



KEND DIN MAD

LÆRERVEJLEDNING

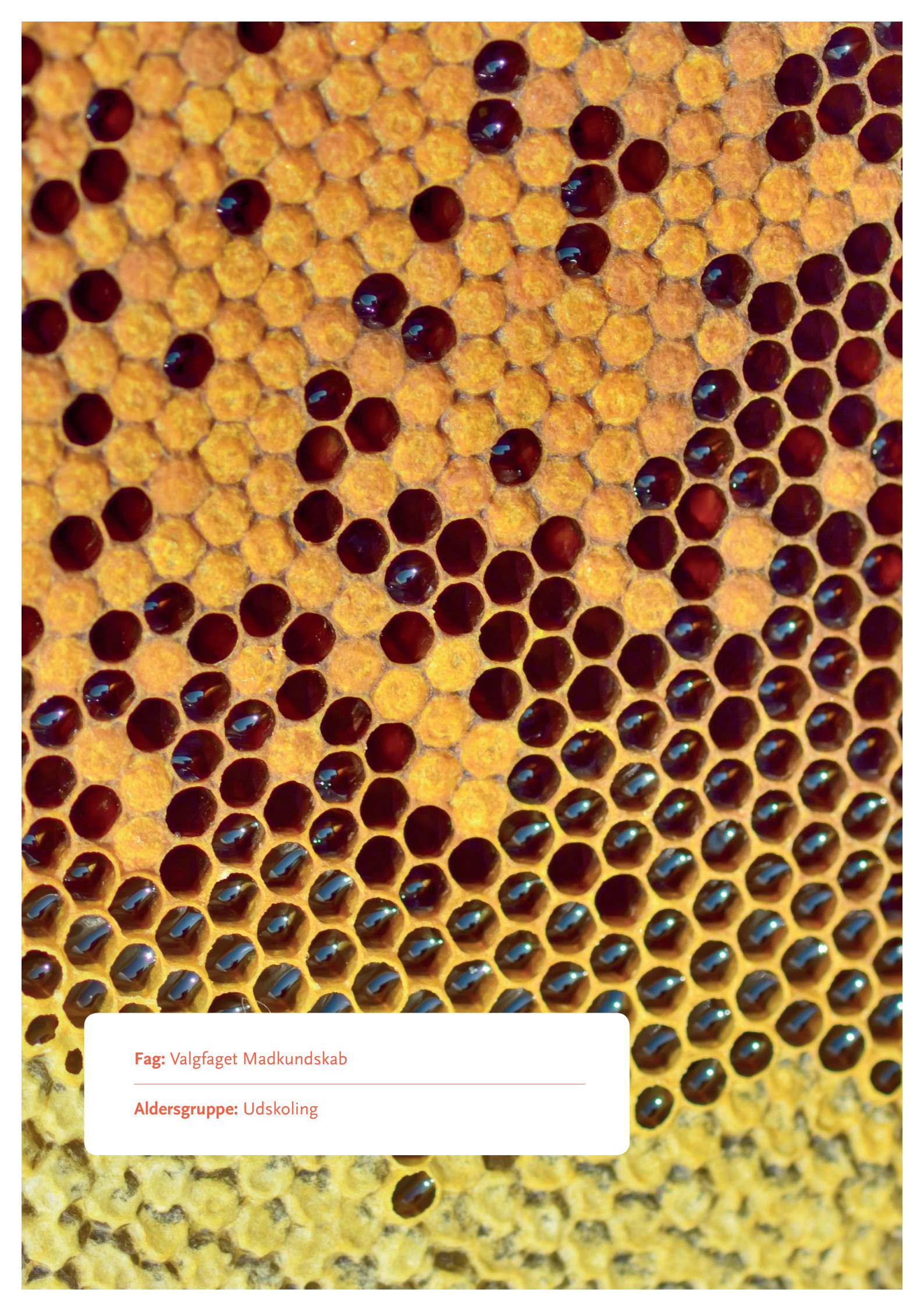
BAEREDYGTIGE MÅLTIDER

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.



Fag: Valgfaget Madkundskab

Aldersgruppe: Udskoling

Introduktion til forløbet

Forløb: 3-4 x 2 lektioner

Undervisningsforløbet gennemføres ideelt set over 3 uger, så eleverne kan nå at afprøve deres idéer i daglig praksis.

Bæredygtighed, grøn omstilling, klimakatastrofe er svære begreber at forstå og forholde sig til, men det er begreber, vi ofte hører. Derfor er det vigtigt, at begreberne introduceres til eleverne på en måde, så de forstår, at jorden ikke er ved at gå under, men at der er alvorlige problemer, som vi alle sammen og i hele verden kan og skal være med til at løse. Og vi er i gang. Alle verdens lande er med Verdensmålene for bæredygtig udvikling blevet enige om en retning, samt at vi skal løse problemerne. Verden har før løst store miljøproblemer som fx "hul"/udtynding af ozonlaget. Klimakrisen kan også løses, men det kræver handling, ikke mindst af os i den vestlige verden.

