



LÆRERVEJLEDNING

ET FORLØB OM KRITISK TÆNKNING

Forord

"Kend din mad" er 20 undervisningsforløb med mad som omdrejningspunkt. "Kend din mad" tager udgangspunkt i den åbne skole gennem samarbejdet med virksomheder, organisationer og uddannelsesinstitutioner.

Målet med undervisnings- og læringsforløbene er at skabe en varieret skoledag med tværfaglige forløb og virkelighedsnære læringsrum, der medvirker til at styrke børn og unges maddannelse.

Undervisningsforløbene i "Kend din mad" anvender mad og fødevarer som et praksisnært læremiddel og didaktisk redskab. Hvert forløb er designet til at realisere fælles mål for madkundskab og naturfagene, men i nogle forløb også dansk, sprogfag, samfundsfag samt obligatoriske emner som sundheds- og seksualundervisning og familiekundskab, uddannelse og job samt tværgående temaer som innovation og entreprenørskab.

Støttet af:



**BØRNE- OG
UNDERVISNINGSMINISTERIET**



Fag: Dansk, Madkundskab valgfag

Aldersgruppe: Udskoling

Introduktion

På internettet, i medierne og i private sammenhænge bliver vi alle bombarderet med nyheder og meninger om mad og ikke mindst sundhed. Alle har en mening om mad – hvad skal vi spise og hvordan. Gennem tiderne har der floreret et hav af myter med mere eller mindre hold i virkeligheden. Du må kun spise frugt indtil kl.12, du må ikke spise protein og kulhydrat samtidig, kokosolie er sundere end smør, sukker er som kokain, light produkter er gift og mange flere.

Målet med forløbet er, at børn og unge lærer at forholde sig kritisk til mad- og sundhedsbudskaber, og at eleverne lærer at reflektere over, hvor de får deres viden fra og hvorvidt den er troværdig.

At forholde sig kritisk og reflekterende om ens madvalg kræver øvelse. Det er svært at navigere i en verden, hvor mange modsatrettede sundhedsbudskaber præger medierne. Materialet tager udgangspunkt i sundhedsbudskaber, som findes på de sociale medier samt andre digitale medier.

Materialet består af en lærervejledning med beskrevne elevopgaver og mål for hvert tema samt en detaljeret PowerPoint til brug i undervisningen. Materialet kan bruges selvstændigt i dansk 7.-9. kl. og madkundskab valgfag i udskolingen eller i et tværfagligt samarbejde. Ligeledes kan materialet også bruges i en temauge med dansk eller andre praktisk musiske valgfag.

Materialet er rammesat til ca. 14 lektioner. Der forudsættes kendskab til De officielle Kostråd. Hvis eleverne ikke har været igennem kostrådene er der i materialet en PP fra Fødevarestyrelsen, hvor kostrådene gennemgås sammen med forskellige mærker fra Fødevarestyrelsen. Afsæt da 3-4 lektioner mere inden dette forløb.

Ligeledes kan forløbet udbygges med, at eleverne arbejder med egne blogindlæg på Skoletube/Skoleblogs i 3-4 lektioner.

Mål for undervisning

Dansk efter 9. klassetrin

Kompetence-område	Kompetencemål	Færdigheds- og vidensmål
Læsning	Eleven kan styre og regulere sin læseproces og diskutere teksters betydning i deres kontekst.	Finde tekst: • Eleven kan kildekritisk vurdere bruger- og ekspertproduceret indhold. • Eleven har viden om afsenderforhold og genrer på internettet. Forberedelse: • Eleven kan skaffe sig overblik over multimodale teksters opbygning • Eleven har viden om genretræk og multimodalitet
Fremstilling	Eleven kan udtrykke sig forståeligt, klart og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation.	Præsentation og evaluering: Eleven kan layoute tekster, så det fremmer kommunikationen.
Kommunikation	Eleven kan deltage reflekteret i kommunikation i komplekse formelle og sociale situationer.	It og kommunikation: Fase 1 • Eleven kan diskutere etiske spørgsmål vedrørende kommunikation på internettet. • Eleven har viden om kommunikationsetik.

Madkundskab valgfag

Kompetence- område	Kompetencemål	Færdigheds- og vidensmål
Mad og Sundhed	Eleven kan foretage madvalg ud fra målgruppe og forholde sig kritisk til madkommunikation.	Kommunikation og samfund • Eleven kan analysere interessebåret mad- og sundhedskommunikation • Eleven har viden om digitale virkemidler i kommunikation om mad og sundhed.

