

Undervisningsmateriale til skoler om fødevareallergi og madlavning "Madallergi"



Lærervejledning

I denne lærervejledning beskrives materialet "Undervisningsmateriale til skoler om fødevareallergi og madlavning". Du får inspiration til hvordan en række skriftlige materialer om fødevareallergi på Astma-Allergi Danmarks hjemmeside samt pjecer udgivet i et samarbejde mellem Astma-Allergi Danmark, Sundhedsstyrelsen, Fødevarestyrelsen og DTU Fødevarainstitutet, sammen med en opskriftsdatabase hjælper dig med at opfylde nogle af de Fælles Mål for Madkundskab.

Det skriftlige materiale vil dække den teoretiske tilgang til emnet fødevareallergi indenfor faget madkundskab og suppleres af en opskriftsdatabase, der kan tilgås både via internettet på PC samt via en applikation til Ipad og Iphone. Materialet ledsages af en plakatserie, der illustrerer fødevareallergi på hver deres måde og denne lærervejledning, hvor du får eksempler og idéer til læringsforløb gennem læringsark.

Du kan frit hente materialet fra Materialeplatformen, via ovenstående QR-kode og fra Astma-Allergi Danmarks hjemmeside www.astma-allergi.dk/projekt-madallergi

Målet med materialet er, at du som lærer kan opfylde nogle af De Fælles Mål for faget Madkundskab gennem elevernes opnåede viden om tilberedning af måltider, hvor de lærer at undgå bestemte ingredienser i madlavningen og ved tilberedningen, samt finder ud af at vælge andre, der bedre tåles af de personer, der har fødevareallergi.

Projektet er opdateret i 2017 og støttet af Ministeriet for Børn, Undervisning og Ligestillings udlodningsmidler.

Hvorfor er det vigtigt at arbejde med madallergi i madkundskab?

Flere og flere børn i den vestlige verden får konstateret allergi over for fødevarer. Nogle vokser fra det igen, mens andre må lære at leve et helt liv med en alvorlig madallergi, der i værste fald kan være livstruende.

Uanset om man har en alvorlig madallergi eller ej, så oplever mange madallergikere, at de bliver begrænset i deres hverdag. Børn og unge kan opleve, at det er svært at deltage i fødselsdage, venneaktiviteter og skolearrangementer, fordi omgivelserne ikke altid har viden om og forståelse for deres situation.

Kort sagt, så kan man løfte livskvaliteten for rigtig mange børn og unge, hvis både de selv og deres kammerater får en større viden om, hvad madallergi er, samtidig med at de lærer, hvordan man finder alternativer til den mad, som allergikerne ikke kan tåle.

Materialet

Det samlede materiale giver eleverne den viden og de færdigheder, som gør det langt nemmere for dem at træffe de rigtige madvalg, uanset om de selv har en alvorlig madallergi eller kender nogen, som har det.

Udover hjemmesiden, pjecerne, plakaterne og opskriftdatabasen, består materialet af læringsark, som hver især indeholder forslag til aktiviteter, forslag til læringsmål og forslag til, hvordan du kan samle op og evaluere på elevernes læringsudbytte af forløbet. Du kan downloade læringsarkene separat fra vores hjemmeside.

Du kan vælge at bruge de beskrevne forløb direkte, men du er også velkommen til at ændre i vores forslag til aktiviteter, læringsmål og opfølgning.

De Fælles Mål

I dette materiale fokuserer vi på forløb, der relaterer til de Fælles Mål inden for Sundhedsbevidsthed, Madvaredeklarationer & fødevareremærkninger, Kvalitetsforståelse og madforbrug samt Måltidets komposition. (Se nedenfor). Men du kan også bruge app'en og Astma-Allergi Danmarks hjemmeside til at lave dine egne forløb inden for:

- Ernæring og energibehov.
- Råvarekendskab.
- Madlavningens mål og struktur.

