

Undervisningsplan

Oksekødsproduktion, bæredygtighed og miljø

FFM	Læringsmål	Aktiviteter	Virksomhedsformer
Første undervisningsgang			
<ul style="list-style-type: none"> Eleven kan analysere fødevarergrupper vej fra jord til bord og til jord igen 	<ul style="list-style-type: none"> Jeg kan lave en tegneserie over oksekøds vej fra kalvens fødsel til supermarkedet. 	<p>Eleverne skal nedskrive:</p> <ul style="list-style-type: none"> Deres 5 yndlingsretter Hvor mange gange de i løbet af ugen har fået kød Kan jeg lide oksekød (hvorfor/hvorfor ikke) <p>Fælles refleksion i klassen.</p> <p>Teori:</p> <ul style="list-style-type: none"> Oksekødproduktion Film: Madmagasinet Hakket oksekød + Fedt Fup og Flæskesteg (klip hvor de er ude ved en økologisk kvægproduktion og sætter det op imod den konventionelle) <p>Elevaktivitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> Eleverne skal lave en tegneserie over oksekødets vej fra kalvens fødsel til supermarkedet. 	<p>Model- skabende Analyserende Forklarende</p>
Anden undervisningsgang			
<ul style="list-style-type: none"> Eleven kan analysere fødevarergrupper vej fra jord til bord og til jord igen Eleven har viden om fagord og begreber og maddeklarationers og mærkningsordningers formål og struktur 	<ul style="list-style-type: none"> Jeg kan fortælle hvorfor supermarkedet er indrettet som det er. Jeg kan forklare forskellen på forskellige pakker oksekød. 	<p>På tur i supermarkedet</p> <ul style="list-style-type: none"> Eleverne skal i grupper undersøge supermarkedets indretning. De skal lave et lille kort, hvor de indtegner hvor de finder kødet, grøntsagerne, æg og mejeri og bønner, linser m.m. Eleverne skal tage 3 billeder af pakker med oksekød. <p>Tilbage til undervisningslokalet.</p> <ul style="list-style-type: none"> Eleverne skal nedskrive årsager til hvorfor de tror supermarkedet er indrettet som det er. Eleverne skal analysere og begrebssætte emballagen på de kødpakker de har fundet. Hvad betyder friland, mesterhakket, buget mm. Her kan de bruge internettet til hjælp. <p>Grupperne fortæller resten af klassen, hvad de er kommet frem til.</p>	<p>Analyserende Begrebssætten de Reflekterende</p>

Tredje undervisningsgang			
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven har viden om fødevaregruppers bæredygtighed • Eleven har viden om betydningen af madhåndtering for bæredygtighed og miljø 	<ul style="list-style-type: none"> • Jeg kan placere en række råvarer i en klimapyramide • Jeg kan opstille eller svare på 5 relevante spørgsmål i forhold til oksekøds bæredygtighed • Jeg kan planlægge en ret, som kan få den almene dansker til at spise mere klimavenligt. 	<p>Teori:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oksekøds miljøpåvirkning fra fødsel til måltid - Præsentation af problemstillinger i forhold til produktion af kød set i et bæredygtigt perspektiv. - Præsentation af de 10 klimaråd der er tilknyttet kostrådene. - Film: ”Madmagasinet Bitz og Frisk - kød” <p>Elevaktiviteter:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Spørgsmålsark til film, hvor eleverne bl.a. selv skal klistre råvarer ind i en klimapyramide. - Paropgave: En ”interviewer” - opstiller 5 relevante spørgsmål om problematikker om oksekødsproduktion i forhold til bæredygtighed og miljø. En ”ekspert” - Som svarer på spørgsmålene, ved hjælp fra oplæg og internettet. - Gruppearbejde: Eleverne får til opgave at forestille sig at være repræsentanter fra en organisation der kæmper for miljøet. De skal planlægge en ret, som skal overbevise den almene dansker, om det skønne ved at spise mere klimavenligt. Gruppen skal skrive ned hvilke overvejelser de har gjort sig. 	<p>Forklarende Begrebs- sættende Vurderende</p> <p>Skabende</p>
Fjerde undervisningsgang			
<ul style="list-style-type: none"> • Eleven kan vurdere miljømæssige konsekvenser af madhåndtering 	<ul style="list-style-type: none"> • Jeg kan opstille hvilke fordele og ulemper jeg tænker der er, ved at vælge at spise oksekød. 	<p>Grupperne skal fremstille den planlagte ret fra sidste undervisningsgang.</p> <p>Grupperne skal skiftevis, fremlægge deres ret for de andre i klassen, som så skal smage på den.</p> <p>Eleverne skal nedskrive 5 fordele og 5 ulemper ved at vælge at spise oksekød i hverdagen.</p> <p>Opsamling: fælles diskussion i klassen hvor fordele og ulemper tages op. Her kan inddrages aspekter omkring sundhed, kultur og livskvalitet.</p> <p>Som afslutning på forløbet skal eleverne lave en individuel skriftlig aflevering. Afleveringen skrives som et brev til oldemor, her skal de forklare fordele og ulemper ved at spise kød.</p>	<p>Skabende Perciperende</p> <p>Dømmende Reflekterende Værdi- sættende</p>