

Klimaklog på danske fødevarer - mellemtrin



Beskrivelse

Bliv klimaklog på danske fødevarer.

Verdensmålene er kommet for at blive, og vi skal alle arbejde for en mere bæredygtig fremtid.

I dette forløb gennemgår vi en række gode klimatips og får en god snak om, hvad du kan gøre for at være mere bæredygtig. Dagen bliver en blanding af korte oplæg, diskussioner og opgaver.

Lokale fødevarer er en af de mest oplagte veje at gå for at reducere klimapåvirkningen af vores fødevarereproduktion. Food miles er et begreb der bruges mere og mere, og der stræbes efter zero miles food, dvs. vi skal spise lokalproducerede fødevarer. "Spise i sæson" er et andet begreb der er oplagt til at blive mere grønne sammen og koblet med lokale fødevarer, er potentialet stort.

De lækre, velproducerede, sikre og sunde fødevarer venter lige rundt om hjørnet over hele Danmark. Udvalget er bredt, lige fra grøntsager til kød, honning, olie, frugt, drikkevarer og meget mere - og de har altid en god historie tilknyttet, der får det hele til at smage lidt bedre.

Vi afholder besøge udendørs i skolehaven, så vær forberedt på en dag i udeskole:-)

Aktiviteter

- Eleverne introduceres til de forskellige produkter og deres produktionsformer.
- Undervejs laver vi opgaver omkring nogle af de mange førsteklasses fødevarer, der hver dag produceres af danske landmænd og kvinder i hele Danmark.
- Eleverne inddrages i denne diskussion og målet er at de får et mere nuanceret indblik i fødevarereproduktion og syn på deres eget forbrug af fødevarer.

Forberedelse

Der kan med fordel arbejdes med Verdensmålene og kendskab til danske fødevarer, hvordan de er produceret, sæsonvarer og hvilke innovative klimaløsninger eleverne kender til i produktionen af danske fødevarer.

Efterbehandling

Efter besøget arbejdes der med produktionskæder i klassen. Eleven får mulighed for at fordybe sig og beskrive

en proces fra ressource til færdigt produkt eller fra produkt til ressource.

Find desuden inspiration under 'undervisningsmateriale', hvor der bl.a. er linket til relevante forløb på Gyldendals portaler.

Formål

Formålet med forløbet er, at eleverne:

- får et større indblik i dansk fødevareproduktion, hvilket kan give mulighed for at udbygge deres viden, kompetencer og handlemuligheder, så de oplever at kunne gøre en forskel og sammen skabe en mere bæredygtig fremtid.
- får viden om det store udvalg, de danske fødevareproducenter repræsenterer.
- bliver introduceret til og får smag for fødevarer i sæson.
- bliver bevidste om zero miles food.
- introduceres til et erhverv der på en gang er et af de ældste, og samtidig et af de mest innovative omkring produktionsformer, der sikrer en stabil forsyning af sunde, velsmagende fødevarer.

Eksempler fra Fælles Mål:

Natur/teknologi - Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'perspektivering', hvor eleven kan perspektivere natur/teknologi til omverdenen og aktuelle hændelser. Med særligt fokus på 'perspektivering i naturfag' og 'teknologi og ressourcer'.

Uddannelse og job - Der arbejdes indenfor kompetenceområdet 'fra uddannelse til job', hvor eleven kan beskrive sammenhæng mellem uddannelser og job. Med særligt fokus på 'uddannelse- og jobkendskab'.

Sted
Asmildkloster Landbrugsskole Asmildklostervej 1 8800 Viborg
Undervisningsmateriale
Forløb på Gyldendals natur/teknologi-portal: Den levende mark
Forløb på Gyldendals natur/teknologi-portal: Landbrugets dyr
SEKUNDÆRT materiale Tænk tværfagligt med dette forløb i madkundskab: Forløb på Gyldendals madkundskabsportal: Hvor kommer maden fra?
SEKUNDÆRT materiale Tænk tværfagligt med dette forløb i madkundskab: Forløb på Gyldendals madkundskabsportal: Fisk og bæredygtighed

Beskrivelse af tilmeldingsprocedure

Tilmelding sker til
Rebecca Bruun Heissel

rb@asmildkloster.dk

Tlf.nr. 30592510

Praktisk information

Udbyder

Asmildkloster Landbrugsskole

Antal

30

Fortrinsvist 1 klasse ved tilmelding.

Periode

Hele året

Yderligere oplysninger til periode

Forløbet kan bookes til besøg i perioden 1. marts til 31. oktober.

Varighed

4 timer

Besøget varer ca. 4 timer inkl. pauser og rundvisning på skolen og introduktion til Landbrugsuddannelsen.

Dette forløb er gratis

Emneområde

Bæredygtighed og verdensmål
Innovation og entreprenørskab
Natur og friluftsliv
Naturvidenskab

Fag

Natur/teknologi
Obligatoriske emner

Faciliteter

- Mulighed for at spise medbragt mad
- Mulighed for toiletbesøg
- Handicapvenlige forhold



Transporttilskud

Det er muligt at søge transporttilskud til dette forløb.

Kontakt udbyder

Asmildkloster Landbrugsskole

Asmildklostervej 1

8800 Viborg