

LOMA UNDERVISNING CASE

SUNDHED OG BÆREDYGTIG UDVIKLING

OS OG VORES MAD



OS OG VORES MAD - SUNDHED OG BÆREDYGTIG UDVIKLING

Formålet med dette forløb for 6. årgang var at fremme handlekompetence hos den enkelte elev i forhold til sund og bæredygtig mad og derigennem fremme sundere valg i hverdagen.

HOVEDKONKLUSIONERNE

Hvad virkede godt og hvad virkede ikke

Det virkede godt at inddele de 65 elever fra 6. årgang på tværs af klasserne. Vi var 5 lærere, 2 pædagoger og 2 køkkenledere, hvoraf den ene også var madkundskabslærer. Det gav et godt samarbejde på tværs af fag og professioner på skolen. Det har vi haft en god effekt af siden. For eleverne var inddeling på tværs af årgangen en

god start på at lære flere at kende inden overgangen til de nye klasser i 7. årgang efter sommerferien.

De fire grupper skiftedes til at deltage i undervisning i fire værksteder: Værksted i natur-teknologi, matematik værksted på skolen, madværksted på Food College og bevægelses- og idræts værksted. Den daglige fælles cykletur fra skolen til Food College blev kombine-



LOMA
UNDER
VISNING
OS OG
VORES
MAD





HOVEDKONKLUSIONERNE

ret med teori om kroppens forbrænding ved fysisk aktivitet. Det var fint med den daglige cykeltur – og vi fandt ud af at ikke alle elever på skolen har en cykel derhjemme. Vi fandt løsninger for alle elever i LOMA-ugen, men har siden tænkt over at vi måske skulle lave en indsats for at alle elever i 6. klasse på skolen har en cykel, fx med cykelværksted. Det kunne være led i vores arbejde med sundhedsfremme.

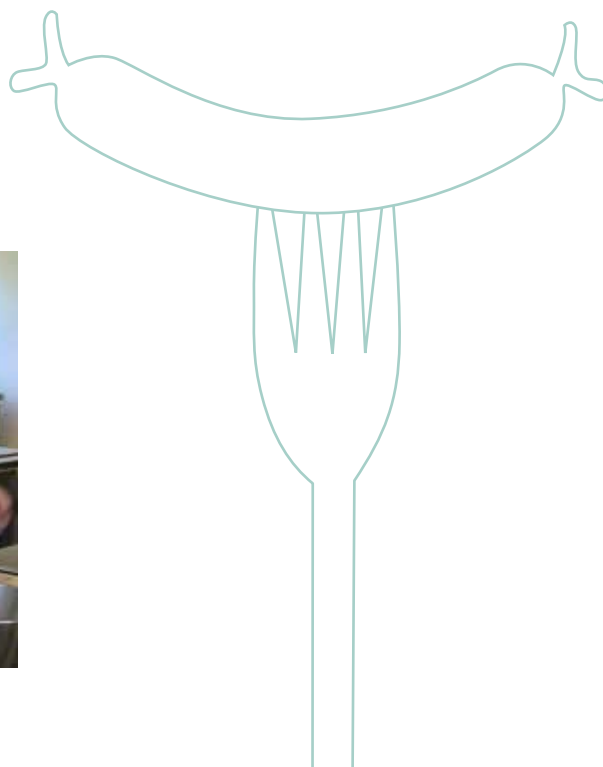
Det var godt at mødes hver dag til fælles spisning på Food College, hvor vi havde lejet produktionskøkken og spisesal til LOMA-undervisning. Eleverne var lidt uvante med at skulle spise sammen hver dag i de 25 minutter, som vi havde aftalt på forhånd. Det gav lidt uro i de første dage indtil alle havde fundet sig til rette og hyggelig snak kom i gang ved bordene.

Hvordan kan det bruges i praksis af andre

Det er spændende for elever på 6. årgang at besøge en teknisk skole og få indtryk af, hvordan der er at tage en uddannelse på levnedsmiddelområdet. Det gav også indsigt i mulige jobs og kommende erhvervsvalg.

Det at skulle levere en arbejdsindsats for fælles måltider i et nyt læringsmiljø gav eleverne konkret handlekompetence i forhold til den virkelighedsnære opgave, der var nødvendig for at alle kammerater og lærere kunne lære noget og have en god dag.

LOMA
UNDER
VISNING
OS OG
VORES
MAD



Beskrivelse af det konkrete arbejde

Underviserne havde valgt en projektorienteret og undersøgende tilgang, der havde tre faser:

Fase 1 Rammesætning og forberedelse

Fase 2 Arbejde og kvalificering

Fase 3 Produkt og evaluering

Se projekt-pil til højre i dokumentet.

