

Interreg



Kofinanziert von
der Europäischen Union
Medfinansieret af
Den Europæiske Union

Deutschland – Danmark



Chokolade global

De bitre sider af den søde fristelse



Forhåndsovervejelser til stationsarbejdet

Grundidé

Eleverne skal ved hjælp af hverdagsproduktet chokolade forstå, at der bag tilsyneladende simple forbrugsvarer findes komplekse globale sammenhænge. Gennem arbejdet med de økologiske, sociale og økonomiske aspekter af kakaoproduktion skal de i en stationsundervisning blive bevidste om, hvilke konsekvenser deres eget forbrug har for mennesker og miljø.

Målgruppe

Lektionsforløbet (ca. 90 minutter) er udviklet til en AVflex-gruppe, men kan også anvendes i erhvervsorientering eller i gastronomiske uddannelser – f.eks. for kommende kokke eller servicefaglige medarbejdere. Materialet er udarbejdet til en heterogen elevgruppe, hvor mange elever har et forholdsvis lavt sprogligt niveau. Eleverne adskiller sig ofte markant med hensyn til skolefaglige erfaringer, sproglige og læsemæssige kompetencer samt evnen til at arbejde koncentreret i længere tid. Samtidig viser de et stort behov for handlingsorienterede, tydeligt strukturerede og hverdagsnære læringstilbud, der giver en direkte forbindelse til deres egen livsverden. Netop temaet chokolade egner sig godt hertil, da det både har høj hverdagsrelevans og rejser komplekse spørgsmål om global bæredygtighed.

Faglig for- og efterbearbejdning

Før stationsarbejdet skal eleverne arbejde med begrebet *bæredygtighed* og de 17 verdensmål. Der findes forskellige materialer online. Eleverne bør kende målene og have en forestilling om, hvad de indebærer.

Til arbejdet i stationerne bør der være et overblik over verdensmålene tilgængeligt for eleverne (som arbejdsark, som ekstra materiale ved stationerne eller som plakat i lokalet).

Efter stationsarbejdet skal der gennemføres en refleksionstime i plenum, hvor eleverne samler op på, hvilke verdensmål de har identificeret som kritiske.

Derudover skal løsnings- og forbedringsforslag præsenteres og diskuteres. Her kan også resultatet af smagstesten inddrages. Hvis der er mere undervisningstid til rådighed, egner en sammenligning af forskellige certificeringer (Fair Trade, økologisk osv.) sig som en uddybning.

Didaktiske beslutninger

Didaktisk har emnet stor betydning – både nu og i fremtiden. Chokolade er et produkt, som alle elever kender, regelmæssigt forbruger og forbinder med positive følelser. Samtidig er produktionen af kakao forbundet med økologiske risici, sociale problemer som børnearbejde og økonomiske uligheder. Med dette tilsyneladende helt almindelige fødevareprodukt kan centrale aspekter af bæredygtigt forbrug tydeliggøres på en enkel og konkret måde.

Lektionens formål er at gøre eleverne opmærksomme på, at der bag forbrugsvarer findes globale forsyningskæder, hvor både miljø og mennesker kan blive belastet. For elevernes fremtid – uanset hvilken uddannelses- eller erhvervsvej de vælger – er det vigtigt at kunne træffe ansvarlige forbrugsbeslutninger.

Metodiske beslutninger

Ved lektionens begyndelse gennemgås hele forløbet for stationsarbejdet grundigt sammen med klassen, så alle elever er i stand til at gennemføre de enkelte stationer selvstændigt. Derudover forklares arbejdsarkets struktur i detaljer – især opmærksomheden på, at eleverne ved hver station eller hvert tema skal notere forbedringsforslag. Denne refleksionsopgave tjener til en dybere faglig bearbejdning: Eleverne skal ikke blot identificere problemer, men også aktivt overveje, hvordan bestemte processer – f.eks. kakaodyrkning, høst eller transport – kan gøres mere bæredygtige og retfærdige. Opgavetypen styrker deres kritiske tænkning og understøtter overførslen til egne handlemuligheder.

Valget af stationsarbejde er bevidst. Denne arbejdsform muliggør individuel og selvstændig læring inden for en tydelig og overskuelig struktur. Eleverne arbejder alene, men kan om nødvendigt udveksle spørgsmål og ideer med deres klassekammerater ved gruppens bord. Læreren fungerer som læringsvejleder, der støtter, inspirerer og er til rådighed ved spørgsmål.

Stationsarbejde egner sig særligt godt til heterogene elevgrupper, da det giver plads til forskellige læringstempoer og motiverer gennem varierede og visuelle materialer. Et arbejdsark giver struktur i forløbet: Eleverne markerer, hvilke stationer de allerede har gennemført, og bevarer dermed et konstant overblik.

