

FORLØBSBESKRIVELSE

Titel på forløb: Bæredygtige fødevarer	
Uddannelsessted: EUC-SYD, Haderslev	Undervisningstimer i klokketimer: 30
Uddannelse: HTX	Verdensmål: Flere
Fag: Teknologi	Forløbsnummer: EUCS_HTX_Tek_B_075
Niveau: B, 2. semester	Underviser: TVN

INDHOLDSBESKRIVELSE

Et af formålene er at eleverne skal have indsigt i begrebet bæredygtige fødevarer – at det handler om mere end klimaforandringer. At spise bæredygtig er bl.a. også at se på indtagelse af kalorier, at der nok til at brødføde alle. Konkret passer forløbet med Fødevarestyrelsen kampagne med kostrådene 2022 og specifik: ”Gør noget godt – for sundhed og klima. Spis mindre af det søde, salte og fede”.

Eleverne arbejder i grupper i et lærerstyret projekt mht. planlægning og indhold. Metode fra teknologi er systematisk produktudvikling med det givne nøgleproblem: ”En del unge indtager for mange tomme kalorier” og givne produktprincip: myslibar.

Inden analysefasen skal eleverne undersøge hvad der forstås ved bæredygtige fødevarer, FN verdensmål og de officielle kostrådene. Denne research dokumenteres i læselogs. Senere undersøges kendte myslibar mht. sensorik, ingredienser og næringsindhold. Grupperne opstiller krav til egen bar bl.a. ud fra kostråd, FN verdensmål (eleverne har selv fundet frem til relevante), derudover får eleverne det benspænd at der skal indgå bælgrugt. Eleverne udfordres gentagende i deres valg af ingredienser i forhold til at lave op til bæredygtighed. I projektet er der specielt fokus på problemanalysen, teknologianalysen med egen produktion.

Projektet dokumenteres løbende på procestapet og der produceres myslibar i skolens værksted. Myslibar testet af klassen samt 2. års elever på skolen.

INDHOLD

Udvalgte fælles kilder:

- Socialuligevægt i relation til vægt: <https://www.dst.dk/da/TilSalg/perspektiv/2021/2021-08-17-overvaegt-blandt-boern-rammer-skaevt>
- <https://altomkost.dk/materialer/publikation/pub/vis/publication/toolbox-om-de-officielle-kostraad-godt-for-sundhed-og-klima/>
- <https://www.food.dtu.dk/nyheder/2020/02/en-sund-og-baeredygtig-kost-er-mere-plantebaseret?id=b8072640-af60-4bf9-8952-19867cc4fb70>
- Se på tidligere madpyramiden og sammenlign med kostråd fra 2021
- Fremtidsfødevarer <https://foodjobnordic.com/da/fremtidens-foedevarer/>
<https://www.unilever.dk/news/2019/knorr-og-wwf-introducer-50-af-fremtidens-fodevarer/>

Info om næringsindhold og varedeklaration

- Database på DTU om fødevarer <https://frida.fooddata.dk/>
- Beregner fra DTU <https://deklaration.fooddata.dk/?Deklarationsberegneren>)

Forskellige indkøbte myslibar – brugt til at studere ingredienser og teste (sensorik).

Skolens køkken rettet til EUD uddannelse.

FAGLIGE MÅL

kompetencer der arbejdes med fra læreplan teknologi B, htx 2017:

Arbejde med teknologisk innovation ved at udvikle produkter gennem en systematisk og iterativ produktudviklingsproces.

Problemanalyse:

- indsamling, udvælgelse og bearbejdning af information om problemet
- analyse og dokumentation af problemet, herunder problemets årsager og konsekvenser

Produktprincip:

- indsamling af informationer om konkurrerende produkter og identifikation af fordele og ulemper ved disse
- brugsundersøgelse, redegørelse for hvordan og i hvilken sammenhæng produktet skal bruges, herunder inddragelse af brugerne
- bestemmelse af relevante myndighedskrav
- udarbejdelse af krav på baggrund af problemanalyse, analyse af konkurrerende produkter, brugsundersøgelse og myndighedskrav
- metoder til idégenerering, sortering og udvælgelse
- begrundelse for valg af løsning med udgangspunkt i opstillede krav

Produktudformning

- udvalgte materialer, deres egenskaber, opbygning og egnethed
- sikkerhed og sundhed i forbindelse med arbejde i værksteder og laboratorier

Produktionsforberedelse

- planlægning af fremstillingsprocessen struktureret som teknik, viden og organisation

Realisering

- fremstilling af produkter i de på skolen udbudte værksteder

Evaluering

- test af produkt i forhold til opstillede krav
- vurdering af produktets samspil med samfundet.

ANDET

Projektet er efterfølgende fortsat en uge i et SO-forløb med Dansk og Kom/It.