det andet mål

LOMA kan bidrage til at **øge elevernes nysgerrighed, madmod og viden** om sundhed.

Det er for tidligt at vurdere, om LOMA eksplicit har forbedret elevernes sundhedsrelaterede handlekompetencer, så de i praksis træffer sundere ernæringsmæssige og miljømæssige valg.



Det tredje mål

Arbejdet med LOMA har en udpræget **positiv virkning på relationerne.**

Det tilskrives i høj grad det fælles måltid, mulighederne for at samarbejde på nye måder og de mange fælles oplevelser, LOMA tilbyder.

Eleverne får her mulighed for at opleve sig selv, hinanden og deres lærere i nye faglige og sociale roller.



Der er mange trin på vejen mod målene

1: Forløbet frem til pilotugerne

2: Videndeling, ejerskab og opfølgning

3: Implementering og resultater

1: Indsigter angående forløbet frem til pilotugerne

- Ny viden hilses velkommen, men arbejdet med at omsætte teori til praksis kan være en udfordring.
- Planlægningsredskaberne er nyttige, men uklarheder fylder alligevel.
- Pilotugen opleves værdifuld i sig selv, men er præget af logistikudfordringer.



Oplevelser af introforløb

”Jeg synes faktisk, at vi blev støttet rigtig godt af underviserne i introforløbet. De gjorde en kæmpe indsats, og den indsats, de gjorde, er også blevet belønnet nede i indskoling. Der er ingen tvivl om, at de har rigtig stor betydning for, at det er lykkedes så godt, som det er”

- Interview med skoleleder

”Lige teoridelen fik jeg ikke så meget anvendelighed ud af. Der var et hul mellem det niveau, vi blev præsenteret for, og det niveau, vi befinder os på som lærere”

- Interview med lærer

Oplevelser af planlægningsværktøj

”Rammerne var jo ganske åbne. Vi skulle lave vores projekt. Vi skulle ikke kopiere nogen andres projekt. Der var tidspunkter undervejs, hvor vi var lidt frustrerede, fordi vi ikke vidste, hvad vi kunne planlægge med. Vi vidste ikke, hvad vi fik lov til af ledelsen, og hvor mange ressourcer vi kunne sætte ind med”

- Interview med lærer

Oplevelser af pilotugen

- Positivt at prøve ting af
- Ser børn der blomstrer
- De skeptiske ”omvendes”
- Logistikudfordringer
- Uklare rammerfylder
- Behov for en koordinator

2: Indsigter angående videndeling, ejerskab og opfølgning

- Erfaringsudveksling skaber gejst og udvikling.
- Manglende viden kan føre til modstand og skepsis.
- LOMA-principperne kan være langt fra skolernes virkelighed, og opfølgning tager tid.



Erfaringsudveksling skaber gejst

”Det, at man får lov til at være en del af det netværk og komme ud og få snakket med de andre – og tiden til at tænke tankerne. I hverdagen har man ikke lige mulighed for at sidde en time og brainstorme og udvikle og finde på. De ideer kommer jo også, når man er ude på de andre skoler og er sammen med de andre og kan sige ”gud, det lyder sgu da meget fedt”. Det der madpakkeprojekt har de lige sendt ovre fra Strandgårdskolen til os. Det tænker jeg, gør, at man kan blive ved med at holde gejsten”

- Interview med lærer

Manglende viden kan føre til modstand og skepsis

- Uklarhed om rammer, målsætninger og ambitioner
- Hvordan kan det lade sig gøre uden et køkken?
- Endnu et projekt – der bare skal overstås
- LOMA som afgrænset emneuge eller som meningsgivende til hele ens undervisningspraksis

LOMA-principperne kan være langt fra skolernes virkelighed

Princip nr. 2:

Der skal være et **produktionskøkken**, hvor der er plads – et læringsrum – til, at eleverne kan deltage i tilberedningen af maden. Der gennemføres undervisningsforløb i forskellige fag som en integreret del af undervisningen i køkkenet.

Manglende køkkenfaciliteter...

...skaber udfordringer, men også kreativitet, da man må tænke ud af boksen

"Jeg var én af dem, der var med til at få hele LOMA-projektet gennemført. Jeg var i elevrådet på det tidspunkt. Det, der var meningen, var, at alle skoler i kommunen skulle have lige rettigheder til den samme mad. Dem, der ikke har en kantine eller madbod, [de skulle have] én eller anden måde at få mad på. Jeg synes, at det er lidt irriterende, at vi stadig ikke har fået det efter to år"

- Interview med elev



3: Indsigter angående implementering og resultater

- Arbejdet med mad og måltider opleves virkelighedsnært og meningsfuldt.
- Involverende læringsrum og hands-on-aktiviteter i undervisningen opleves som kilde til variation og motivation.
- Fælles oplevelser og nye samarbejder giver mulighed for nye roller og relationer.
- Eleverne kan udvikle og styrke madmod ved at overskride egne grænser.



Virkelighedsnært og meningsfuldt

”Vi var ude på en økologisk gård, hvor vi var ude og se. Det var en gård, der lavede mange forskellige grøntsager. Så så vi ligesom, hvordan det fungerede ude på sådan en gård, der tænker meget på miljøet. Det var også meget spændende. Så fik vi en rundvisning der og skulle selv prøve at lave nogle opgaver. Fx skulle vi måle rumfanget af en kartoffel. Og se, hvor tæt vi kunne komme på. Og gætte på, hvor meget en kartoffel vejede. Og så kartoffelløbet. Det synes jeg, var en god dag”

- Interview med elev

Involverende læringsrum og hands-on

Lærer 1: *”De tog tingene meget til sig. De viste hurtigt tegn på læring. Men tingene går også fra at være abstrakte til at være konkrete. En deciliter kan man godt se på de klassiske tegninger, men det giver bedre mening at have det i hænderne. Fx da de skulle hælde 2,4 l i gryden, men kun tog 2,4 deciliter”*

Lærer 2: *”De kan lære af deres fejl på en anden måde”*

- Interview med lærere

Fælles oplevelser og nye samarbejder

”Jeg har lært mine klassekammerater bedre at kende, fordi vi har arbejdet sammen. Jeg arbejdede meget sammen med Elliot, og det gik godt. Vi plejede ikke at enes før, men nu kan vi godt”

”Jeg synes, det var sjovt, for man får jo det der fællesskab om at lave mad sammen. Og det synes jeg, sådan styrkede lidt vores fællesskab i klassen”

- Interview med elever

Udvikling af madmod

”Der er ikke så meget, der er ‘ad, jeg kan ikke lide dét og dét’. De bliver mere nysgerrige efter at se ‘hvad er det, vi har lavet, kan man spise det?’. 4.-klasserne lavede tangchips. De havde selv været ude at hente tang i vandet. Det skulle de da prøvesmage allesammen. Der var ikke nogen, som syntes, at det var ulækkert”

- Interview med lærer



Spørgsmål?