Der findes desuden et løsningsark ved hver station, som gør det muligt for eleverne at udføre direkte selvkontrol. Dette styrker både deres ansvarlighed og deres evne til at organisere deres eget arbejde.

Læringsmål

1. Faglige kompetencer

Eleverne ...

- **nævner økologiske, sociale og økonomiske problemer** ved chokoladeproduktionen ved at udnytte informationer fra stationerne om dyrkning, høst, børnearbejde samt transport og handel.
- **forklarer betydningen af bæredygtigt forbrug** ved at reflektere over de globale konsekvenser af deres eget chokoladeforbrug.
- **beskriver, hvad børnearbejde betyder**, ved at arbejde med årsager og følger på baggrund af kortfilmen.
- **gør rede for processen omkring kakaohøsten**, ved at matche billeder med tilhørende tekstbeskrivelser.
- **analyserer prisfordelingen på en chokoladeplade**, ved at sammenligne deres egne estimater med den faktiske fordeling.

2. Sociale kompetencer

Eleverne ...

- **støtter hinanden**, ved at afklare spørgsmål og drøfte arbejdsprocesser ved gruppens bord.
- **tager hensyn**, ved at acceptere forskellige meninger og indtryk – f.eks. ved smagstesten.
- **viser empati**, ved at udveksle deres følelser omkring temaet børnearbejde.
- **udvikler fælles løsningsforslag**, ved at diskutere forbedringsmuligheder inden for bæredygtig dyrkning, fair arbejdsvilkår eller transport.

3. Metodiske kompetencer

Eleverne ...

- **anvender digitale medier**, ved at scanne QR-koder og bruge læringsapps til selvkontrol.
- **indsamler og forstår information**, ved at kombinere billeder og tekst samt markere relevante tekststeder.
- **fastlægger transportveje**, ved at lægge tråde på kortet og omregne afstande til kilometer.
- **sammenligner prisfordelinger**, ved at holde egne skøn op imod faktiske tal.
- **vurderer smag og kvalitet**, ved at teste forskellige chokolader sensorisk.

4. Personlige kompetencer

Eleverne ...

- **tager ansvar for deres egen læringsproces**, ved selvstændigt at gennemføre stationerne og føre deres arbejdsark.
- **retter egne resultater**, ved at bruge løsarkene.
- **udvikler egne idéer til bæredygtige forbedringer**, ved at notere forslag ved hver station.
- **reflekterer over deres rolle som forbruger**, ved bevidst at arbejde med egne følelser og tanker om børnearbejde og bæredygtighed.
- **drager konsekvenser for fremtidige købsbeslutninger**, ved at formulere bæredygtige kriterier for deres eget chokoladeforbrug.

Stationerne 1–3

Station 1 – Kakaodyrkning

I Station 1 arbejder eleverne med de vigtigste kakaodyrkningsområder og læser en informationstekst, som forklarer de økologiske og sundhedsmæssige risici ved monokulturer.

Til opgaven med landenes placering får eleverne først en QR-kode, der fører dem til en interaktiv læringsopgave på *LearningApps*. Her kan de placere de vigtigste dyrkningslande de rette steder på verdenskortet og derefter selv tjekke, om deres løsning er korrekt. Denne digitale tilgang gør det lettere for eleverne at orientere sig på kortet.

Derefter overfører eleverne landene i farver til deres eget verdenskort, som de får udleveret som arbejdsark.

I næste trin arbejder eleverne med informationsteksten, hvor de skal finde de sundhedsmæssige og økologiske risici ved monokulturer. Da mange elever har et lavt sprogligt niveau eller vanskeligheder med at læse, findes teksten også som lydfil. På den måde sikres det, at også fagligt svagere eller sprogligt udfordrede elever kan arbejde med stationen.

Station 2 – Kakaohøst og arbejdsvilkår

I Station 2 klipper eleverne billeder ud, der viser processen i kakaohøsten, og matcher dem med de passende tekstbeskrivelser. Arbejdet med billeder gør det lettere for eleverne at forstå emnet, da de visuelt kan følge høstprocessen og dermed får en konkret indgang til stoffet. Gennem udklipning, sortering og sammenkobling af tekst og billede fremmes en aktiv og handlingsorienteret læringsform.

Efterfølgende markerer eleverne de steder i teksten, der viser de udfordrende og belastende arbejdsvilkår. Her opdager de, at arbejdet er meget fysisk krævende og til tider farligt. Opgaven gør eleverne opmærksomme på arbejds- og sundhedsrisiciene på kakaoplantager og hjælper dem med at forholde sig kritisk til forholdene.

