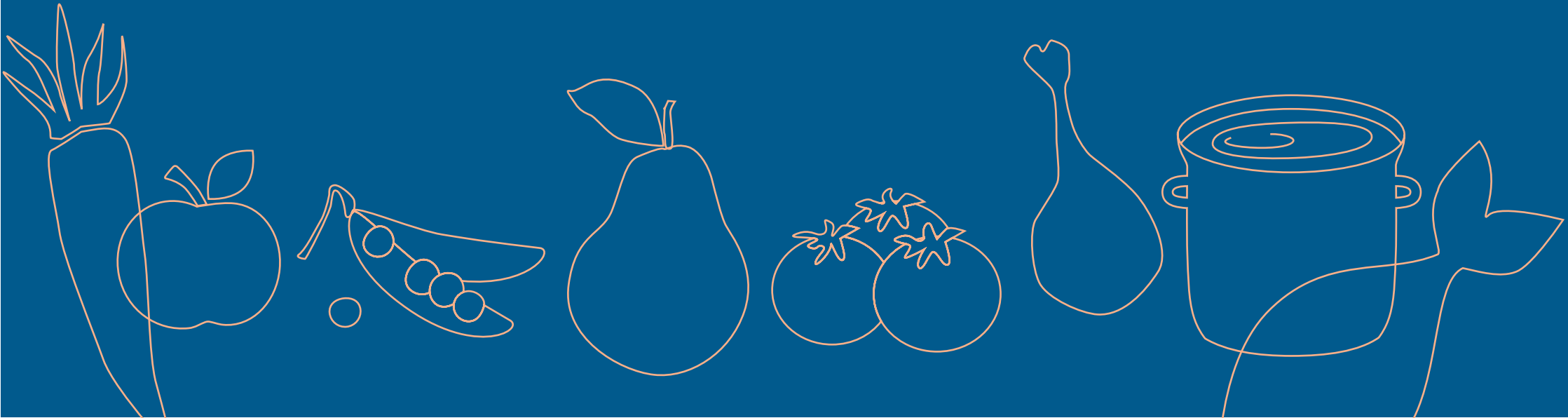


LOMA UNDERVISNING CASE BÆREDYGTIGT FISKERI



BÆREDYGTIGT FISKERI. 8. ÅRGANG

Et tværfagligt samarbejde mellem skole og lokale fødevareproducenter i et Åben skole perspektiv.

Nymarkskolen i Svendborg har siden 2013 og frem til nu i 2016 haft gode erfaringer med at samarbejde med lokale fødevareproducenter omkring undervisning, der er integreret i deres skolemadsordning 'LOMA-lokal mad, læring og næring til skoleelever'.



LOMA
UNDER
VISNING
ÅBEN
SKOLE

HOVEDKONKLUSIONERNE

Hvad virker

- I LOMA anlægger skolen et lokalt perspektiv på indkøb og forbrug af råvarer til skolens madordning. Det virker godt, at det lokale perspektiv også omfatter et samarbejde med producenter og leverandører omkring undervisning. Her er det fiskeri, der giver god mening i forhold til Åben Skole indsats.
- Eksempelvis tager skoleklasser på ekskursion til lokale producenter med henblik på at få viden om produktion og afsætning. Endvidere deltagere lokale leverandører som gæstelærere i undervisningen, fx i forhold til at lære eleverne at filetere fisk i skolens produktionskøkken.

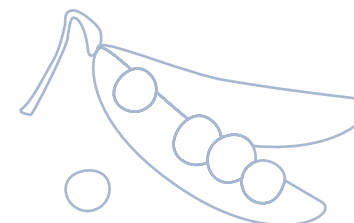
Hvad virker ikke – udfordringer

Det er vigtigt at underviserne tænker i FØR-UNDER-EFTER ekskursion og besøg af gæstelærer. Dette skal ske i relation til fælles mål. Alternativt er der risiko for at ekskursion eller gæstelærer kun bliver en oplevelse, der ikke er koblet til fælles mål i fagene.