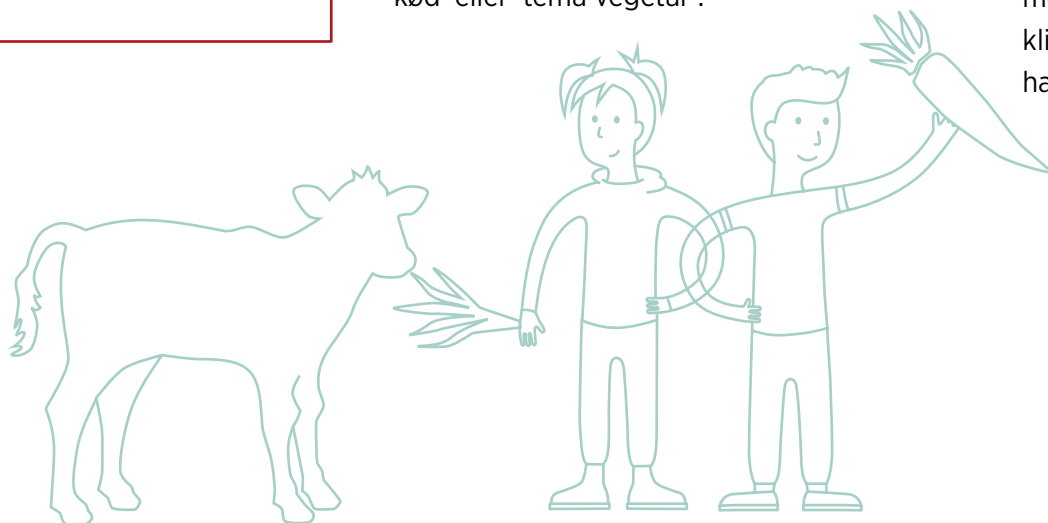
FASE 1

I den første fase blev eleverne involveret på forskellig vis i forberedelserne. Vi spillede ud med fokus på sundhed og bæredygtig udvikling. Derefter orienterede vi om den overordnede ramme med de nye grupper på tværs af klasserne, fælles madlavning og måltid hver dag, samt samarbejdet med Food College.

Derefter var der en proces, hvor eleverne gav input til indhold i undervisningen f.eks. med forslag til opskrifter som de kunne tænke sig at lave den dag det var deres tur til at lave mad til kammerater, lærere, pædagoger og køkkenledere. Køkkenlederen havde rammesat elevernes proces med overordnede temaer for menuvalg f.eks. 'tema hakket kød' eller 'tema vegetar'.

Som led i forberedelserne brugte vi ekskursionen som 'trigger materiale' for at styrke elevernes udfordringskompetence. Turen gik til Krastrup Søgaard, der har egen gårdbutik. Her sælger de slagtervarer, herunder råvarer fra kødkvæg og frilandsgrise fra egen gård. På Krastrup Søgaard fik eleverne indtryk af de animalske fødevarers vej fra jord-til-bord i et lokalt perspektiv. Endvidere fik de indsigt i de håndværksmæssige aspekter af at lave 'mad til mange' og de job- og erhvervsmuligheder, der er på området.

Undervisningen i første fase opmuntrede eleverne til kritisk refleksion over forskellen på konventionelt og økologisk dyrehold, på forholdet mellem dyrevelfærd, dyrs og menneskers sundhed, bæredygtig udvikling, klimaforandringer – og den pris som mad har i Danmark.



LOMA
UNDER
VISNING
OS OG
VORES
MAD

RAMMESÆTNING OG
FORBEREDELSE

ARBEJDE OG
KVALIFICERING



PRODUKT OG
EVALUERING



FASE 2

I arbejdsfasen var der særligt fokus på elevernes udvikling af kompetence i forhold til den undersøgende proces. Alle værksteder kombinerede fagligt oplæg fra underviserne med elevernes selvstændige arbejde i grupper eller individuelt. Når der i forløbet var tegn på at eleverne havde brug for mere viden for at komme videre i deres arbejde blev der indlagt formidlingsloops, hvor ny

viden blev delt og diskuteret. Elevernes produkt var blandt andet artikler til fælles avis om LOMA-ugen.

I denne fase kom eleverne godt igang med deres egne undersøgelser og produkter. Her er eksempler på de læringsmål, der var opsat for elevernes læring i værkstederne:

Madkundskab

- Eleven kan omsætte viden om sund mad i madlavning
- Eleven kan redegøre for almindelige råvarers smag og anvendelse
- Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavning

IT & medier

- Eleven kan udarbejde digitale fagtekster om LOMA

Idræt

- Eleven kan respektere og har viden om regler og aftaler for idræts aktiviteter

Matematik

- Eleven kender de grundlæggende regnestrategier
- Eleven har kendskab til statistiske metoder

Dansk

- Eleven har kendskab til mærkning af fødevarer i Danmark og kan forklare hvad de mest anvendte mærker står for

Natur/Teknik

- Eleven har viden om udvikling og vurdering af produkter
- Eleven kan beskrive interesse modsætninger ved produktionsforhold
- Eleven har viden om produktions afhængighed og påvirkning af naturgrundlaget
- Eleven kan identificere resourcebesparende teknologier
- Eleven har viden om enkel miljøvurdering af produkter og produktioner
- Eleven har viden om kost og motionsråd



LOMA
UNDER
VISNING
OS OG
VORES
MAD

RAMMESÆTNING OG
FORBEREDELSE

ARBEJDE OG
KVALIFICERING



PRODUKT OG
EVALUERING



FASE 3

Hver dag havde et fælles produkt i form af det fælles måltid, som kammerater havde tilberedt. Køkkenholdet præsenterede dagens menu for gæsterne som et fast element. Evaluering blev gennemført både ved dagens slutning og ved ugens afslutning.

KONTAKTOPLYSNINGER

Kontaktperson på Filstedvejens Skole: Lærer Jacob Mose, lærer Peter Bahnsen og køkkenleder, Gitte Frederiksen.

Inspiration til projektarbejde som metode

Mikkelsen, Stinus Lundum Storm, et al. Inkluderende digital projekt-didaktik i de frie skoler. Læremiddel.dk, 2015.



LOMA
UNDER
VISNING
OS OG
VORES
MAD



RAMMESÆTNING OG
FORBEREDELSE

ARBEJDE OG
KVALIFICERING



PRODUKT OG
EVALUERING

Undervisningsmaterialet er udviklet af LOMA-skolerne i samarbejde med Center for Anvendt Skoleforskning, UCL.

Materialerne er tilgængelige på www.lomaskole.dk. Projekt LOMA-lokal mad er støttet af Nordea-fonden.

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