Hvorfor arbejde med kritisk tænkning

Som skrevet i indledningen bombarderes unge med mange modsatrettede informationer om mad og sundhed. Mad og sundhed er kontroversielle emner, hvor private meninger og holdninger blandes med evidensbaseret forskning. Denne cocktail fremstilles af medierne ofte partiske og vildledende, hvilket kræver, at de unge får et nuanceret billede af forhold vedr. mad og sundhed, så de bliver i stand til at navigere i informationerne de møder, samt de lærer at forholde sig kritisk dertil. Mange børn og unge bliver negativt påvirket af sundhedsdebatten, og især de helt unge kan have svært ved at skelne i mellem rigtigt og forkert, særligt hvis det kommer fra influencers, de identificerer sig med. I værste fald kan disse modstridende budskaber være med til at skabe usikkerhed om egen krop, udseende og forhold til mad. Netop sundhed og mad har en central placering i deres hverdag, da de hver dag skal træffe valg om mad og sundhed. Det kræver analytiske færdigheder at kunne gå bag om informationerne og lære at afveje beviserne for påstandene, identificere partiskhed og foretage vurderinger på baggrund af fornuft og fakta. Ud over at lære at forholde sig kritisk til påstande, påvirkes de unges personlige og følelsesmæssige udvikling også positivt, når de beskæftiger sig med virkelige og aktuelle emner. Det hjælper dem med at forstå deres følelser og opnå klarhed om egne værdier, de bliver bedre til at lære og mere selvsikre individer. Ofte bringer de unge selv kontroversielle emner på banen, uanset hvilket emne undervisningen vedrører. Det er bedre for lærerne at være forberedt på at håndtere dem end at være nødsaget til at improvisere (Nordisk Ministerråd).

Opbygning af materialet

Materialet består af følgende:

- Lærervejledning med beskrevne elevopgaver
- PowerPoint (PP) til brug i undervisning om kritisk tænkning – indeholder film og faktaark fra Fødevarestyrelsen (elektronisk)
- Evt. Før forløbet; PP fra Fødevarestyrelsen om De officielle Kostråd og Fødevarestyrelsens mærker. Denne PP kan bruges, hvis der er behov for at give eleverne en baggrundsviden om de officielle anbefalinger til at spise sundt og varieret. Der er noter til læreren.

Brug af undervisningsmaterialet

Materialet er inddelt i fire temaer samt to ekstra – et før og et efter det beskrevne forløb. De to ekstra temaer er kun beskrevet kort. Her skal læreren selv tilrettelægge temaerne.

Før forløb 2 lektioner	Viden om De officielle Kostråd. Kan indgå, hvis klassen har brug for viden om De officielle Kostråd og Fødevarestyrelsens mærker
Tema 1 4 lektioner	Introduktion til kritisk tænkning
Tema 2 3 lektioner	Zoom ind på mælk og sundhed
Tema 3 3-4 lektioner	Blogs om mælk
Tema 4 4 lektioner	Elevprodukt – tegn på kritisk tænkning

Efter Forløb (ekstra)

Varighed	3 - 4 lektioner
Ekstra 2-4 lektioner	Produktion af egen blog Lave egne blogindlæg om mad og sundhed. Her afgør læreren, hvor omfattende blogindlæggene skal være.

Evt. før selve forløb

Undervisningens opbygning

Tag udgangspunkt i den vedhæftede PowerPoint fra Fødevarestyrelsen. PowerPointen gennemgår De officielle Kostråd målrettet elever i 7.-9. klasse. I noterne under hvert slide findes uddybende informationer og links. PowerPointen slutter af med at gennemgå mærker fra Fødevarestyrelsen (Måltidsmærket, Nøglehulsmærket, Fuldkornslogoet, De Økologiske Spisemærker, Det røde Ø-mærke og Dyrevelfærdsmærket), som alle kan guide eleverne, til at træffe valg i relation til mad.

Links til mærkerne: **Nøglehulsmærket, Det Økologiske Spisemærke, Dyrevelfærdsmærket, Fuldkornslogoet, Det røde Ø-mærke**

Tema 1: Introduktion til kritisk tænkning og viden om

Undervisningens opbygning

Formålet med forløbet (fælles)

Slide 2 Gennemgå formålet med forløbet i klassen

Opgave i klassen (fælles og individuelt)

Slide 3 Lav en Mytevæg i klassen eller på en Padlet. Lad eleverne brainstorme om, hvilke sundhedsmyter, de har hørt om, uden at svare på om de er sande eller falske. Skriv på post-its og sæt på et karton eller på computeren i en Padlet **Skoletube**, for at skabe en permanent Mytevæg.

I slutningen af forløbet kan disse myter og andre tages op igen, og I kan diskutere, hvordan eleverne kan forholde sig til dem.

Opgave i klassen (fælles og i par)

Slide 4 Først diskutér med deres sidemakker, hvad de vil købe til et aftensmåltid. Eleverne skal forestille sig, at de skal købe ind til et aftensmåltid.

Opsamling fælles i klassen. Hvad ligger til grund for deres valg, hvor deres viden kommer fra og hvad bygger de deres viden på?

Her er eksempler på, hvad folk typisk vælger ud fra: Sundhed, klima, økologi, det sociale, smag.