Station 3 – Børnearbejde

I Station 3 arbejder eleverne med den sociale dimension af emnet. Med hjælp fra en kort film undersøger de, hvad børnearbejde betyder, hvilke årsager der ligger bag, og hvilke konsekvenser det har for de berørte børn.

Filmen skaber gennem billeder og autentiske indblik en følelsesmæssig tilgang, som styrker forståelsen og gør børnenes livssituation tydeligere. Eleverne bliver bevidste om, hvor hårdt børnene på kakaoplantager belastes – både fysisk, uddannelsesmæssigt og helbredsmæssigt.

Derefter reflekterer de over deres egne følelser og reaktioner på det, de har set. Kombinationen af faglig viden og følelsesmæssig berøring gør eleverne mere bevidste om problemets alvor og styrker samtidig deres etiske og sociale kompetencer.

Stationerne 4–5

Station 4 – Transport og handel

I Station 4 arbejder eleverne med den økonomiske og økologiske side af chokoladeproduktionen. Eleverne lægger med en snor de ruter ud, som en chokoladeplade rejser rundt i verden. Fordelen ved denne metode er, at de lange transportstræk bliver synlige og lettere at forstå end blot gennem forestillinger. Derefter omregner eleverne de målte strækninger til kilometer og lærer dermed, hvor meget CO₂ der kan udledes på disse ruter.

Bagefter beskæftiger eleverne sig med, hvordan prisen på en chokoladeplade fordeles. Først vurderer de selv, hvor mange penge der går til kakaobønderne, handelen, transporten eller supermarkedet. Arbejdet med rigtige penge gør emnet konkret og let at forstå. Ved at sammenligne deres vurderinger med den faktiske fordeling opdager de, at kakaobønderne kun får en meget lille del. På den måde bliver eleverne på en enkel måde opmærksomme på uretfærdig betaling og global ulighed.

Station 5 – Smagstest

I Station 5 smager eleverne på forskellige chokolader og stemmer derefter om, hvilken de bedst kan lide. Smagstesten tjener ikke kun som motivation, men er også didaktisk velbegrunder: Den giver eleverne mulighed for at forbinde smag, kvalitet og bæredygtighed.

I den efterfølgende lektion diskuteres afstemningsresultaterne i fællesskab. Her afsløres det også, hvilke chokolader der blev smagt, og om bæredygtige eller fairtrade-produkter blev foretrukket smagsmæssigt. På denne måde skabes en direkte kobling til bevidste forbrugsvalg, og læringsprocessen bliver yderligere uddybet.

Station 6 – Quiz

Station 6 giver elever, der allerede er færdige med de forrige opgaver, mulighed for at arbejde videre. Via en online-quiz på *LearningSnack* kan de repetere og uddybe centrale indholdspunkter fra alle stationer. Det digitale format gør det muligt at arbejde i eget tempo og giver samtidig direkte feedback, så eleverne kan vurdere deres læringsstand.

Derudover hjælper denne station med at aflaste forløbet: Hurtigt arbejdende elever forbliver aktivt beskæftigede, mens andre kan fortsætte uden tidspres.

Materialer til stationsarbejdet:

Kopierark til eleverne:

Løbeseddel (med bagside „forbedringsforslag“)

Station 1: Arbejdsark „Verdenskort“

Tekstark „Kakaodyrkning: miljø- og sundhedsrisici“

Station 2: Arbejdsark til udklip

Arbejdsark til påklæbning

Station 3: Arbejdsark „Børnearbejde“

Station 4: Arbejdsark „Transportveje“

Arbejdsark „Kakaohandel“

Arbejdsopgaver til at blive ved stationerne (evt. lamineret):

Station 1

Station 2

Station 5 – *Obs: Hvis afstemningen skal foregå online, skal den tilsvarende QR-kode indsættes her.*

Station 6

Løsninger til løsningsstationen

Øvrige materialer:

Station 2: Saks

Lim

Station 4: Kort (Afrika & Europa)

Uldsnor

Lineal

Evt. lommeregner

10 DKR i små mønter

Station 5: 1 stk. chokolade – Fairtrade & ØKO

1 stk. chokolade – konventionel

1 stk. chokolade – alternativ uden kakao (f.eks. ChoViva)

Skilte med A, B, C

Ved analog afstemning: klistermærker (prikker)

Kilder

Station 2:

OroVerde - Die Tropenwaldstiftung: <https://www.regenwald-schuetzen.org>

Station 3:

Norddeutscher Rundfunk:

<https://www.tagesschau.de/wirtschaft/verbraucher/schokolade-kinderarbeit-100.html>