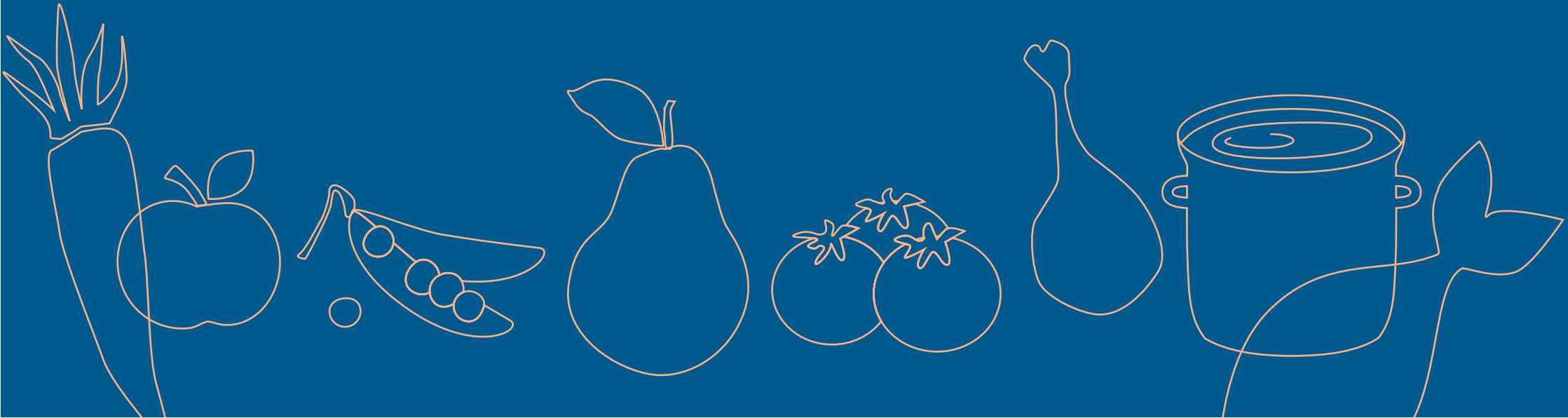


LOMA UNDERVISNING CASE



OSTEPRODUKTION





OSTEPRODUKTION

Et tværfagligt forløb mellem dansk, fysik/kemi, biologi og samfundsfag. Endvidere indgik fælles mål fra de obligatoriske emner it&medier og Sundhed. Der blev anvendt en projekt-orienteret tilgang.

Udskolingsforløb på Nymarkskolen i Svendborg

Med en overordnet rammesætning omkring at arbejde med sundhed, har elever på 7. årgang produceret en personlig blog, hvor der blandt andet er blevet lavet blog-indlæg om deres osteproduktion, samt andre selvvalgte emner omkring sundhed.

Igennem et ugeforløb har eleverne arbejdet med at producere fetaost og rygeost, hvor de sideløbende har arbejdet på hver deres personlige sundheds-blog, hvor de gennem billeder og tekst har dokumenteret deres osteproduktion, men også blogget om forskellige aspekter omkring deres egen og andres sundhed.



LOMA
UNDER
VISNING
OSTE
PRO
DUK
TION



HOVEDKONKLUSIONERNE

Hvad virker

Forløbet både omkring osteproduktionen og fremstillingen af deres egen personlige blog om sundhed var bygget op omkring projektformen. Den høje grad af involvering i alle dele af forløbet sammenholdt med den store grad af 'hands on' gjorde at eleverne dels havde en høj grad af ejerskab til både proces og produkt og var meget motiverede under hele forløbet.

Forløbet kørte samtidigt med at halvdelen af klassen var i LOMA køkkenet, hvilket havde den betydning at der kun var den halve del af klassen (ca. 12-13 elever) under forløbet, hvilket var med til at gøre det meget intenst.

Eleverne havde også mulighed for at følge med i kammeraternes processer, kommentere, give gode råd og på den måde løbende give hinanden peer to peer feed-back. Der var både mulighed for at lave formidlings- og evalueringsloops løbende.

Forløbet blev gennemført fire gange i træk, med to forskellige klasser. Det gav mulighed for løbende at kvalificere procesdidaktikken for lærerne.

Hvad virker ikke – udfordringer

En af udfordringerne var tid. Der er mange processer i osteproduktionen og det tog mere tid end forventet. Dertil kom forskellige uforudsete ting der kunne gå galt i osteproduktionen, hvilket var udfordrende på tid, men til gengæld var meget lærerigt for både lærere og elever.