Alle forløb i dette materiale er baseret på en case. Det har vi valgt, fordi vi ønsker at skabe en realistisk ramme for forløbene, så eleverne får en oplevelse af, hvordan madallergi påvirker hverdagen. Læreren vælger selv, om man vil bruge casen som et teoretisk eksempel eller bruge dem som oplæg til konkrete aktiviteter.

Kompetenceområde	Færdigheds- og vidensområder	
Mad & Sundhed	Sundhedsbevidsthed	
	Færdighedsmål	Vidensmål
Se: Forløb 1 Forløb 2 Forløb 3 Forløb 4 Forløb 6	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.
Fødevarerbevidsthed	Madvaredeklaration og fødevarermærkninger	
	Færdighedsmål	Vidensmål
Se: Forløb 2	Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevarermærkninger.	Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningens formål og struktur.
Måltid og madkultur	Måltidets komposition	
	Færdighedsmål	Vidensmål
Se: Forløb 3 Forløb 6	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål.	Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider
	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.	Eleven har viden om måltidsanledninger.
Fødevarerbevidsthed	Kvalitetsforståelse og madforbrug	
	Færdighedsmål	Vidensmål
Se: Forløb 4 Forløb 5 Forløb 6	Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madforbrug.

Læringsark – sådan bruger du dem

Case:

Præsenter casen ved opstarten af forløbet. Brug evt. casen til at tale med eleverne om, om der er andre situationer, hvor de kan blive nødt til at skulle forholde sig til madallergi. Kender de f.eks. nogen, der er allergiske over for mad osv. På den måde får du gjort emnet relevant og nærværende for eleverne.

Læringsmål på forløbsniveau

Læringsmål på forløbsniveau er vores forslag til det, som du kan vælge at fokusere på i forløbet. I nogle af forløbene har vi opstillet flere læringsmål. I de tilfælde vælger du selv, om du vil nå omkring dem alle eller vælge nogle af dem ud.

Tanken er, at du præsenterer det i starten af forløbet, så alle elever hele tiden er med på, hvad det er, forløbet skal ende ud med. På den måde kan du også differentiere din feedback til eleverne efter, hvor de er henne i processen.

Aktivitet

Aktiviteten er vores forslag til, hvad du kan sætte eleverne i gang med. Som du kan se, så vil eleverne også komme til at arbejde med deres IT-kompetencer, selv om emnet er noget helt andet. Vi har forsøgt at tænke IT ind som en naturlig del af forløbet, så det skulle ikke kræve særlig forberedelse. – Det kan være en god idé, at læreren læser på de tekster, som vi lægger op til, at eleverne finder frem til. På den måde kan læreren nå at være på forkant med, om det vil være gavnligt at lægge ud med at forklare nogle svære ord eller eventuelt lave en ordliste.

Tegn på læring

Tegn på læring er vores forslag til de kriterier, som du kan bedømme elevernes læringsudbytte ud fra. Hvert forløb indeholder en række tegn på læring, som ligger på forskellige taksonomiske niveauer. Det giver læreren gode muligheder for at differentiere det faglige niveau. Nogle elever i klassen magter måske at arbejde med alle tegn på læring mens andre kun skal nå at arbejdet med et enkelt eller to. Vores forslag til tegn på læring er ikke afgørende for, om eleverne kan løse den overordnede opgave. Så selv hvis man undlader at benytte vores forslag til tegn på læring, kan man stadig arbejde med forløbet.

Fælles mål

På hvert læringsark refererer vi til de Fælles Mål, som forløbet taler ind i. På den måde kan du hele tiden følge med i, hvilke Fælles Mål du når omkring, når du bruger vores læringsmateriale.



Forløb 1 – Hvad er madallergi og allergener?

Formål og udbytte af forløbet

Forløbet giver eleverne indsigt i, hvordan madallergi påvirker madvalg, sundhed og trivsel hos de børn, der ikke kan tåle at spise bestemte madvarer. Forløbet udvikler elevernes faglige ordforråd, fordi de får en forståelse for, hvorfor der er ingredienser, der er fremhævet med f.eks. kursiv eller fed skrift, når man læser en varedeklaration. Derudover træner forløbet også eleverne i at anvende digitale kilder til at søge ny viden.

