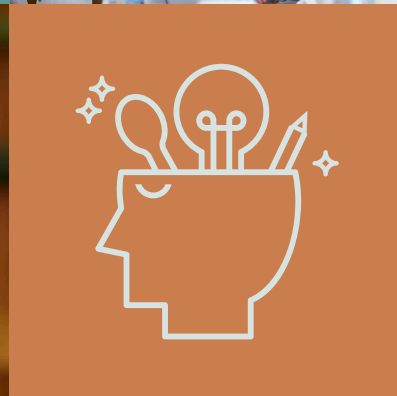


LÆRINGSMÅL

Arla Food Designer tager sit afsæt i arbejdet med elevernes innovative kompetencer i et tæt samspil med fagenes metoder og faglige indhold i madkundskab, dansk, håndværk og design samt natur/teknologi.

ELEVERNE LÆRER AT:

- arbejde innovativt og entreprenant
- forholde sig til bæredygtighed
- tænke kreativt og få nye idéer
- indgå i samarbejdsrelationer og diskutere forståelser
- fremstille yoghurt og emballage
- teste produkter og modtage feedback fra brugerne
- designe en reklame til en bestemt målgruppe
- formidle ved at holde en salgstale og modtage feedback



MADKUNDSKAB

- Eleverne kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering.
- Eleverne har viden om fagord, om maddeklarerationer og mærkningsordningers formål og struktur.
- Eleverne kan vurdere madforbrug i relation til kvalitet, hverdagsliv, æstetik og markedsføring.
- Eleverne kan tilsmage og krydre maden.

DANSK

- Eleverne kan tilrettelægge processer til fremstilling af reklamer.
- Eleverne kan argumentere og forholde sig til andres perspektiv.
- Eleverne kan udarbejde multimodale tekster.
- Eleverne kan fremlægge produkter for andre.

HÅNDVÆRK OG DESIGN

- Eleverne kan arbejde med enkle designprocesser knyttet til egen produktfremstilling.
- Eleverne kan udvikle idéer fra hverdagslivet.
- Eleverne kan afprøve idéer i forhold til produkters form og funktion.
- Eleverne har viden om idéafprøvning i designprocesser.
- Eleverne kan evaluere egen designproces og produkt.

NATUR/TEKNOLOGI

- Eleverne har viden om enkle principper for bæredygtighed.
- Eleverne kan identificere ressourcebesparende teknologier.