Spørgsmål, som læreren kan stille, for at få refleksioner i gang hos eleverne: "Hvad vil I vælge?":

- Avokado eller agurk
- Pizza fra det lokale pizzeria eller pitabrød med falafler
- Cola, cola light eller danskvand
- Matador mix, nøddeblanding eller frugt
- Lys eller mørk chokolade
- Chips, peanuts eller popcorn
- Økologisk eller ikke økologisk

Diskutér:

Hvilke myter fremkommer i denne diskussion? Sæt disse op på tavlen med myter (skriver ind i padlet).

Undervisning (fælles)

Slide 5: Se filmen fra Fødevarestyrelsen: Hvordan laver vi kostrådene? Filmen forklarer, hvordan Fødevarestyrelsen arbejder med viden om mad og hvordan kostrådene er blevet til.

Find også filmen her: <https://www.youtube.com/watch?v=ZpGtyq-d6Qo>

Opgave i klassen (fælles)

Slide 6: Tal med eleverne om filmens indhold med udgangspunkt i hvad er forskning? Forskning er systematisk videnskabelig undersøgelse af et emne, og formålet med forskning er at opbygge den bedst mulige viden om alle tilværelsens aspekter.

I forskningsprocessen anvendes meget stringente metoder til at be- eller afkræfte idéer, som forskerne opstiller på forhånd, og der lægges stor vægt på, at resultaterne kan begrundes eller bevises, og forsøg kan efterprøves.

Forskningens resultater offentliggøres først og fremmest i videnskabelige publikationer, hvor andre, uafhængige forskere har godkendt kvaliteten af studierne.

Kilde: *Den store danske*

Undervisning (fælles)

Slide 7: Hvordan anvendes forskningen?:

Fødevarestyrelsen har følgende mærker, hvor de anvender deres forskning og samler det i følgende logoer:

- Måltidsmærket
- Nøglehulsmærket
- Fuldkornslogoet
- Det Økologiske Spisemærke i bronze, sølv og guld
- Det røde Ø-mærke
- Dyrevelfærdsmærket

Disse mærker kan guide eleverne til at træffe valg.

Hvis eleverne vil lære mærkerne bedre at kende, kan de præsenteres med PowerPoint fra Fødevarestyrelsen.

Læs også mere om Fødevarestyrelsens mærker på www.altomkost.dk

Undervisning (fælles)

Slide 8: Se også filmen 'Hvad er sundt og hvad er usundt?' fra Fødevarestyrelsen:

<https://www.youtube.com/watch?v=yNJSxZMWUw&t=25s>

Uddybning af filmens indhold findes i noter under slide 8.

Undervisning (fælles)

Slide 9: Hvad er multimodalitet?

”En multimodal tekst er en tekst, der skaber mening gennem en kombination af forskellige modaliteter” (Løvland 2010).

”Når man kombinerer flere udtryksmåder (modaliteter) i en multimodal tekst, er det som at lægge flere transparente meningslag over hinanden. Ingen af lagene bliver forstået isoleret, men spiller sammen” (Løvland 2010).

På Fødevarestyrelsens hjemmeside anvendes flere modaliteter. Fx tekst, film, logoer og links.

Opgave i klassen (5 grupper)

Slide 10: Fødevarestyrelsen, Rådet for sund mad, Hjerteforeningen samt Kost- og Ernæringsforbundet har lavet fire fakta ark om madmyter (mættet fedt, glutenfri kost, kulhydrater og plantebaseret). I disse kan du som lærer finde viden, inspiration om myter og svar på disse. Fakta arkene er fremstillet ud fra den nyeste viden og forskning.

- **Mættet fedt:** https://raadetsforsundmad.dk/wp-content/uploads/2020/05/Maettet_fedt-opdateret-27.maj-2020.pdf
- **Glutenfri kost:** https://raadetsforsundmad.dk/wp-content/uploads/2020/01/Glutenfri_kost.pdf
- **Kulhydrater:** <https://raadetsforsundmad.dk/wp-content/uploads/2020/01/Kulhydrater.pdf>
- **Plantebaseret:** https://raadetsforsundmad.dk/wp-content/uploads/2020/08/Plantebaseret_printfil.pdf

Klassen inddeles i fire grupper, hvor hver gruppe får et fakta ark; Mættet fedt, glutenfri kost osv.

Gruppen skal fremlægge for klassen eller for hinanden i mindre grupper:

- fortælle hvem afsender er
- fortælle hvilken forskning der er brugt
- kort fremlægge jeres viden om emnet
- fortælle om eventuelle mad myter
- fortælle om hvad der er sandt/falskt

I tema 2 er emnet mælk og sundhed valgt. Mælk og sundhed diskuteres i mange fora og

Tema 2: Zoom ind på mælk og sundhed

gennem lang tid. Argumenter som fx: "Komælk er til kalve", "Mælk giver uren hud". Eleverne skal se en film på 5 min fra Fødevarestyrelsen, hvor eleverne arbejder med sproglige virkemidler.

Undervisning (fælles og individuelt)

Slide 11: Inden filmen:

- Tal i klassen om hvad I ved om mælk og sundhed. Hvilke myter kender I og hvilken forhåndsviden har I om mælk?

