



# Bæredygtighed & ØKOLOGI



## I. Lærervejledning

## Økologi bliver hverdagskost

Regeringen har i et nyt økologipolitisk udspil i efteråret 2011 (Aftaler om Finansloven 2012) sat som mål, at 60 procent af maden i den offentlige bespisning i 2020 skal være økologisk. Dette betyder, at der i de kommende år vil være et markant øget behov for kendskab til bæredygtighed og økologi samt kendskab til, hvordan omlægning til mere økologi kan praktiseres i det daglige arbejde i de enkelte køkkener. Derfor er det vigtigt at sætte fokus på dette tema og prioritere bæredygtighed og økologi som væsentlige indsatsområder i de erhvervsfaglige uddannelser med fællesindgangen Mad til mennesker.

Det er vigtigt, at bæredygtighed og økologi allerede på grundforløbet bliver en integreret og naturlig del af undervisningen og et væsentligt aspekt af den faglige undervisning. Den økologiske vinkel eller tankegang er med til at ruste eleverne til de krav, de vil møde i fremtidens køkkener. At sætte fokus på bæredygtighed og økologi er i høj grad et spørgsmål om holdninger og yderst relevant at diskutere med eleverne tidligt i et uddannelsesforløb. Vaner og arbejdsprocesser er vanskelige at ændre – nytænkning og udvikling er energikrævende og tager tid, men også en spændende udfordring!

Økologisk Landsforening har igennem flere år været i dialog og samarbejdet med landets erhvervsskoler og har udleveret materialer og holdt oplæg om økologi generelt. Det har vist sig, og at der er et stort behov for et undervisningsmateriale, som kan være med til at skabe synergi mellem den teoretiske og den praktiske undervisning. Bæredygtighed og økologi skal i højere grad indarbejdes og tænkes med som en naturlig del af undervisningen på skolen såvel i teori som i praksis. Den bæredygtige tankegang skal være en naturlig og integreret måde at anskue en produktion på lige fra menuplanlægning og vareindkøb til arbejdsgange, produktion, servering og rengøring. At holde hus med ressourcerne, at træffe ansvarlige valg på miljøområdet og vide hvorfor man gør det, er kompetencer, der i fremtiden vil være helt afgørende, hvis målet om 60 procent økologi i den offentlige bespisning skal realiseres.

Derfor har Økologisk Landsforening sammen med Hotel & Restaurantskolen, Teknisk Skole Silkeborg og Professionshøjskolen Metropol valgt at indgå dette samarbejde med ønsket om at bidrage til et større fokus på bæredygtighed og økologi samt en øget kobling og sammenhæng mellem fagene i uddannelserne.

Det er vores håb, at undervisningsmaterialet vil blive et godt supplement til det faglige arbejde på den erhvervsfaglige fællesindgang Mad til mennesker. Ikke kun fordi det sætter fokus på et væsentligt indsatsområde i tiden nemlig bæredygtighed og økologi, men også fordi materialet understøtter lærerens didaktiske arbejde med elevernes læreprocesser. Materialet tager udgangspunkt i målene fra bekendtgørelsen for de erhvervsrettede uddannelser med fællesindgangen Mad til mennesker. Det giver både læreren direkte anvendelige opgaver og metoder samt begrundelser for at anvende disse i forhold til elevernes læreprocesser.



Det har været intentionen, at undervisningsmaterialets opgaver og aktiviteter er konkrete og praksisnære. Læreren kan bruge enkelte elementer samt redigere og justere opgaver og aktiviteter efter behov. Materialet er ikke kun tænkt til nye lærere, der både kan savne en faglig, indholdsmæssig og pædagogisk inspiration, men kan også bruges af erfarne lærere, der ønsker at udvide eller supplere deres undervisning med et øget fokus på bæredygtighed og økologi.

Undervisningsmaterialet skal på længere sigt indgå som styrkelse af den økologiske profil på grundforløbet Mad til mennesker ikke bare på Hotel & Restaurantskolen på Silkeborg Tekniske Skole, men på alle skolerne på landsplan.

Januar 2012

Lone Kristensen



Jens Ager Hansen   Lotte Birk Godiksen

PROFESSIONSHØJSKOLEN



Materialet er udarbejdet i samarbejde med Økologisk Landsforening, Hotel- og Restaurantskolen Silkeborg, Teknisk Skole Silkeborg og Professionshøjskolen Metropol.