FN'S 17 VERDENSMÅL FOR BÆREDYGTIG UDVIKLING



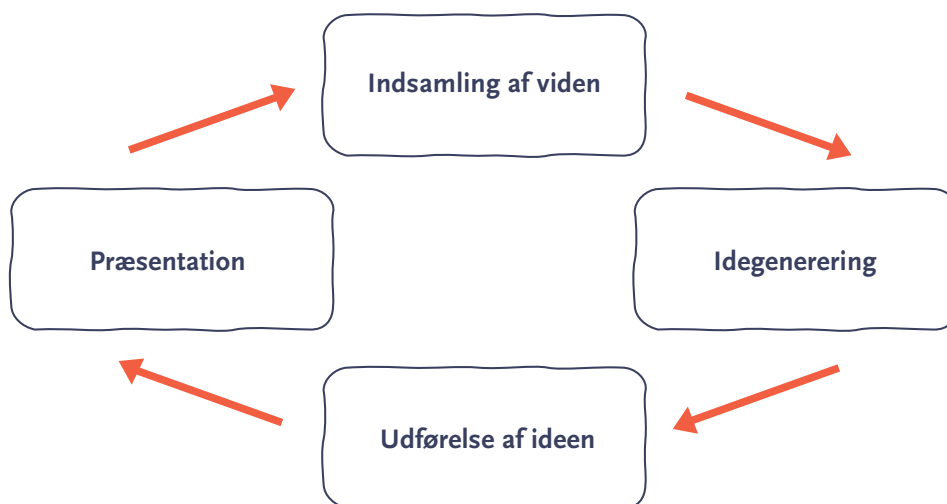
Det er så heldigt, at vi allesammen kan hjælpe med at gøre en positiv forskel i en bæredygtig retning. Både med vores valg af mad, men også i mange andre daglige aktiviteter. I dette undervisningsmateriale tager vi fat på måltidet. Eleverne skal i forløbet få gode idéer og føre dem ud i livet, samt gøre idéerne synlige for andre.

For at synliggøre en dynamisk designproces, hvor eleverne samarbejder om at finde, skabe og afprøve løsninger på autentiske udfordringer, er materialet lavet med inspiration fra design- og engineeringcirkler. Arbejdsformen lægger op til samarbejde og idéudvikling både i grupper og i samarbejde med hele klassen.

Verdensmålene for Bæredygtig udvikling kan introduceres med en video produceret af Verdens Bedste Nyheder. I aktiviteterne om måltidet kan eleverne komme omkring verdensmål 1,2,3,4,6,7,12,13,14,15.

Bæredygtighed er et meget brugt og misbrugt begreb, som mange har svært ved at forholde sig til. Bæredygtigt kan oversættes med holdbart. Det er ikke holdbart at bruge alle jordens ressourcer og ødelægge naturen. Hvis noget skal være bæredygtigt, kan man ikke se ensidigt på det. Bæredygtighed er defineret ved at skulle være holdbart i fremtiden uanset, om man ser på det med økonomiske-, sociale- eller miljøbriller.

Forløbet er baseret på designcirklen, og eleverne vil således skulle igennem nedenstående:



Temaerne ser således ud:

Tema 1 Hvad er bæredygtighed?

Tema 2 Hvordan påvirker vores mad og måltidsvaner vores klima og miljøbelastning?

Tema 3 Hvordan kan vi gøre vores mad- og måltidsvaner mere bæredygtige?

Tema 4 Fra ide til udførelse.

Tema 5 Udførelse af ide og formidling – lav en video

Tema 6 Fremlæggelse af videoer og opsamling

Fælles mål for madkundskab

Kompetencemål efter 7./8./9. klassetrin.

Kompetenceområde	Kompetencemål	Færdigheds- og vidensmål	
Fødevarebevidsthed	Eleven kan foretage begrundede valg af fødevarer i forhold til produktion, kvalitet og madoplevelse	Bæredygtighed	
		Eleven kan vurdere fødevare-problematikker	Eleven kan vurdere fødevarers bæredygtighed

Tema 1 + 2

Introduktion og indsamling af viden

For at få en forståelse af Verdensmålene, og at det handler om, at vi alle sammen kan være med til at gøre en forskel, starter vi med at se en video "Om verdensmålene" lavet af Verdens Bedste Nyheder. Den varer 5 minutter.

½ - 1 times oplæg – Som lærer introducerer du bæredygtighed og mad for eleverne med udgangspunkt i Powerpointen Tema 1+2.

I Aarhus Kommune kan du via ULF i Aarhus bestille ½ times introduktion om bæredygtighed og mad. Så kommer der en oplægsholder fra Natursamarbejdet ud til jer i klassen. Læs mere om det på ulfaarhus.dk

Tema 3 + 4

Idégenerering => udførelse

I Tema 3 i PowerPointen skal eleverne på klassen snakke om "Hvad ønsker jeres klasse at ændre?" Eleverne skal herefter i grupper finde en problemstilling, som de tænker, de kan gøre noget ved - noget de kan gøre på en mere smart og bæredygtig måde i forbindelse med vores madvaner / måltidsvaner.