Ordkendskab inden filmen:

- Hvad er livsstilssygdomme?
- Fermenterede mælkeprodukter. Hvad er det?
- Hvad betyder evidens for...?

Slide 12: Se filmen "mælk eller ej"

Mens I ser filmen:

Sproglige virkemidler

Find steder hvor man forsøger at forstærke indholdet eller pointerne i dokumentaren vha. sprog og udtale. Her er nogle eksempler på sproglige virkemidler:

- Gentagelser: fx. sætninger, ord, påstande
- Argumentation: stærke argumenter, overbevisende retorik
- Appelformer: Etos logos, patos
- Artikulation: måder som formidleren udtaler ord og sætninger på
- Sprogbrug: fx bandeord, ekspertsprog, humor
- Åbne spørgsmål og konklusioner: at du (modtageren) inviteres til at være med til at finde løsninger.

Kilde: <https://indidansk.dk/>

Slide 13: Kopiark til elevnoter mens I ser filmen

Undervisning (fælles)

Slide 14: Diskutér i klassen hensigten med filmen "Mælk eller ej?"

Ønsker formidlerne at:

- afsløre
- problematisere
- provokere
- underholde
- informere
- andet?

Du kan eventuelt bruge mediemodellen.

Kilde: <https://indidansk.dk/>

Info om filmen:

Afsender: Fødevarestyrelsen, Morten Elsøe er kandidat i molekylær ernæring og fødevareteknologi, Morten Svane er kandidat i IT, digital design og kommunikation

Personlig historie: Det er ikke en personlig historie, men information fra offentlig myndighed og videnskabelig information

Relevans og væsentlighed: Der er meget sundhedsforvirring og denne video forsøger at rydde op i nogle af myterne

Billeder og sprog: Hurtige skift, hurtigt sprog,...

Kilder: Der henvises til videnskabelige undersøgelser

Undervisning (fælles)

Slide 15: Indeholder 5 videoer af 2-3 minutter: 5 spørgsmål, du bør stille dig selv, når du læser om forskning. I noter under slide 15 findes en gennemgang af hver video. De fem videoer danner vidensgrundlag for at kunne analysere kildekritisk i forhold til madkommunikation som i dette tilfælde mælk.

Kilde: videnskab.dk

Tema 3: Blogs om mælk

Slide 16 Hjemmearbejde:

Eleverne sættes til at læse de to blogindlæg, samt skimme kommentarerne til disse hjemme. Efter de har læst teksterne, skal de vurdere følgende:

- Vurder tekstens troværdighed på en skala fra 1-5 (hvor 5 er mest troværdig)
- Skriv ned, hvorfor du giver denne karakter

Slide 17-30 er blogindlægget fra Tina Lykkegaard sat op. Dette er gjort for at bevare indlægget i fald de fjernes fra internettet.

Slide 31-37 er blogindlægget fra Gert Karlson.

Disse behøves ikke gennemgået på denne måde, men brug link, så kan eleverne følge med på skærm.

Blogindlæg Tina Lykkegaard

Artikel: Komælk og dødelighed

Opgave i klassen efter hjemmeopgave (grupper):

Slide 38: Eleverne deles ind i grupper a 4-5, hvor hver elev siger, hvilken karakter de har givet blogindlæggene samt hvorfor. Undersøg yderligere de to blogs.

- Hvem er forfatterne (afsender)
- Fortælles en personlig historie? Kan eleverne identificere sig med afsender?
- Emne: Har historien/teksten relevans og væsentlighed?
- Layout: Hvordan bruges modaliteterne i bloggen?
- Virkemidler: Indgår undersøgelser eller fx lægelige udsagn som kilder?

Se noter til blogs på slide 38

Yderligere viden om genren "Blog" findes her: [link](#)

Kilde: indidansk.dk

Undervisning i klassen (fælles):

Slide 39: Kritisk vurdering af myterne i blogs

1. "Komælk er til kalve"
2. "Komælk er svær at fordøje"
3. "Mælk kan give uren hud (akne, rødmen og udslæt)"
4. "Du skal ikke bekymre dig omkring om du får nok kalk uden komælk. Der er så mange vegetabiliske kilder til kalk og hvis du spørger mig, er de også langt bedre. Dertil skal det siges at gravide (eller ønsket om det) anbefales kalk og her skal du vælge en med Calcium, magnesium og d-vitamin og evt. k-vitamin. Ellers har kroppen super svært ved at bruge kalket."

Se noter til myterne i slide 39

Opgave i klassen (individuelt):

Slide 40: Tjek dine egne myter ved at google jeres udsagn. Vælg hver især en myte og brug 10 minutter på at faktatjekke:

- Hvem er afsender? Ekspert eller lægmand
- Hvad skrives om emnet? Troværdighed
- Hvordan formidles emnet? Modaliteter
- Hvilke sproglige virkemidler? Undersøgelser

Tema 4: Elevprodukt

- tegn på kritisk tænkning

I det sidste emne opsummeres elevernes viden om madkommunikation og anvendelse af kritisk tænkning. Eleverne inddeles i grupper. Hver gruppe vælger en blog eller film, som analyseres. Gruppernes viden kan formidles fælles i klassen eller for hinanden i mindre grupper. Ved formidlingen i klassen eller mindre grupper, opfordres tilhørerne til at stille opklarende og kritiske spørgsmål til fremlæggelsen.