Forslag til læringsmål for forløbet

Eleverne kan holde et mundtligt oplæg for klassen, eller udarbejde en kort film, hvor de fortæller om madallergi, allergener og allergiske reaktioner på mad.

Vejledende varighed

2–6 lektioner

Undervisningsmateriale

Download app'en Madallergi til telefon og/eller Ipad fra Appstore.

Astma-Allergi Danmarks hjemmeside: <http://allergi.astma-allergi.dk/foedevareallergi>

Forslag til aktiviteter

Læreren præsenterer følgende case for eleverne:

Kort læreroplæg

Lektion 1:

Eleverne i klassen vil gerne holde en fælles frokost, hvor de medbringer mad, de selv har lavet. Men nogle af deres klassekammerater har madallergi, så de kan ikke bare købe og spise hvad som helst. Peter kan ikke tåle jordnødder, Mathilde tåler ikke hvede og Lars tåler ikke mælk og æg. Inden de får lov, skal de derfor først vise deres lærer, at de ved, hvad madallergi er, og hvorfor det er vigtigt at undgå det, som man ikke kan tåle.

Eleverne arbejder

Lektion 1–6:

Efter lærerens oplæg går eleverne i grupper. De åbner funktionen "Det kan jeg tåle" under kategorien "Mine allergier" i app'en. Her finder de den grundlæggende information, som de kan bruge til at løse opgaven.

Ønsker I at gå mere i dybden, kan eleverne med fordel søge information på <http://allergi.astma-allergi.dk/foedevareallergi>.

Lektion 2–5:

Eleverne arbejder på deres film og/eller deres mundtlige oplæg.

Lektion 6:

Eleverne præsenterer deres film og/eller deres mundtlige oplæg for hinanden.



Forslag til tegn på læring	Forslag til opfølgning
Eleven kan anvende app'en og eventuelt Astma-Allergi Danmarks hjemmeside til at søge information om madallergi.	Læreren går rundt til grupperne og observerer, om eleverne hjælper hinanden med finde frem til de relevante informationer i app'en og på hjemmesiden.
Eleven kan forklare andre, hvad madallergi og et allergen er.	Læreren laver "Fang en makker" eller en anden par-øvelse, hvor eleverne fortæller hinanden om, hvad de har fundet ud af.
Eleven kan vurdere, hvornår en allergisk reaktion er så alvorlig, at man skal ringe 112.	Læreren får en elev til at beskrive nogle af de symptomer, som man kan læse om i app'en. De andre elever skal så i fællesskab vurdere, om det er så alvorligt, at man skal ringe 112.

Fælles Mål som bliver opfyldt i forløbet:

Mad & Sundhed	Sundhedsbevidsthed	
	Færdigheds mål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.



Forløb 2 – Hvordan læser man en varedeklaration med fokus på madallergi?

Formål og udbytte af forløbet

Forløbet giver eleverne indsigt i varedeklarationers formål og struktur. Forløbet styrker elevernes faglige ordforråd, så de kan læse varedeklarationer og ingredienslister. Derudover styrker forløbet elevernes bevidsthed om, hvilke ingredienser, der indgår i et måltid. Og de lærer at anvende deres viden til at tage hensyn til dem, der har en madallergi, når de forbereder et hjemmelavet måltid.

Forslag til læringsmål for forløbet

Eleverne laver en varedeklaration på en selvvalgt ret, som de laver i Madkundskab. I deklARATIONEN fremhæver de allergenerne med fed, kursiv eller understregning.

Vejledende varighed

2 lektioner

Undervisningsmateriale

Download app'en Madallergi til telefon og/eller Ipad fra Appstore.

Astma-Allergi Danmarks hjemmeside: <http://allergi.astma-allergi.dk/foedevareallergi>

Kategorien "Mælk" under funktionen "Mine allergier" i Madallergi-app'en.