En anden meget praktisk udfordring var rengøring. Det svinede meget at lave osteproduktionen, men med de rette forberedelser kan det sagtens lade sig gøre at gennemføre i et almindeligt klasselokale.



Hvordan kan det bruges i praksis af andre?

At arbejde projektorienteret og tværfagligt kan med fordel gøres som en del af et LOMA forløb. Det kan også med fordel gøres sideløbende med opdeling af klassen, hvor en del af klassen laver mad til det daglige måltid.

Det kræver man har kendskab til at undervise i blog og lave blog.

Det kræver også både viden og udstyr omkring osteproduktion, for at kunne gennemføre den del af forløbet.



LOMA
UNDER
VISNING
OSTE
PRODUKTION





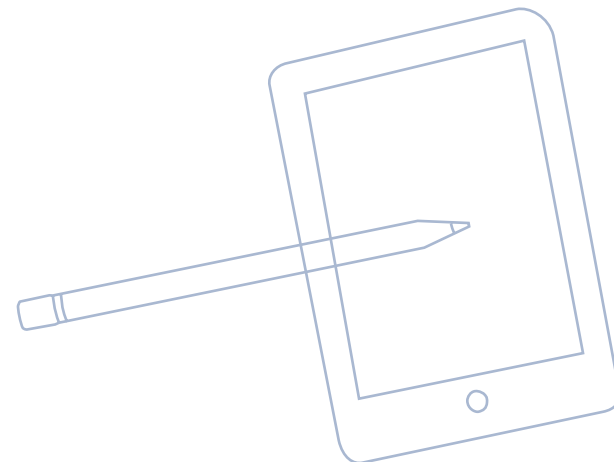
Beskrivelse af det konkrete arbejde

I forbindelse med klassernes LOMA-forløb i LOMA-køkkenet har underviserne valgt at den halvdel af klassen, der skal arbejde tværfagligt har 'osteproduktion' som en overordnet ramme. De skal med udgangspunkt i en osteproduktion lære om dansk, fysik/kemi, biologi og samfundsfag.

FASE 1 - RAMMESÆTNING OG FORBEREDELSE

Forløbet var rammesat til at inddrage læringsmål fra dansk, fysik/kemi, biologi og samfundsfag og det var de fag der gav timer til det tværfaglige forløb.

Eksterne undervisere i tysk/fransk fik udskudt deres undervisningstimer. Alle teamets lærere understøttede dette.



LOMA
UNDER
VISNING
OSTE
PRO
DUK
TION

RAMMESÆTNING OG
FORBEREDELSE

ARBEJDE OG
KVALIFICERING



PRODUKT OG
EVALUERING



FASE 2 - ARBEJDE OG KVALIFICERING

Blandt mål for undervisningen var følgende:

- Ønske om at eleverne gennemførte en produktion af en fødevarer.
- At eleverne fik indsigt i hygiejne i forhold til sundhed i en produktions proces.
- At eleverne undersøgte forskellen mellem økologisk- og konventionel råvarer i osteproduktionen i forhold til økonomi, pris i butikken og smag.



LOMA
UNDER
VISNING
OSTE
PRO
DUK
TION

RAMMESÆTNING OG
FORBEREDELSE

ARBEJDE OG
KVALIFICERING

EVALUERINGSLOOPS
FORMIDLINGSLOOPS

PRODUKT OG
EVALUERING



FASE 3 – PRODUKT OG EVALUERING

I denne fase var der fokus på to produkter: Blog og Osteproduktion. Udvalgte mål for produkter var:

Blog

- At kunne dokumentere osteproduktionsprocessen både gennem tekst og billede.
- At kunne forholde sig til egen og andres sundhed ved at bearbejde forskellige indlæg på deres egen blog, herunder deres umiddelbare tanker omkring forskellige emner i relation til egen og andres sundhed.
- Peer to peer løbende evaluering omkring deres blogs som anvendt medie.
- Fremlæggelse af blog for kammerater.

Osteproduktion

- At kunne fremstille rygeost, herunder fokus på rygeprocessen.
- At fremstille sin egen personlige fetaost.
- At arbejde med smag og selv tilsmage den olie, der fungerede som lage for osten. Alle fik deres egen fetaost med hjem.
- Evaluering af osteproduktionen forgik både løbende og som endelig evaluering.

KONTAKTOPLYSNINGER

Hvis du vil vide mere: kontaktperson Signe Riber Jensen eller Rikke Vingaard Thrane, begge lærere på Nymarkskolen.

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
OSTE
PRO
DUK
TION

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