Opgave i klassen (grupper):

Slide 41: Eleverne skal arbejde med forskellige multimodale film/blogs, som indeholder budskaber om mad og sundhed.

I skal i gruppen vælge blogindlæg eller film.

- I skal undersøge sproglige virkemidler og modaliteter, hensigten og en kritisk vurdering af den anvendte forskning
- Derudover skal I tage stilling til, om I synes informationerne er troværdige, og hvilke tanker og følelser videoen/bloggen vækker hos jer?
- Vil I kunne "like" denne information og dele den med andre? Til hvem og hvorfor vil I evt. dele informationen?

Slide 42: Hjælp til at analysere blogs eller film.

Slide 43+44: Blogindlæg og film er følgende:

Film fra Simple Feast – kød er lige så farligt som rygning

https://www.youtube.com/watch?v=Go8qL6XA_6U

Blogindlæg Gluten – spelt indeholder ikke gluten

<https://blog.kropsinstituttet.dk/blog/2016/2/24/glutenfri-livsstil-modefnmomen-sundhedsvanvid-eller-ren-logik>

Evaluerings:

Opgave i klassen: Er der i oplæggene tegn på kritisk tænkning?

- I skal undersøge sproglige virkemidler og modaliteter, hensigten og en kritisk vurdering af den anvendte forskning
- Derudover skal I tage stilling til, om I synes informationerne er troværdige, og hvilke tanker og følelser videoen/bloggen vækker hos jer?
- Vil I kunne "like" denne information og dele den med andre? Til hvem og hvorfor vil I evt. dele informationen?

Hvad fik tilhørerne ud af vurderingen? Hvad undrede dem? Hvad påvirkede dem? Påvirker blogindlæg på en anden måde end fx en artikel? Er de mere skeptiske overfor blogtekster frem for avisartikler? Hvad er deres egen holdning til emnerne og er den holdning blevet påvirket – og af hvad?

Afsluttende diskussion, hvor eleverne tænker tilbage på: Hvilke muligheder de har for at få oplysninger og viden til at kunne træffe valg om mad? (fx fra Fødevarestyrelsen eller Sundhedsstyrelsen).

Hvilke kritiske spørgsmål skal eleverne stille? (hvilke spørgsmål skal automatisk poppe op, når jeg læser tekster).

Ekstra

Slide 45: Opgave i klassen (grupper):

Produktion af blogs er en vigtig proces i arbejdet med kritisk tænkning. Her kan eleverne opleve hvordan de kan præge deres blog og om bloggen skal være en personlig blog, interesseblog eller en erhvervsblog. Kilde: indidansk

Eleverne vælger i gruppen en myte fra mytevæggen eller finder på en ny, som de laver et indlæg om på Skoleblogs på Skoletube, hvor de præsenterer myten. Brug evt. Fødevarestyrelsens faktaark.

Grupperne kan derefter kommentere / vurdere hinanden blogindlæg.

Baggrundsviden

1. Fødevarestyrelsen – hvad laver de?
2. Maddannelse
3. Danskfaglig tilgang

1. Fødevarestyrelsen- hvad laver de?

#viarbejderforføden

Fødevarestyrelsens mission er at arbejde for en bæredygtig fødevarerproduktion med fokus på sunde dyr og mennesker.

Fødevarestyrelsen bidrager til at sikre, at reglerne om dyrevelfærd og fødevarer sikkerhed bliver overholdt via kontrol og vejledning med hele kæden fra jord til bord. Det er Fødevarestyrelsen, der står bag De officielle Kostråd og de velkendte smileykontroller i blandt andet cafeer, restauranter og supermarkeder. Fødevarestyrelsen kontrollerer også landmændenes besætninger, og holder øje med dyrenes sundhed og velfærd. Alt sammen er medvirkende til, at Danmark kan bryste sig af at være et af de lande i verden med den højeste fødevarer sikkerhed, dyrevelfærd og dyresundhed.

Fødevarestyrelsen er en del af Miljø- og Fødevareministeriet. Der er i alt ca. 1.500 medarbejdere og tæller alt fra jurister, dyrlæger, it-specialister over ernæringseksperter til tilsynspersonale, laboranter og kontoransatte fordelt over hele landet. Mindst én ting har alle vi i Fødevarestyrelsen til fælles: Vi arbejder for føden.