## Lærervejledning

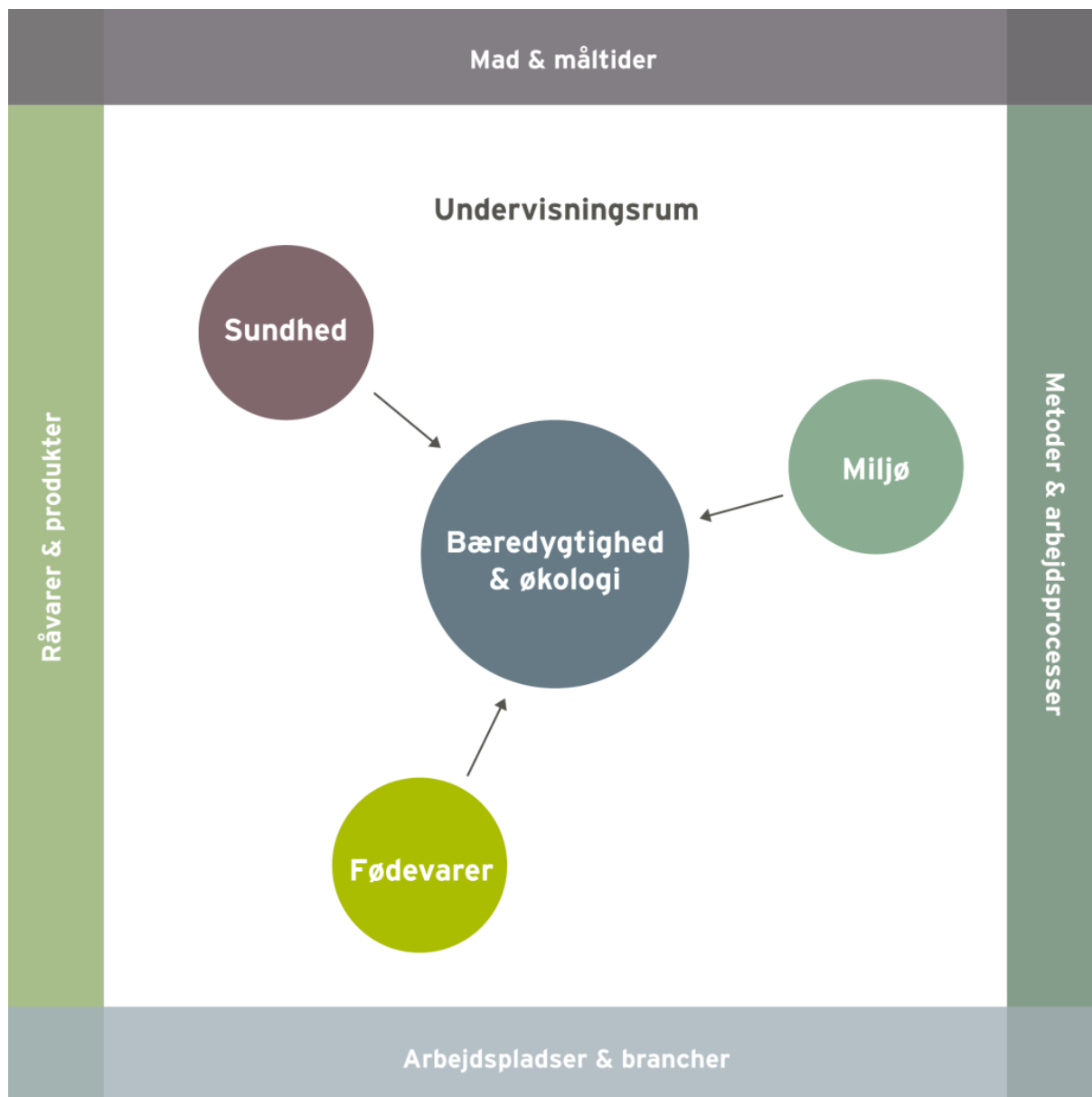
Materiale er bygget op efter denne disposition:

- Didaktisk model
- Oversigtsmodel – hovedområde, områder og temaer
- Undervisningsmål
- Forslag til undervisningsforløb
- Elevopgaver
- Praktiske informationer om brug af materialet
- Begrebsafklaring

Nedenfor gennemgår vi de enkelte punkter i dispositionen.



## Den didaktiske model



Model 1: Didaktisk model

Den didaktiske model giver et overblik over det faglige område, grundforløbet Mad til mennesker er placeret i.

Den didaktiske model er sammensat af *en ramme* og *et undervisningsrum*. Yderst er der en ramme med fire sider: Mad & måltider, metoder & arbejdsprocesser, råvarer & produkter og arbejdspladser & brancher. Inden for rammen er der et undervisningsrum.