Forslag til aktiviteter

Kort læreroplæg

Lektion 1:

Hold et oplæg om varedeklarationer, hvor du præsenterer begreberne ingredienser, varedeklaration, allergener og 'spor af...' Forklar kort lovgivningen, og hvorfor varedeklarationen er vigtig for dem, der ikke kan tåle at spise bestemte madvarer. Brug mælk som eksempel, så eleverne forstår, at dem, der har mælkeallergi og dem, der ikke tåler laktose også skal undgå andre mejeriprodukter. Forklar, at der er forskel på at være mælkeallergiker (reagerer på proteinerne i mælken) og på ikke kunne tåle laktose (mælkesukkeret). – Derfor er det vigtigt, at man også skriver ingredienser som smør, ost og yoghurt på listen, hvis det indgår i retten. Du kan også bruge hvede som eksempel, så eleverne forstår, at der er forskel på at være allergisk over for hvede og på at lide af cøliaki, hvor man ikke tåler hvede, rug og byg. Præsenter derefter følgende case for eleverne:

Eleverne i klassen skal medbringe en ret, som de selv har lavet til en fælles frokost. Men nogle af deres klassekammerater har madallergi, så de kan ikke bare købe og spise hvad som helst. Peter kan ikke tåle jordnødder, Mathilde tåler ikke hvede og Lars tåler ikke mælk og æg. Derfor skal der ved hver ret stå et lille kort, hvor man kan læse, hvilke allergene ingredienser, der er i maden.



Eleverne arbejder Lektion 1-2 Efter lærerens oplæg sætter eleverne sig ud i grupper. De går ind på en hjemmeside for et supermarked og forsøger at aflæse varedeklarationen på 3-5 madprodukter. Derefter planlægger de, hvilken ret de vil medbringe til den fælles frokost. Til sidst laver de en 'varedeklaration', hvor de fremhæver allergenerne Obs. I dette forløb er det selvfølgelig relevant, at eleverne også får mulighed for at tilberede den ret, de vælger. Så hvis tiden er til det, er det ideelt.

Forslag til tegn på læring	Forslag til opfølgning
Eleven kan forklare andre, hvordan man læser en ingrediensliste. Eleven kan forklare principperne for mærkningen "spor af..."	Efter oplægget laver læreren "Fang en makker" eller en anden par-øvelse og beder dem forklare begreber som "varedeklaration", "ingrediens", "allergener" og "spor af..." for hinanden.
Eleverne kan beskrive de forskellige former for lovlige 'fremhævelsesformer' i en varedeklaration.	Bed eleverne om at lave to varedeklarationer, hvor de fremhæver allergenerne med henholdsvis enten fed skrift eller kursiv. Diskuter med dem, hvorfor dette gør det nemmere at aflæse varedeklarationen.
Eleven kan genkende smør, ost, margarine, yoghurt osv. som mejeriprodukter og kan forklare forskellen på mælkeallergi og på ikke at kunne tåle laktose.	Lav en øvelse, hvor du stiller almindelige mejeriprodukter frem sammen med laktose-fri produkter samt soya-mælk, havredrik, olie o.l. – Bed så eleverne om at fortælle, hvilke af disse en mælkeallergiker og en laktoseintolerant må spise og drikke.

Fælles Mål som bliver opfyldt i forløbet:

Mad & Sundhed	Sundhedsbevidsthed	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.

Fødevarerbevidsthed	Madvaredeklaration og fødevarermærkninger	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan aflæse madvaredeklarationer og fødevarermærkninger.	Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningens formål og struktur.



Forløb 3 – Hvordan bruger man app'en Madallergi til at planlægge en tre-retters-menu for flere gæster?