Hvordan kan det bruges i praksis af andre?

Samarbejde med lokale fødevareproducenter kan med fordel indgå i LOMA projekter, hvor der er fokus på at integrere sundhedsfremme, læring og bæredygtig udvikling. Det kan anbefales at have en form for Åben-skole samarbejdsaftale med lokale producenter og leverandører.



Beskrivelse af det konkrete arbejde

I forbindelse med et LOMA undervisningsforløb har underviserne valgt at 8. klasse skal arbejde undersøgende og projektorienteret med emnet 'bæredygtigt fiskeri'. Der indgår både humanistiske og naturvidenskabelige fag i undervisningen. Underviserne anvender dels en monofaglig, flerfaglig eller tværfaglig tilgang i løbet af de tre faser:

Fase 1 Elevernes forberedelser, rammesætning

Fase 2 Elevernes undersøgende arbejde og kvalificering

Fase 3 Elevernes produkt og evaluering.

Fase 2 og 3 varer 2 uger, hvor eleverne på skift deltager i tilberedning af mad til kammerater og lærere.



FASE 1 - RAMMESÆTNING OG FORBEREDELSE

Projektarbejdet

I denne fase er der fokus på udvikling af elevernes udfordringskompetence. Som trigger materiale til at komme i gang med det undersøgende arbejde anvendes film, foto og artikler (evt. link til lomaskole.dk). Informationsindsamling og forventningsafstemning indgår her. Ofte er ekskursioner til erhverv, der arbejder med fiskeri placeret i denne fase. På baggrund af forberedelserne afslutter eleverne denne fase med at formulere den udfordring som de vil arbejde med via spørgsmål. Det sker via spørgsmål:

Hvordan kan vi undgå overfiskning? Hvordan kan et bæredygtigt fiskeri organiseres? Hvad er vigtigt for forbrugerne?

Eleverne overvejer hvilket produkt, som deres undersøgelse skal udmøntes i og hvordan det skal formidles til kammeraterne.

Madlavning til kammerater og undervisere er integreret i det overordnede projekt

I fase 1 deltager eleverne i et 2-4 timers undervisningsmodul, hvor formålet er at facilitere elevernes valg af hvilke madretter, de vil tilberede i projektugerne (fase 2 og 3). Valg af opskrifter koordineres med det overordnede tema, bæredygtigt fiskeri.

Endvidere undervises eleverne i hygiejne og ernæring jf. fælles mål for madkundskab.

Elevernes madlavning udgør et dagligt produkt af den samlede LOMA-undervisning i 'Bæredygtigt Fiskeri'.



LOMA
UNDER
VISNING
ÅBEN
SKOLE

RAMMESÆTNING OG
FORBEREDELSE

ARBEJDE OG
KVALIFICERING



PRODUKT OG
EVALUERING



FASE 2

Arbejde og kvalificering

Projektarbejdet

Eleverne går i gang med deres undersøgelse, herunder at udvælge kilder.