Rammen består af fire dimensioner i det professionelle arbejde, der knytter sig til køkkenet:

- **Råvarer & produkter:**

Forskellige *råvarer* og *produkter* forarbejdes og tilberedes og bliver til retter ud fra nogle overordnede samfundsmæssige og kulturelle opfattelser af og vilkår for, hvordan man brødføder mennesker.

- **Metoder & arbejdsprocesser:**

I professionelt regi foretages bearbejdningen af råvarerne konkret af fagfolk, der anvender forskellige *metoder*. Metoderne indgår i *arbejdsprocesser*, der på den ene side omfatter kombinationer af forskellige arbejdsgange og faser i bearbejdningen (fx kalkulation, indkøb, forberedelse, fremstilling og oprydning); på den anden side foregår disse arbejdsprocesser ofte i fællesskaber eller teams.

- **Mad & måltider:**

Fødevarerne ender hos mennesker i form af *mad og måltider* (på restauranter, i kantiner, i institutioner og lignende).

- **Arbejdspladser & brancher:**

Fysisk vil dette arbejde i praksis finde sted på en *arbejdsplads* inden for en særlig *branche* med særlige fysiske, økonomiske, sociale og kulturelle krav og vilkår: En restaurant, en kantine, et institutionskøkken osv.

Rammen beskriver altså i store træk de fire væsentlige sider af den "virkelighed", som grundforløbet Mad til mennesker har som perspektiv.

Men rammen referer desuden til bekendtgørelsen for indgangen Mad til mennesker: Vi har udledt de fire dimensioner af først og fremmest de kompetencemål, som er beskrevet her.

Sammenfattende kan vi derfor sige, at den enkelte underviser kan bruge den didaktiske model til at få overblik over;

- Hvordan et område/tema *indholdsmæssigt* er placeret og hænger sammen med det faglige felt bag grundforløbet.
- Hvordan et område/tema kan understøtte arbejdet med grundforløbets *kompetencemål*.

Under hvert område/tema beskriver vi som nævnt, hvor vi er i den didaktiske model – både mht. indhold og kompetencemål fra bekendtgørelsen.

*Undervisningsrummet* i modellen illustrerer de *områder og temaer*, der med dette inspirationsmateriale vil blive fremhævet som *aspekter* af det faglige arbejde.



Vi skelner i modellen og materialet mellem tre niveauer: *Hovedområde, områder og temaer*. I centrum står bæredygtighed & økologi. Det er hovedområdet. Herunder er placeret områderne fødevarer, miljø og sundhed. Som uddybning af disse områder har vi placeret en række temaer:

- **Fødevarer:** Økonomi & økologi, kornprodukter, sanserne, mærkning, madspild, klima, frugt & grønt, sæson, animalske produkter & fisk.
- **Miljø:** Økologisk kontra konventionel produktion, miljøvenligt køkken, ressourcer, madspild, klima, sæson.
- **Sundhed:** Kostsammensætning, miljøvenligt køkken, madkultur, næringsstoffer, tilsætningsstoffer, klima.

Teksten under hvert område/tema vil være tredelt:

Først gør vi rede for, hvordan netop dette område/tema er knyttet til den didaktiske model.

Vi beskriver dernæst indholdet i området/temaet. Det sker med henvisning til bekendtgørelsen, idet en række emner er direkte hentet fra denne. Disse vil være markeret med kursiv.

For det tredje beskriver vi, hvad der lægges vægt på, at eleverne får ud af arbejdet med netop det pågældende område/tema.

Inspirationsmaterialets områder og temaer knytter sig til forskellige sider af arbejdet med bæredygtighed og økologi inden for dette område.

Vi understreger, at det, vi foreslår, læreren arbejder med sammen med sine elever, ikke skal ses som erstatning eller tilsidesættelse af det faglige arbejdes indhold og metoder. Forslagene til at arbejde med den økologiske og bæredygtige synsvinkel bliver i undervisningsmaterialet *ikke påført* det faglige arbejde. Det *udledes* af det faglige arbejde – igennem en tolkning og bearbejdning af såvel de faglige traditioner som bekendtgørelsens bestemmelser. Der er altså ikke tale om et ekstra arbejde i form af ekstra forberedelse og et ekstra pensum, der skal nås.

Næsten tværtimod. Undervisningsmaterialet tager afsæt i det, ”der alligevel skal laves” ifølge bekendtgørelse af faglige traditioner. Men hvad der er nok så vigtigt, leverer materialet en buket grydeklare undervisningsforløb, der umiddelbart kan anvendes i undervisningen – både for læreren og eleven.