Formål og udbytte af forløbet

Forløbet træner eleverne i at anvende deres viden om madallergi til selvstændigt at planlægge og opbygge et måltid ud fra et formål og en anledning. De øver sig i at vurdere, hvordan deres valg af retter kan påvirke sundheden og trivslen for de deltagere, som har alvorlige madallergier. Derudover øver eleverne sig i at samarbejde om hele processen – fra planlægning til indkøb, tilberedning, præsentation af retterne, udvikling af koncept og servering for gæsterne.

Forslag til læringsmål for forløbet

Eleverne planlægger en menu til et restaurant-arrangement, som de selv står for.	Eleverne planlægger indkøb af madvarer til deres restaurant-arrangement. De køber også selv ind.	Eleverne serverer en tre-retters menu for deres gæster til et restaurant-arrangement, som de selv planlægger.
--	--	---

Vejledende varighed

6–8 lektioner – kan også bruges i et projektforbånd eller på en temadag.

Undervisningsmateriale

Download app'en Madallergi til telefon og/eller Ipad fra Appstore.

Forslag til aktiviteter

Kort læreroplæg

Lektion 1:

Læreren inddeler eleverne i grupper og beskriver derefter opgaven:

Eleverne skal arrangere en 'restaurant-aften' for deres forældre eller andre. Hver gruppe får ansvaret for deres eget bord. Hver gruppe skal servere en 3-retters-menu. Eleverne skal på egen hånd stå for planlægning, indkøb, tilberedning, udvikling af koncept for måltidet, en mundtlig præsentation af retterne for gæsterne og servering af en 3-retters menu. Men der er det benspænd, at de skal forestille sig, at nogle af gæsterne har madallergi, så de kan ikke bare købe og spise hvad som helst. En gæst kan ikke tåle jordnødder, en anden tåler ikke hvede og en tredje tåler ikke mælk og æg.



<p>Eleverne arbejder</p> <p>Lektion 1-2</p> <p>Efter lærerens præsentation af opgaven, går eleverne i gang med at planlægge opgaven ved hjælp af app'en Madallergi. Under funktionen "Mine allergier" vælger elever at markere de 4 allergier – jordnødder, hvede, mælk og æg. Derefter trykker de på funktionen "Opskrifter". Derudover anvendes funktionen "Tilføj til min indkøbsliste" til at planlægge deres indkøb. Til sidst taler de om, hvordan de vil præsentere og servere maden – herunder pynte op ved deres bord.</p> <p>Lektion 3-8:</p> <p>Eleverne arbejder sammen om forberedelserne.</p> <p>Eleverne tilbereder maden og pynter deres bord, så det passer til deres valgte koncept.</p> <p>Eleverne afholder deres 'restaurant-arrangement' for forældrene.</p>

Forslag til tegn på læring	Forslag til opfølgning
Eleven kan bruge app'en madallergi til at planlægge et måltid, hvor der kommer gæster, der er allergiske over for jordnødder, hvede, mælk og æg.	Læreren går rundt til grupperne og spørger til, hvordan de anvender funktionerne "Mine allergier" og "Opskrifter" i app'en.
Eleven kan bruge app'en Madallergi til at planlægge deres indkøb.	Læreren spørger ind til, hvordan eleverne tilføjer varer til deres indkøbsliste. Læreren tjekker op på, om eleverne husker at ændre indstillingen for 'antal personer'.
Eleven kan sammen med andre forberede en restaurant aften, som omfatter tilberedning af en tre-retters menu, som ikke indeholder jordnødder, hvede, mælk og æg. Præsentation af retterne for gæsterne. Udvikling af koncept for det bord, som de har ansvaret.	Læreren observerer, hvordan eleverne samarbejder om opgaver. Er de gode til at strukturere og fordele opgaverne imellem sig? Giv gerne positiv feedback undervejs. Sæt de grupper sammen, som skal købe de samme ingredienser og bede dem om at regne ud, hvad de skal købe i Fællesskab.

Fælles Mål som bliver opfyldt i forløbet:

Mad & Sundhed	Sundhedsbevidsthed	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.

Måltid og madkultur	Måltidets komposition	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål.	Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider.
	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.	Eleven har viden om måltidsanledninger.