Bæredygtig mad og sundhed

Fødevarestyrelsen står bag De officielle Kostråd, samt anbefalinger til mad og måltider til fx daginstitutioner, skoler, fritidsordninger, uddannelsesinstitutioner, arbejdspladser, borgere over 65 år. Fødevarestyrelsen arbejder fagligt og evidensbaseret, og har en lang tradition for at arbejde tæt sammen med forskningsinstitutioner i Danmark. Fødevarestyrelsens anbefalinger bygger derfor på forskning, tager højde for dansk madkultur, og er udviklet i tæt samarbejde med målgrupper fra praksis, forskningsinstitutioner, brancheorganisationer og andre med interesse for området. Fødevarestyrelsen indgår i vigtige partnerskaber som **"Rådet for sund mad"**, **"Innovationspartnerskabet"** og **"Fuldkornspartnerskabet"**, ligesom Fødevarestyrelsen spiller en aktiv rolle i lovgivningsprocessen i EU og i forhold til samhandlen med udlandet.

Fødevarestyrelsen ønsker, at danskerne får hurtigere og nemmere adgang til den evidensbaserede, faglige viden, hvorfor Fødevarestyrelsen fremadrettet ønsker større synlighed i den offentlige debat.

Fødevarestyrelsen står bag:

- De officielle Kostråd
- Guide til sundere mad i daginstitutionen
- Guide til rammer om det gode måltid i daginstitutionen
- Guide til sundere mad i skolen og fritidsordningen
- Fem råd om det gode måltid til skolen
- Guide til sundere mad på uddannelsesinstitutioner og arbejdspladser
- Råd om mad når du er over 65
- Nøglehulsmærket
- Det Økologiske Spisemærke
- Dyrevelfærdsmærket
- Gode køkkenvaner
- Kend kernien



Følg Fødevarestyrelsen på:



2. Maddannelse

Man kan spørge sig selv, hvorfor det er væsentligt, at eleverne lærer at forholde sig kritisk tænkende til mad. Netop vores forhold til mad har ændret sig markant gennem de sidste 50 -100 år. Vi er gået fra at være selvforsynende landboer til at være forbrugende byboer. Landbruget er stadig en vigtig indtægtskilde for Danmark i form af eksport af animalske landbrugsprodukter, men danskernes forhold til fødevareproduktion er blevet distanceret, og mange børn kender ikke oprindelsen af fødevarer. Dette tab af viden gør det svært for børn og unge at tage stilling til spørgsmål, udsagn og påstande om mad, som de møder i medierne (Benn, 2016, s. 256). Gennem de senere år er begrebet maddannelse blevet et centralt omdrejningspunkt i mange initiativer, hvor der er fokus på børn og unges forhold til mad og måltider (Nielsen, 2013, s. 198). I maddannelsesbegrebet ligger også ønsket om at skabe en ny og bedre madkultur samt styrke befolkningens husholdningskompetencer (Fuglsang, 2015, s. 197).

Maddannelse er derfor et centralt begreb i faget madkundskab – både hvis det ses som tabt viden, der skal generhverves, men også som et begreb, der knytter almen dannelse til mad og måltider. I den sidste betydning bliver maddannelse central i forståelsen af, hvorledes madkundskab bidrager til elevernes udvikling af kompetencer på madområder med henblik på at kunne træffe kritiske reflekterede madvalg og udvikle madglæde samt madmod (Benn, 2013: 249 og Carlsen, 2014: 4).

Men hvilke kompetencer dækker begrebet egentlig over? Der er her forsøgt at komme med en teoretisk baggrund for begrebet.

Det reflekterede valg

”Maddannelsesbegrebet skal ses i forlængelse af hensigten om almindelig dannelse. Et ideal, der historisk og traditionelt set synes uløseligt forbundet til det danske uddannelsessystem” (Citat: J. Fuglsang, 2015:199). Citatet siger klart, at maddannelsen er en delmængde af almindelig dannelse, derfor skal madkundskab være med til at sikre elevens alsidige udvikling (folkeskolens formål §1), som er udvikling af både faglige og personlige kompetencer. Faglige og personlige kompetencer indgår også i fagmålet for madkundskab, som efter de nye læseplaner (2019) er fagets kerne sammen med fagets kompetencemål. Maddannelse står derfor central i faget, og ud fra fagmålet handler begrebet om at turde og kunne træffe valg ud fra tilegnet viden og færdigheder af både teoretiske og praktisk art.

Fagformål

Eleverne skal i faget madkundskab tilegne sig færdigheder og viden om mad, smag, sundhed, fødevarer, madlavning og måltider og dermed udvikle kompetencer, der gør dem i stand til at vælge og vurdere egne smags- og madvalg. Eleverne skal opnå praktiske færdigheder inden for madlavning og kunne eksperimentere med såvel råvarer, opskrifter og retter som egen smag og andre æstetiske erfaringer. Eleverne skal kunne foretage kritisk reflekterede madvalg på baggrund af viden om fødevarer, sæson, oprindelse, sundhedsværdi, produktionsformer og bæredygtighed.

Stk. 2. Gennem alsidige læringsforløb skal eleverne udvikle selvværd, fantasi, madlavningsglæde og erkendelse, så de bliver i stand til begrundet at tage stilling til og handle i overensstemmelse med dette. Eleverne skal lære at forbinde viden med lyst og handling i en forpligtigende praksis. Faget skal tilrettelægges, så eleverne kan opleve værdien af et fællesskab omkring måltider.