## Oversigtsmodel – hovedområde, områder og temaer

Nedenstående model er en oversigtsmodel, hvis formål er at skabe overblik over niveauerne hovedområde, områder og temaer.

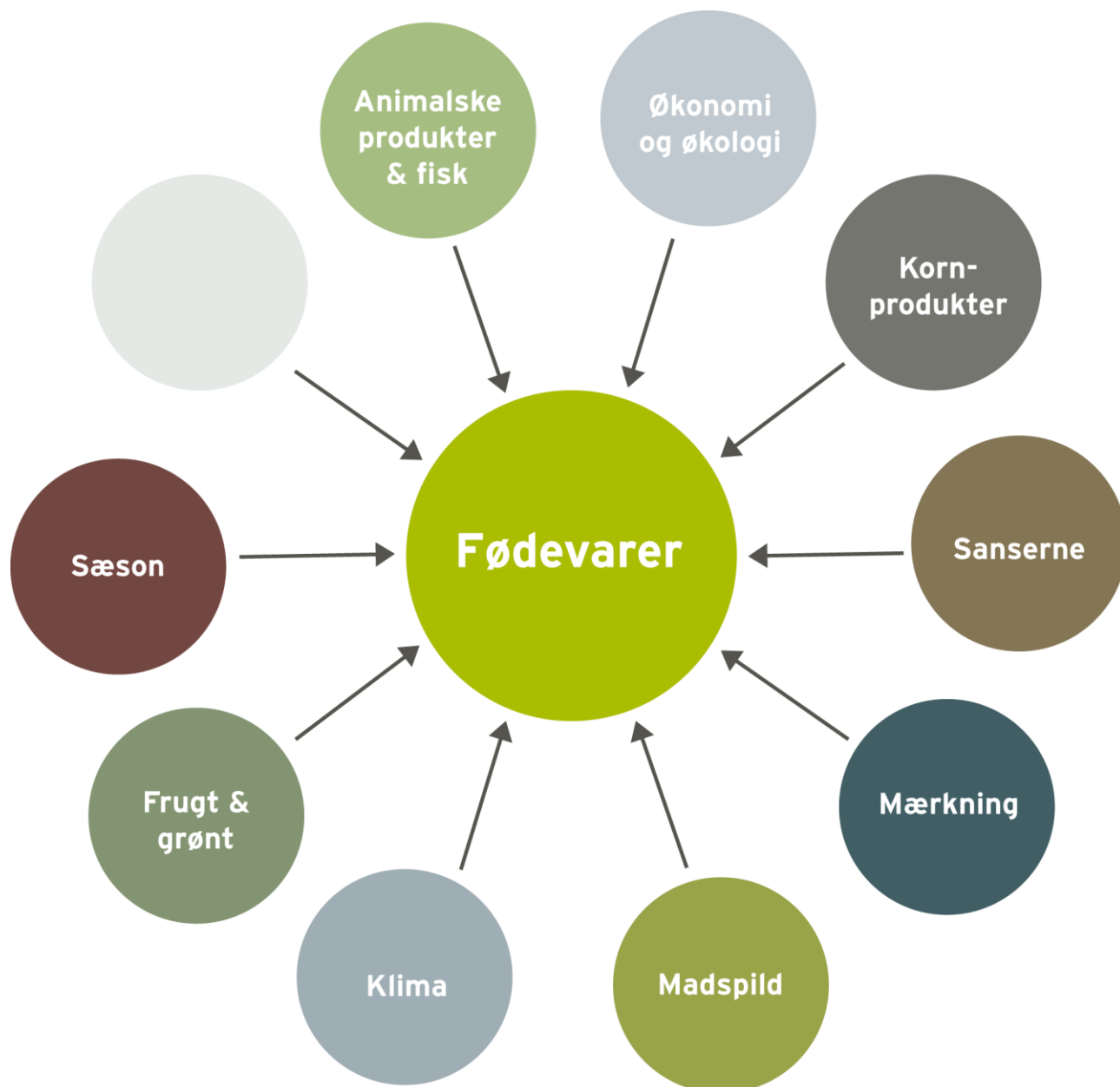


Model 2: Oversigtsmodel





Nedenstående model viser området fødevarer. Formål et er at give et overblik over alle de temaer, der kan arbejdes med i forbindelse med området fødevarer.