Forløb 4 – Hvordan laver man en plakat, der skaber opmærksomhed om madallergi?

Formål og udbytte af forløbet

Forløbet giver eleven en forståelse for, hvordan de kan være med til at påvirke andres menneskers madforbrug og valg af mad ved hjælp af en plakatkampagne. Forløbet træner også eleverne i at arbejde innovativt og tværfagligt, fordi de skal lave et kommunikationsprodukt ved at kombinere deres viden om madallergi fra Madkundskab med deres viden om billedanalyse og reklamer fra danskfaget.

Man kan evt. planlægge forløbet som et tværfagligt projekt for Dansk og Madkundskab.

Forslag til læringsmål for forløbet

Eleverne kan lave en plakatkampagne, som skal skabe opmærksomhed om madallergi på skolen. Plakaten skal indeholde mindst tre elementer: 1) Et slogan, 2) Et billede og 3) En farvekomposition.

Vejledende varighed

2–6 lektioner

Undervisningsmateriale

Download de 10 plakater som pdf-filer på www.astma-allergi.dk/projekt-madallergi

Astma-Allergi Danmarks hjemmeside: <http://allergi.astma-allergi.dk/foedevareallergi>

Forslag til aktiviteter

Læreren præsenterer følgende case for eleverne:

Læreraktivitet

Lektion 1–2: Kort læreroplæg + analyse af Astma Allergi Danmarks plakater

Astma-Allergi Danmark vil gerne have elevernes hjælp til at lave en plakat-kampagne på skolen for de andre elever. Formålet med plakatkampagnen er at gøre de andre elever på skolen opmærksomme på, at deres findes mad, som er farligt at spise for nogle af deres kammerater. Hver plakat skal som minimum indeholde et slogan, et billede og en farvekomposition.

Analysér i fællesskab en eller flere af de 10 plakater fra Astma Allergi Danmark. Hvordan forsøger Astma-Allergi Danmark at gøre opmærksom på madallergi? Kom f.eks. ind på brug af slogan, ordspil, layout, farvekomposition, billedmetaforer osv.



Eleverne arbejder

Lektion 3-4:

Eleverne går sammen i grupper og vælger, hvilken madallergi de vil gøre opmærksom på.

De vælger også de klassetrin, som plakaten skal henvende sig til.

Sammen med læreren vælger de, om plakaten skal laves digitalt eller manuelt.

Plakaten skal som minimum indeholde 1 slogan, 1 billede og 1 farvekomposition.

Eleverne hænger deres plakater op på skolen.

Lektion 5:

Eleverne sidder i deres grupper og finder frem til tre gode argumenter for, hvorfor det er vigtigt at lave en kampagne om madallergi for deres målgruppe.

Lektion 6: Debat på klasseniveau, hvor grupperne fremlægger deres argumenter og tager del i diskussionen.

Forslag til tegn på læring	Forslag til opfølgning
Eleven kan beskrive, hvad der er plakats budskab, og hvem der er målgruppen.	Læreren går rundt til grupperne og spørger ind til, om eleverne har valgt et budskab og en målgruppe.
Eleven kan forklare, hvordan deres valg af slogan, billede og farvevalg passer til deres budskab og målgruppe.	Lav en øvelse, hvor grupperne 'pitcher' deres plakat for hinanden på ét minut. Her skal de beskrive deres valg og forklare, hvorfor det vil fungere godt i forhold til at få budskabet ud til deres målgruppe.
Eleven kan argumentere for, hvorfor det er vigtigt at lave en kampagne, der gør de andre elever på skolen opmærksomme på madallergi.	Læreren faciliterer en debat på klasseniveau, hvor grupperne hver især har forberedt tre gode argumenter for, hvorfor man skal lave en kampagne for madallergi.

Fælles Mål som bliver opfyldt i forløbet:

Mad & Sundhed	Sundhedsbevidsthed	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.

Fødevarerbevidsthed	Kvalitetsforståelse og madforbrug	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madforbrug.