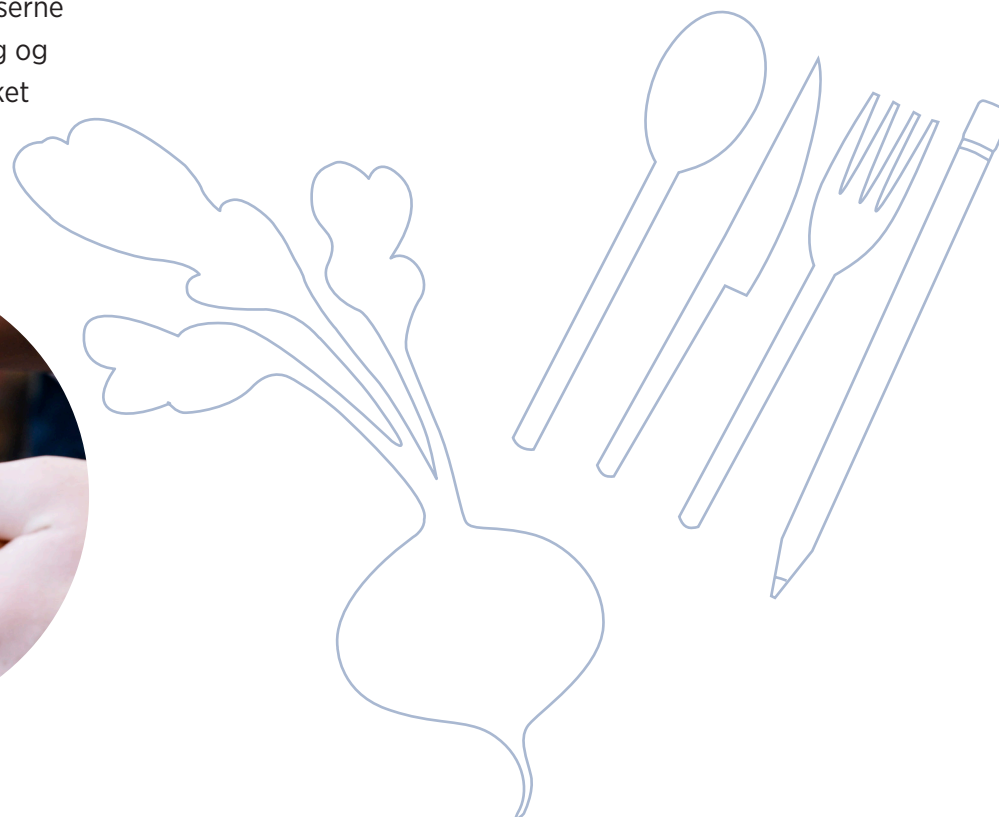
De går i gang med at producere deres eget materiale og organisere arbejdsprocessen via en fælles arbejdsplatform. Underviserne har på forhånd indlagt mulighed for 'formidlingsloops' i fase 2. Det kunne for eksempel være en overordnet interessentanalyse af aktørerne indenfor fiskeri i Danmark – og i verden med henblik på at kvalificere elevernes viden.

Endvidere er der i fase 2 indlagt evalueringsloops, hvor underviserne undersøger i hvilket omfang at eleverne har opnået tilstrækkelig og faktisk indsigt i deres emne. I den forbindelse drøftes også hvilket produkt som eleverne vil udarbejde.



Madlavning til kammerater og undervisere indgår i de to uger ved at eleverne på skift tilbereder et måltid til kammerater og undervisere.

Onsdag midt i ugen er der ofte besøg af den lokale fiskeleverandør, der underviser eleverne i, hvordan de kan filettede fisk. Eleverne bliver instrueret og udfører derefter selv arbejdet, samt den videre tilberedning og servering for kammerater og undervisere. Kobling mellem madlavning og det overordnede tema omkring bæredygtigt fiskeri præciseres i form af udstilling, plancher og video i spisesalen.



LOMA
UNDER
VISNING
ÅBEN
SKOLE

RAMMESÆTNING OG
FORBEREDELSE

ARBEJDE OG
KVALIFICERING



PRODUKT OG
EVALUERING



FASE 3

Produkt og evaluering

Produktet af projektarbejdet fremlægges for kammerater og lærere. De producenter, der har deltaget i undervisningsforløbet, her lokalt fiskeri erhverv, inviteres med til fremlæggelser og evt. fælles måltid.

Eksempler på produkter er: Video, ppt, rapporter, rollespil, quizz, collager m.m.

Evaluering sker med feedback fra kammerater (peer-to-peer), lærere og evt. andre.

Eleverne evaluerer deres egen indsats i forhold til mål, proces og personligt bidrag og udbytte.

KONTAKTOPLYSNINGER

Vil du vide mere om dette forløb er du velkommen til at kontakte lærer, Rikke Vingaard Thrane og lærer, Pia Dam fra Nymarkskolen i Svendborg.



LOMA
UNDER
VISNING
ÅBEN
SKOLE

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