Model 3: Model for området fødevarer



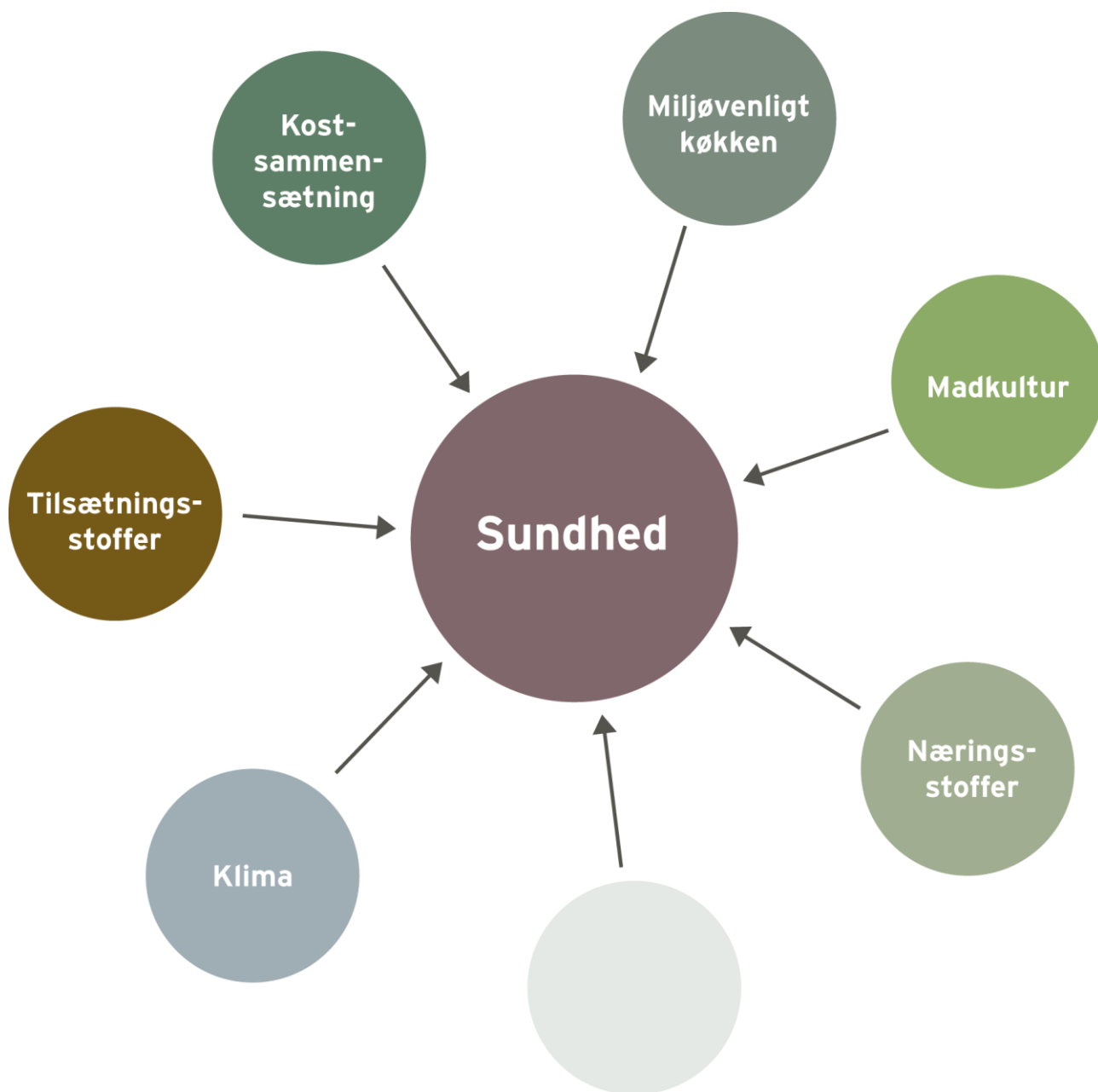
Nedenstående model viser området miljø. Formålet er at give et overblik over alle de temaer, der kan arbejdes med i forbindelse med området miljø.



Model 4: Model for området miljø



Nedenstående model viser området sundhed. Formålet er at give et overblik over alle de temaer der kan arbejdes med i forbindelse med området sundhed.



Model 5: Model for området sundhed



### Uddybende kommentarer til oversigtsmodellen

Som det fremgår af oversigtsmodellen og modellerne over de tre områder *fødevarer, miljø og sundhed*, optræder fx temaet klima under alle tre områder. Dette indikerer, at undervisningsmaterialet til temaet klima kan behandles under alle tre områder. Dog er materialet til temaet klima kun placeret under området miljø.