Astma-Allergi
Danmark

Forløb 5 – Hvordan formidler man et madprodukt, som er målrettet personer med madallergi?

Formål og udbytte af forløbet

Forløbet giver eleven en forståelse for, hvordan de kan være med til at påvirke mange menneskers madforbrug på én gang med en 'reklamefilm'. De får indsigt i, hvilke virkemidler, man kan gøre brug af, når man skal promovere et madprodukt. Forløbet træner også eleverne i at arbejde innovativt og tværfagligt, fordi de skal lave et kommunikationsprodukt ved at kombinere deres viden om madallergi fra Madkundskab med deres viden om kommunikation og reklamer fra danskfaget.

Man kan evt. planlægge forløbet som et tværfagligt projekt for Dansk og Madkundskab.

Forslag til læringsmål for forløbet

Eleverne kan lave en 30-sekunders reklamefilm for et madprodukt, som er målrettet en særlig gruppe af madallergikere. F.eks. personer der ikke tåler æg, mælk, nødder, fisk o.l.

Vejledende varighed

2-6 lektioner

Undervisningsmateriale

Download app'en Madallergi fra Appstore.

Astma-Allergi Danmarks hjemmeside: <http://allergi.astma-allergi.dk/foedevareallergi>

Forslag til aktiviteter

Læreren præsenterer følgende case for eleverne:

Læreraktivitet

Lektion 1: Kort præsentation af case + udvikling af idé til et nyt madprodukt.

Eleverne skal forestille sig, at de har udviklet et nyt madprodukt til en særlig gruppe madallergikere. Det kan f.eks. være en særlig slags smør til mælkeallergikere eller en ny type hvedemel til folk med hvedeallergi. De kan bruge app'ens opskrifter til at blive inspireret. De kan også gå ind på hjemmesider for supermarkeder for at se, hvad der findes af specialprodukter til madallergikere.



Eleverne arbejder Lektion 1-2: Eleverne går sammen i grupper efter lærerens korte præsentation og beslutter, hvilket produkt de vil promovere og til hvem. Lektion 3-6: Eleverne undersøger deres målgruppe, f.eks. ved hjælp af Facebook, hvor der findes mange grupper. Derefter laver de deres film ved hjælp af telefoner/tablets og viser dem for kammeraterne.	
Forslag til tegn på læring	Forslag til opfølgning
Eleven kan finde og beskrive et produkt, der er målrettet en særlig gruppe af madallergikere.	Læreren går rundt til grupperne og spørger ind til, hvilke specialprodukter eleverne har fundet, og hvem de er målrettet til. (F.eks. mælkefri produkter).
Eleven kan forklare, hvordan de vil 'sælge' deres produkt til den målgruppe, som de har valgt.	Lav en øvelse, hvor eleverne skal præsentere deres idé for resten af klassen. Spørg ind til, hvilke kvaliteter ved produktet, de vil fremhæve. Og hvad de tror er mest vigtigt for deres målgruppe: pris eller kvalitet?
Eleven kan reflektere over sin idé ved at gå i dialog med målgruppen	Læreren spørger ind til, hvordan elevernes dialog med målgruppen har påvirket den måde, de vil præsentere produktet på.

Fælles Mål som bliver opfyldt i forløbet:

Mad & Sundhed	Sundhedsbevidsthed	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.

Fødevarerbevidsthed	Kvalitetsforståelse og madforbrug	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madforbrug.



Forløb 6 – Hvordan laver man en ny opskrift?

Formål og udbytte af forløbet

Forløbet giver eleven mulighed for at bruge deres viden om madallergi og madkundskab til at udvikle nye opskrifter til folk, der har madallergi. Forløbet træner eleverne i at arbejde innovativt og kreativt inden for madkundskab. De øver deres færdigheder, samtidig med at de hele tiden reflekterer over og vurderer deres arbejde sammen.

Forslag til læringsmål for forløbet

Eleverne kan bruge deres viden og færdigheder i madkundskab til at udvikle nye opskrifter til en selvvalgt målgruppe med madallergi.

