



SUGAR
ACADEMY

GRATIS
kursustilbud

**HVAD ER
SUKKER?**

SUGAR ACADEMY

– kursus til undervisere

FORMÅL

- At få mulighed for selv at afholde Sugar Academy
- At give en række pædagogiske værktøjer – baseret på visuelle, auditive og kinæstetiske virkemidler
- At give indsigt i sukkers egenskaber, variationer og forskellige anvendelsesmuligheder

RELEVANTE DELTAGERE

- Kurset henvender sig til **undervisere** på "Fra jord til bord" (grund- og/eller hovedforløb)

PRÆSENTATION AF PROFESSIONELLE LÆRER

- Kurset varetages af professionelle undervisere, som har stor erfaring med afholdelse af Sugar Academy

INDHOLD

- Uddybelse af sukkeruniverset – bl.a. sukkers historie, sensorik, produktion, egenskaber og anvendelsesmuligheder
- Gennemgang af en række undervisningsmaterialer og værktøjer, der skal bruges i undervisningen af eleverne
- Gennemgang af sukker-eksperimenter

PRAKTISKE OPLYSNINGER

- Kurset er gratis
- Kurset vil forløbe over én dag
- Kurset afholdes på et kursussted nær din arbejdsplads
- Hvert kursus vil max. bestå af 7 deltagere
- Der sørges for morgenmad, frokost og drikkevarer
- Efter gennemført kursus er du selv i stand til at afholde Sugar Academy. Materialer til afholdelse af Sugar Academy kan bestilles uden omkostninger





SUGAR ACADEMY

– kursus til elever

FORMÅL

- At formidle viden om sukker og sødemidler
- At give en solid basis og grundviden om sukker og sødemidler
- At synliggøre sukkers egenskaber; variationer og forskellige anvendelsesmuligheder

RELEVANTE DELTAGERE

- Kurset henvender sig til **studerende** på "Fra jord til bord" (grund- og/eller hovedforløb)

UDBYTTE FOR DELTAGERNE

- Viden om bl.a. sukkers historie, produktion, sukkertyper samt egenskaber i fødevarer
- Praktisk erfaring med sukker fra eksperimenter
- Evner til at identificere forskellige sukkertyper gennem sensoriske eksperimenter
- Præsentation af sensorik i forbindelse med sukkers rolle i fødevarer
- Kendskab til sukkers muligheder i fødevarer samt evner til at anvende dem
- Mulighed for selv at bygge videre med sukker og opskrifter i køkkenet

PRAKTISKE OPLYSNINGER

- Kurset kan gennemføres på ca. 3 timer med hold á 10-30 deltagere
- Computer med Office-pakken, højtalere samt projektor anbefales for bedst mulig brug af undervisningsmaterialet
- Det komplette undervisningsforløb er uden omkostninger: Alle undervisningsmaterialer, brochurer og produkter er gratis og kan frit benyttes efterfølgende



Kontakt og tilmelding

Kurserne er sponsoreret af Danisco Sugar, der producerer et bredt sortiment af sukker til industri samt forbrugere. Danisco Sugar fokuserer blandt andet på at udvikle nye anvendelsesområder, hvor sukkers funktionelle egenskaber kan underbygge kvaliteten i slutproduktet.

Kurserne er udviklet af SEKTOR, der ligeledes afholder kurserne for underviserne. SEKTOR udvikler og eksekverer produkter, værdier og undervisningsprogrammer gennem viden og analysearbejde. Derudover har SEKTOR stor erfaring indenfor HORECA/Foodservice sektoren. Blandt kunderne findes bl.a. Uncle Bens, Dolmio, MARS, Snickers, M&M's, Campari, Skyy Vodka, Norsk Aquavit (Linie Aquavit og Gammel Reserve) og Dansukker.

SUGAR ACADEMY

– KURSUS TIL UNDERVISERE

Hvis du har spørgsmål, ønsker mere viden om "Sugar Academy – Kursus til undervisere" eller gerne vil tilmelde dig kurset, så kontakt venligst Kim Gustafsen eller Sune Graakjær på telefon 70 224 204.

SUGAR ACADEMY

– KURSUS TIL ELEVER

Så snart du har deltaget i "Sugar Academy – Kursus til undervisere", er du rustet til at undervise elever i sukkerets store univers. Du kan desuden frit bestille undervisningsmaterialer på www.sugaracademy.com til de kurser, du ønsker at afholde.

SEKTOR
EFFEKTFULD MARKEDSFØRING