#### Nedenstående temaer optræder under flere områder:

**Klima** kan behandles under områderne *fødevarer, miljø og sundhed*. Dog er materialet til temaet klima kun placeret under området miljø.

**Madspild** kan behandles under områderne *fødevarer og miljø*. Dog er materialet til temaet madspild kun placeret under området miljø.

**Sæson** kan behandles under områderne, *fødevarer og miljø*. Dog er materialet til sæson kun placeret under området fødevarer.

**Miljøvenligt køkken** kan behandles under områderne, *sundhed og miljø*. Dog er materialet kun placeret under området miljø.



## Undervisningsmål

*Undervisningsmål* er konkretiseringen af bekendtgørelsens *uddannelsesmål*.

Uddannelsesmålene er de mål, eleven skal opfylde efter endt uddannelse – for grundforløbselever vil det sige de mål, der giver adgang til at påbegynde hovedforløbet. Uddannelsesmålene er beskrevet i bekendtgørelsen. (Bek. nr. 329 af 28.4.09. m. senere ændringer til forskriften Bek. nr. 167 af 25.2.11.)

Undervisningsmålene er de mål, eleven opnår efter et endt undervisningsforløb af kortere varighed. Undervisningsmålene beskriver altså det, der helst skulle være elevens udbytte i løbet af en læringsaktivitet (fx en projektopgave om klima). Undervisningsmålene er ikke beskrevet i bekendtgørelsen. Det er en opgave for den enkelte lærer eller for lærergruppen at beskrive disse mål. Derfor er vores forslag til undervisningsmål også netop kun forslag. De kan revideres, suppleres – eller erstattes.

Vi har valgt at beskrive undervisningsmålene ved hjælp af de tre områder *viden, færdigheder og kompetencer*. Disse tre begreber er efterhånden almindelige betegnelser, når man beskriver uddannelser.

- *Viden* betegner her det, eleven skal vide noget om i løbet af og efter endt undervisning. Det er et meget bredt område og rummer både faglig viden (om råvarer, metoder, redskaber osv.), almene emner (matematik, naturfag, sprog), viden om det sociale (fx samarbejde) - samt viden om egne læreprocesser (fx elevrollen).
- *Færdigheder* betegner her det, eleven skal kunne gøre i løbet af og efter endt undervisning. Det er også et bredt område og rummer både faglige teknikker (fx i forbindelse med tilberedning af grønsager), almene teknikker (som fx talbehandling og sproglig formidling), sociale teknikker (fx samarbejde) – samt færdigheder i at være elev (fx læseteknik).
- *Kompetencer* betegner her elevens anvendelse af kombinationer af viden og færdigheder i en given praktisk sammenhæng, et praksisrum. Faglig viden og færdigheder anvendes i praksis; det samme gør viden og færdigheder fra de almene, sociale og studiemæssige felter. For at eleven omdanner viden og færdigheder til kompetencer, indebærer det, at han eller hun kan analysere og forstå to sider af den kontekst, eleven indgår i: Dels den sociale sammenhæng (det kan fx være projektarbejdet i skolens køkken sammen med en eller flere andre i et team); dels de personlige forudsætninger (egne faglige styrker og svagheder; evner til samarbejde, væremåde osv.).

Vi vil her kort uddybe det ovennævnte begreb *praksisrum*. Det har nemlig en særlig betydning og afgrænsning, når der er tale om grundforløbet.

- *Faget* kan være praksisrum. Det betyder, at eleven skal tilegne sig viden og udvikle færdigheder for at kunne anvende dem fremover i faget. Det gælder fx talbehandling, der er et middel til kalkulation og omregning af opskrifter til flere kuverter osv.
- *Uddannelsen* kan være praksisrum. Det betyder, at det, eleven lærer (sig), finder anvendelse i det videre grundforløb og/eller på hovedforløbet. Studieteknik, viden om og færdigheder i at løse opgaver, begå sig i klassen og på skolen retter sig mod det videre grundforløb. Men helt afgørende er det, at også den faglige viden og de faglige færdigheder retter sig mod påbegyndelse af



hovedforløbet. Dét burde være lærerens argument over for eleven, når han eller hun spørger om, hvad det ene eller det andet skal bruges til. Branchen eller arbejdspladsen er ikke her direkte praksisrum for grundforløbets kompetencemål. Skolen skal ikke stå i skyggen af virksomheden som oplæringssted. Mange basale færdigheder og megen basal viden kan med fordel formidles her.