Vejledende varighed

4-6 lektioner

Undervisningsmateriale

Download app'en Madallergi fra Appstore.

Forslag til aktiviteter

Læreren præsenterer følgende case for eleverne:

Læreraktivitet

Lektion 1+2: Kort præsentation af case + udvikling af idé til opskrift

Eleverne skal i grupper samarbejde om at udvikle en ny opskrift på en forret, hovedret eller dessert til en selvvalgt målgruppe med madallergi. F.eks. folk, der ikke tåler hvede, mælk, nødder, æg o.l.

Processen består af følgende faser 1) Eleverne udvikler idé til ny opskrift. 2) Eleverne tilbereder deres nye opskrift. Undervejs skal de vurdere, hvordan de kan ændre på opskriften, så retten smager endnu bedre. 3) Eleverne anretter den færdige ret, så den fremstår lækker og appetitlig. 4) De tager et billede af retten og sender det sammen med opskriften til madallergi@astma-allergi.dk, hvorefter Astma-Allergi Danmark lægger det op på www.astma-allergi.dk/projekt-madallergi til inspiration.

Eleverne arbejder

Lektion 1-2:

Eleverne går sammen i grupper efter lærerens korte præsentation. De går ind i funktionen "Opskrifter" i Madallergi-app'en og søger inspiration til retter og allergi-målgruppe. Eleverne må gerne vælge at redigere en opskrift fra app'en frem for at udvikle en helt ny.

Lektion 2-5:

Eleverne arbejder i grupper med at tilberede, afprøve og ændrer deres opskrift

Lektion 6:

Eleverne anretter deres nye ret, så den fremstår så lækker og appetitlig som mulig. De tager et foto og sender det sammen med opskriften til madallergi@astma-allergi.dk, hvorefter Astma-Allergi Danmark lægger det op på www.astma-allergi.dk/projekt-madallergi til inspiration.



Forslag til tegn på læring	Forslag til opfølgning
Eleven kan komme med forslag til retter og allergi-målgruppe.	Eleverne skriver deres forslag til retter og målgruppe på post it-sedler, som de hænger op på væggen. Læreren hjælper eleverne med at tage en beslutning, så grupperne arbejder med forskellige retter og forskellige allergi-målgrupper.
Eleverne kan samarbejde om at reflektere, vurdere og forbedre deres opskrift, mens de tilbereder retten.	Læreren indlægger 2-4 korte 'tænkepauser' i deres arbejde. En tænkepause kan indeholde: A) En smagsprøve, B) En refleksion i gruppen over, om man skal tilføje eller fjerne noget fra opskriften.
Eleven kan anrette sin nye ret, så den fremstår lækker og appetitlig. Tage et foto og sende det sammen med opskriften til madallergi@astma-allergi.dk , hvorefter Astma-Allergi Danmark lægger det op på www.astma-allergi.dk/projekt-madallergi til inspiration.	Læreren stiller spørgsmål, der får eleverne til at reflektere over, om de har valgt den anretning, der fremstiller deres nye ret bedst muligt. Klassen 'udgiver' en opskriftsbog med fotos eller laver en planche-udstilling på skolen med opskrifter og fotos.

Fælles Mål som bliver opfyldt i forløbet:

Mad & Sundhed	Sundhedsbevidsthed	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere egne madvalg i forhold til sundhed, trivsel og miljø.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madvalg, sundhed, trivsel og miljø.

Måltid og madkultur	Måltidets komposition	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan opbygge hverdagens måltider ud fra formål.	Eleven har viden om grundprincipper for opbygning af måltider.
	Eleven kan opbygge måltider til særlige anledninger.	Eleven har viden om måltidsanledninger.

Fødevarerbevidsthed	Kvalitetsforståelse og madforbrug	
	Færdighedsmål	Vidensmål
	Eleven kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.	Eleven har viden om faktorer, der påvirker madforbrug.