Stk. 3. Eleverne skal lære at tage del i og medansvar for problemstillinger, der vedrører mad, madvalg, madlavning og måltider i relation til kultur, trivsel, sundhed og bæredygtighed.

Kilde: <https://emu.dk/grundskole/7-9-klasses-valgfag/madkundskab>

Fagets hovedindhold i dag er maden og dannelsen. I fagmålet er der fokus på, hvilke færdigheder og viden ift. bæredygtighed, produktionsformer, sæson, oprindelse, fødevarer og sundhed, der kræves for at træffe kritisk, reflekterede madvalg (fagmål, §1). Dermed bliver det at lære at forholde sig kritisk til omverdenens ytringer om mad vigtig for elevernes faglige og personlige udvikling.

Valg er en del af vores dagligdag, i løbet af dagen træffer vi som mennesker mange forskellige valg. Den daglige mad er konstant på valg, vi kan dermed komme i tvivl om, vi nu træffer de "rigtige" valg. At træffe kvalificerede valg kræver, at vi som individer tør vælge, og at vi har gjort os individuelle erfaringer med at vælge (Carlsen, 2016, s. 15). Dette madvalg bliver tydeligt med brug af nye og anderledes kommunikationsformer, så som instagram, snapchat, blogs, facebook mv. "Madvalget bliver et af de konkrete problemer for selvet som et refleksivt projekt eller et konkret udtryk for individets selvrealisering" (Carlsen, 2016, s.16). Madvalget er med til at definere/markere identiteten. Vi signalerer, hvem vi er – gerne vil være, når vi vælger sushi frem for fish and chips eller bliver veganer for at vise vores holdning til dyrevelfærd og klimaproblematik. Det reflekterede valg er derfor en del af den enkelte elevs (mad)dannelse, som skal klæde vedkommende på til at handle i den tid vi lever. Dannelse er en proces, hvor eleven konstruerer nye måder at forstå verden på. Derfor er en del af dannelsesopgaven at kvalificere vores for forståelse og gøre os bevidst om, på hvilket grundlag vi erkender og vælger ud fra. Valget skal kvalificeres gennem refleksion, hvilket kræver viden og øvelse i analyse. Ligesom et bevidst arbejde med æstetiske reaktioner er en del af dette dannelsesarbejde (Carlsen, 2016, s. 16).

At turde vælge og gøre sig erfaringer kræver, at eleven sættes i meningsfulde situationer, hvor han/hun tør åbne sig for verdenen og undervisningens indhold. Herved har eleven mulighed for at overskride sig selv og udvide sin verden for at involvere sig i en større verden. Dannelse handler derfor om den erkendelsesproces den enkelte gennemgår i sit møde med verden. Omdrejningspunktet for dannelsen er at skabe erfaringer, der udvider elevens horisont samt skaber mulighed for mødet med andre horisonter (Fuglsang, 2015, s. 206).

Kogt ind til benet kræver det reflekterede madvalg, at eleven kan overskride sig selv og deltage i meningsdannelse i fællesskab med andre (Carlsen, 2016, s. 95)

3. Danskfaglig tilgang

Danskfagligt arbejdes der med følgende kompetencemål:

- Eleven kan styre og regulere sin læseproces og diskutere teksters betydning i deres kontekst
- Eleven kan udtrykke sig forståeligt, klart og varieret i skrift, tale, lyd og billede i en form, der passer til genre og situation.
- Eleven kan deltage reflekteret i kommunikation i komplekse formelle og sociale situationer.

Kritisk tænkning-materialet arbejder ud fra et læringsdesign, hvor eleverne tilegner sig viden om emnet via; afkodning, genkendelse og forståelse. Dernæst arbejdes med bla. sproglige virkemidler og hensigter vha. handlingskompetencer og til sidst reflekteres vha. refleksionskompetencer.

Anvendelsen af multimodale tekster fx. blogs, hjemmesider og film fordrer en multi-

modal literacy, hvor eleverne ikke blot kan identificere modaliteterne, men også kan afkode samspillet mellem modaliteterne (Løvland, 2010). "Når man kombinerer flere udtryksmåder (modaliteter) i en multimodal tekst, er det som at lægge flere transparente meningslag over hinanden. Ingen af lagene bliver forstået isoleret, men spiller sammen" (Løvland 2010). I arbejdet med multimodal literacy er der behov for en kritisk tilgang til fx blogs og de anvendte modaliteter for at fremhæve bestemte diskurser.

Multimodal literacy therefore also needs to be critical literacy, especially in relation to the way technological tools favour certain forms of discourse. (Leeuwen, 2017)

I elevernes præsentationer, for klassen eller i mindre grupper, kombineres elevernes analyse, kritisk vurdering og omverdensforståelse. Påvirkningen fra medierne har stor indflydelse på de unge mennesker og fake news, fake science og faktatjek er efterhånden helt uundgåelige emner i skolen.