- *Branchen* kan på grundforløbet kun indirekte være praksisrum. Selvfølgelig kan "virkeligheden" inddrages i undervisningen. Som inspiration, som retningsgiver osv. Men kompetencemålene på grundforløbet har som sagt hovedforløbet som praksisrum.
- *Samfundet* kan være praksisrum. For ifølge hovedbekendtgørelsen skal alle erhvervsuddannelser være dannende. Det betyder, at eleven igennem det faglige arbejde bibringes viden og indsigter i, hvordan fagene i den faglige indgang Mad til mennesker spiller sammen med det omgivende samfund. Fx i form af fødevarers kulturelle og økonomiske form, betydning og funktion. I inspirationsmaterialet indgår dannelsesaspektet i mange af vores forslag. Men netop med afsæt i det faglige arbejde. Dannelse udspringer af dette arbejde – som en dimension ved selve arbejdet i og omkring køkkenet.

## Forslag til undervisningsforløb

Under denne overskrift bliver vi konkrete og giver forslag til, hvordan læreren kan arbejde med de enkelte områder og temaer i sin undervisning.

Under afsnittet *Elevforudsætninger* beskriver vi ganske kort de faglige, ofte indholdsmæssige forudsætninger, som vores forslag bygger på. Her kan læreren tjekke, om hans eller hendes elever "har været igennem stoffet", så den viden og de færdigheder, der forudsættes, er til stede.

I afsnittet *Organisering* angiver vi ganske kort vores forslag til, hvordan eleverne opdeles i forbindelse med opgaveløsning. Det kan ganske enkelt ske på følgende måder:

- Hold
- Gruppe
- Par
- Enkeltvis.

Hvad læreren skal vælge afhænger naturligvis af pladsforhold og lignende. Men især af elevforudsætninger og undervisningens indhold.



Vores *Forslag til undervisningsindhold* er beskrevet som en liste over forskellige opgaver i undervisningen. Rækkefølgen og antallet af opgaverne kan ændres efter ønsker og behov.

Antallet af opgaver kan naturligvis tilpasses den enkelte lærers undervisning ud fra en vurdering af elevernes forudsætninger og placeringen af arbejdet med det pågældende område eller tema i det samlede undervisningsforløb. Det står selvfølgelig også læreren frit for at bearbejde de enkelte opgaver – omskrive osv. til eget brug.

Det samme gælder rækkefølgen af opgaverne. Også den kan læreren selv tilpasse efter lokale forhold. Vi vil blot pege på, at valget af rækkefølge kan understøtte forskellige principper for:

- Læring
- Organisering af indhold
- Anvendelse af det lærte.

Med hensyn til læring kan undervisningen tilrettelægges, så eleverne først præsenteres for en regel eller en mængde viden. Derefter afprøver de på egen hånd denne regel. Eller løser en opgave på grundlag heraf. Omvendt kan undervisningen også tilrettelægges, så eleven "kastes ud" i temaet – og først på grundlag af de erfaringer det giver, bibringes de regler og viden. Motivation kan her være et kriterium for valg.

Med hensyn til stoffet kan det præsenteres på to måder: Der kan tages udgangspunkt i en overordnet, overbliksgivende ramme eller helhed, hvorefter eleverne arbejder sig ned i detaljen. Eller omvendt kan eleven bygge viden eller færdigheder op "fra grunden" – og afslutte med at erkende eller få formidlet en helhed. Stoffets karakter kan her være et kriterium: Kræves der en basal viden, før næste skridt?

Med hensyn til anvendelsen kan eleverne arbejde med et område på afstand og kun formelt: De ser fx læreren udskære et stykke kød. Eller omvendt kan eleven arbejde med emnet "inde på kroppen" og fx selv få fingre i kødet. Sikkerhed kan være et kriterium for at vælge.

Vi vil her introducere begrebet *metode* – og kort gøre rede for, hvordan vi mener, det skal forstås. Metode betyder fremgangsmåde, og hermed beskriver man netop, hvordan lærer og elever går frem i undervisningen – fra den ene sekvens til den anden; fra et indhold til et andet indhold; fra en aktivitet til en anden. Alt sammen styret via nøje afmålte tidsrum.

Metode er derfor et komplekst begreb og dækker ikke kun "det, læreren gør".

Metode består af en kombination af

- Aktivitetsformer
- Organisering
- Tid.