Eleverne skal samarbejde om at blive enige om én ting de vil **UNDERSØGE, FINDE LØSNINGER PÅ OG FORMIDLE TIL KLASSEN.**

Så skal der igangsættes en innovativ proces, hvor eleverne f.eks. vha. idéhjul, omvendt brainstorm, negativ brainstorm eller andre idéudviklingsværktøjer, sætter gang i idéudviklingen.

God innovation og idéudvikling kræver en stram styring af underviseren. Der skal idéudvikles og alle værktøjer til at få idéer er velkomne i arbejdet. De er blot forslag til, hvordan I kan arbejde innovativt.

Som lærer er det oplagt, at du skal godkende den problemstilling, gruppen vælger at arbejde med. Der skal nemlig være mulighed for at styre, at eleverne dels får et godt arbejdsemne og dels får det afgrænset, så det bliver overskueligt for dem.

Her er en række forslag til idégenerering i grupper:

Omvendt brainstorm

Det gælder om at få så mange idéer som muligt ud fra sætningen "Hvordan sikrer I, at jeres problemstilling ikke bliver bæredygtigt?". Hver elev i gruppen bruger 5 min. på at finde på så mange ting som muligt. Hver ting skrives eller tegnes på en post it.

Når tiden er gået, læser I sedlerne op for hinanden. I kan evt. gruppere idéerne efter indhold.

Herefter skal I få vendt idéerne om, så I får svaret på spørgsmålet "Hvordan sikrer I, at jeres problemstilling bliver meget mere bæredygtigt?"

Idéhjul

Beslut i gruppen, hvilke problemer I vil idégenerere på, og lav et idéhjul til hver af jeres idéer. Sørg for, at der er lige så mange idéhjul, som I er elever i gruppen. Skriv det problem I vil løse i midten af hjulet. Husk, at skriv gruppenavn på idéhjulet. Idéhjulene skal så cirkulere rundt i gruppen eller endnu bedre blandt alle elever i klassen. Her får alle 1/2-1 minut til at skrive et løsningsforslag til problemet ind i et felt. Idéhjulene cirkulerer videre, så alle elever kan skrive løsningsforslag til alle problemerne. Hvis der mangler felter, så brug post-it. Når sedlerne har været hele vejen rundt, samler de enkelte grupper deres sedler og ser på de løsningsforslag, der er kommet ind. Derefter vælger gruppen ét problem, de vil arbejde videre med at løse.

Eleverne skal samarbejde om at blive enige om én ting de vil **UNDERSØGE DET, FINDE LØSNINGER PÅ OG FORMIDLE TIL KLASSEN.**

De løsninger grupperne finder på, skal udføres og afprøves så vidt det er muligt. Eleverne skal via en video dokumentere deres løsning på problemstillingen. Det kan være de vil lave et måltid mad, der er lavet med et lavt CO₂ aftryk – det kan være de vil sige, at alle nu skal til at dyrke deres egne jordbærere. De løsninger, skal eleverne afprøve eks. ved at lave måltidet, lave en minihave (det kunne også bare være at så karse), eller også skal de lave et andet produkt, der beskriver deres løsning.

I videoen skal eleverne formidle følgende til deres klassekammerater:

Vis jeres klassekammerater, hvordan de kan ændre på noget i deres hverdag, der bidrager til mere bæredygtige måltider.

Inspiration

Vegetarisk Forening har lavet undervisningsmateriale til udskoling om Mad og Miljø

- Lærervejledning 2017
- Elevhæfte 2019

Tema 5 + 6

Udførelse => formidling

Eleverne optager og redigerer en video af udførelsen af deres idé til en bæredygtig løsning på en mad- eller måltidsvane. Hver video skal vare 1-3. minutter, og skal præsentere elevernes løsningsforslag. Målet er, at alle, der ser videoen, tænker: Sikke en god idé, den vil og kan jeg nemt efterleve.

Udflugter/aktiviteter, der handler om bæredygtig mad

Tage til stranden og plukke tang, samle strandsnegle, fange rejer, muslinger og/eller strandkrabber og tilberede et måltid. Brug Aarhus Kommunes grejbaser til at komme ud i naturen med din klasse. **Grejbaser** ved Skæring Strand har udstyr til at gå på opdagelse i havet.

Tag på Natursamarbejdet til forløbet **Vild Mad**

Deltag i Havets spisekammer i **Den blå skole**

Tag på besøg i **biernes verden på Natursamarbejdet**. Oplev hvordan bierne har opbygget deres samfund og hjælper med bestøvning af vores afgrøder.

Spændende steder på nettet eller beslægtede materialer

<https://toogoodtogo.dk/da/movement/education/age-10-13>

<https://toogoodtogo.dk/da/movement/education/age-14-16>

Tabel over fødevarernes klimaaftryk

http://dca.au.dk/fileadmin/user_upload/Mogensen_et_al_2016_Foedevarernes_klimaaftryk.pdf