Cirka halvdelen af danskerne mener, at medierne er den største kilde til at påvirke befolkningen på sundhedsområdet, og særligt hos de unge ser man en stigende tendens til at finde information via søgemaskiner og sociale medier. Dermed ligger der nu et stort ansvar hos medier og bloggere, argumenterede Lisbeth Knudsen. Mandag Morgen besluttede derfor i 2016 at oprette Tjekdet.dk; (tjekdet.dk) et certificeret faktatjek-site, hvor de sammen med relevante forskere tjekker evidensen bag nogle af de historier, der flourerer i pressen og på de digitale medier. (ernæringsfokus.dk)

Samspillet mellem danskfaglige kompetencemål og fagmål for madkundskab udfolder sig i en scenariedidaktisk ramme. "...at undervisningen i skolen i højere grad bør afspejle den måde, man gør, anvender eller bruger fagligheden på i verden uden for skolen, i hverdagen og i arbejdslivet.... Scenariedidaktikken tilbyder en ramme at anvende fagligheden inden for baseret på viden." (Fougst, Løvland, 2019)

Litteratur- og inspirationsliste

Benn, J (2013): Madkendskab, -kundskab og -klogskab – børn og unges erfaringer og dannelse på madområdet. I: Benn, J (red.) (2013): Børn, ernæring og måltider. pp. 237-254. Munksgaard.

Benn, J. (2016): Faglige forståelser og ændringer – fagområdet i dag – nye tilgange I: Benn, J. (2016): Fra kvindelig husgerning over hjemkundskab til madkundskab. pp. 256-272. Upress.

Carlsen, H. B. (2014): Maddannelse – er det ikke noget med dejlig mad? I: Madkundskab; 1: 4-7

Carlsen, H. B. (2016): Dannelse og mad – at overskride sig selv som menneske. I:

Carlsen, H.B. (2016): Maddannelse. kap. 1. Upress

Carlsen, H. B. (2016): Det reflekterede valg – maddannelse i skolen. I: Carlsen, H.B. (2016): Maddannelse. kap. 1. Upress

Den store danske: http://denstoredanske.dk/Erhverv,_karriere_og_ledelse/P%C3%A6dagogik_og_uddannelse/Forskning/forskning

Ernæringsfokus: <https://ernaeringsfokus.dk/nyheder-og-events/events/2018/ernaeringsfokus-konference/kritisk-taenkning>

Fougst, S.S og Løvland, A. (2019): Multimodalitet i skolen. Forlaget Dafolo

Fuglsang, J. (2015): Maddannelse: Ziehe og kulturel frisættelse. I: Fuglsang, J., Stamer, N. B. (red.) (2015): Madsociologi. pp. 197-214. Munksgaard

Fuglsang, J. (2015): Maddannelse: Ziehe og kulturel frisættelse. I: Fuglsang, J., Stamer, N. B. (red.) (2015): Madsociologi. pp. 197-214. Munksgaard

De nye læseplaner Madkundskab valgfag (2019): <https://emu.dk/grundskole/7-9-klasses-valgfag/madkundskab>

<https://emu.dk/sites/default/files/2019-08/GSK%20-%20F%C3%A6lles%20M%C3%A5l%20-%20Madkundskab.pdf> Søg dato: 22.10.19

Fællesmål for Dansk 2019: <https://emu.dk/sites/default/files/2019-08/GSK-F%C3%A6llesM%C3%A5l-Dansk.pdf>

Indidansk.dk: indidansk – Terje Vigan Anderson Hansen, Henrik Jessen og Jakob Lauritsen.

Kropsinstituttet: <https://blog.kropsinstituttet.dk/blog/2016/2/24/glutenfri-livs-stil-modefnmomen-sundhedsvanvid-eller-ren-logik>

Komælk.dk: <http://komaelk.dk/maelk-forbundet-med-oeget-doedelighed/>
Leeuwen, T. V. (2017) tidsskrift: videnomlaesning.dk https://www.videnomlaesning.dk/media/2127/21_theo-van-leeuwen.pdf

Løvland, A. (2010) tidsskrift: videnomlaesning.dk <https://www.videnomlaesning.dk/media/1607/anne-lovland.pdf>

Nielsen, M. K. (2013): Udvikling af mad- og måltidspædagogik i tværprofessionelt perspektiv I: Benn, J (red.) (2013): Børn, ernæring og måltider. pp. 195-216. Munksgaard.

Simple Feast: https://www.youtube.com/watch?v=Go8qL6XA_6U

Tjekdet.dk: <https://www.mm.dk/tjekdet>

Tina Lykkegaard: <https://tinalykkegaard.dk/2017/06/08/drikker-du-maelk-jeg-goer-ikke/>

Undervisningsministeriet/ Nordisk Råd (2017): Kontroversielle emner i skolen. Lærervejledning.

Videnskab.dk: <https://videnskab.dk/kultur-samfund/videnskabdk-udgiver-manifest>