Med hensyn til aktivitetsformer er det vigtigt at huske på, at der er tale om to dimensioner: Elevernes aktivitet(er) og lærerens aktivitet(er). Og det er endvidere vigtigt at være opmærksom på, at begrebet aktivitet dækker en bred vifte af former: Fx at lytte, at iagttage, at læse, at arbejde med et projekt, at skrive. Ikke kun arbejdet i køkkenet skal betragtes som aktivitet eller praksis, hvilket elever under tiden kan være tilbøjelige til.



De nævnte to dimensioner hænger så parvis sammen således:

Lærer	Elev
Præsterende (fx ved gennemgang af emne eller demonstration af en arbejdsteknik)	Modtagende (fx ved at lytte til gennemgang eller ved at iagttage lærerens demonstration af en teknik)
Samarbejdende (fx ved planlægning af projekt)	Samarbejdende (fx ved planlægning af projekt)
Vejledende (fx ved udførelse af opgave)	Udførende (fx ved løsning af opgave)

Når læreren læser forslagene til undervisningsindhold og overvejer valg af opgaver og valg af rækkefølge, er ovennævnte skema værd at holde sig for øje. For det peger på, at valget af aktivitet for den ene part altid "båndlægger" den anden parts aktivitet: Når læreren stiller sig op og præsterer ved fx at demonstrere en teknik, "tvinger" han/hun eleverne til at se og lytte, altså at modtage.

Og hvis læreren så samtidig påtænker at organisere eleverne i hold, grupper eller par, må han eller hun overveje, hvordan dette styres. Hvad skal de andre grupper arbejde med, når læreren er optaget af at vejlede én gruppe af elever? Skal hele holdet arbejde med samme emne på samme tid?

Tiden bliver et væsentligt styringsinstrument: Hvor lang tid skal en given kombination af aktivitetsformer (hhv. lærer og elev), baseret på en organisering af eleverne, strække sig, før læreren skifter til en anden opgave (med andre aktivitetsformer og/eller organisationsformer)? Med andre ord: Hvor lang tid skal læreren fx bruge på at introducere et område/tema, hvor eleverne lytter eller ser? Hvor lang tid skal eleverne arbejde i gruppe og med hvilken opgave? Og hvor lang tid skal eleverne eventuelt arbejde hver for sig – og da igen: Med hvilket område/tema?

Vi har valgt ikke at sætte tid på de forskellige undervisningsaktiviteter og opgaver, da der er stor variation på de enkelte skoler mht. undervisningsfaciliteter, økonomi og ressourcer. Ideen med materialet er også, at den enkelte lærer kan udvælge det, de finder relevant for netop deres undervisning.





## Elevopgaver

Under hvert område/tema har vi beskrevet nogle elevopgaver. Også her gælder: Det står læreren frit for at vælge fra eller til, springe over, skrive om – eller blot lade sig inspirere.

Elevopgaverne er formuleret på en måde, så de henvender sig direkte til eleverne. Det vil sige, at vi har tænkt og tilstræbt, at de umiddelbart kan kopieres og gives til eleverne i forbindelse med undervisningen. Ordlyden er således direkte henvendt til eleverne og består af en række konkrete instruktioner til eleverne.

Elevopgaverne placerer for det meste eleverne i en udførende aktivitet, og derfor vil læreren skulle være vejledende. Læreren bør i den forbindelse gøre sig overvejelser over, hvordan han eller hun vil bruge opgaverne og tilrettelægge sit valg af metode:

- Skal der gives en kort introduktion til opgaven/opgaverne fra læreren? Hvad skal da forberedes? Skal alle elever have et oplæg? Kan nogle elever arbejde på egen hånd?
- Skal eleverne kunne løse opgaven/opgaverne på egen hånd? Egner opgaven sig til det? Kræves der evt. vejledning undervejs? Skal alle elever arbejde med selvinstruerende opgaver?

For alle opgaver gælder det, at læreren bør overveje, hvad målet med opgaven er. Hvilket undervisningsmål arbejder læreren efter? Og hvilket uddannelsesmål understøtter dette arbejde?

## Praktiske informationer om brug af materialet

Nedenstående punkter er dokumenter til udprintning.

### Til læreren

Til hvert område og tema er der et separat materiale til læreren og til eleven, klar til udprintning. Materialet til læreren indeholder en beskrivelse af området eller teamets relevans i forhold til den didaktiske model. Samt hvilke kompetencemål jf. bekendtgørelsen, eleverne opnår ved gennemgang af materialet. Ligeledes er materialets undervisningsmål beskrevet ud fra de tre områder *viden, færdigheder og kompetencer*.

Dernæst er forslaget til undervisningsforløbet beskrevet, et forløb som den enkelte lærer kan vælge at følge, som det er beskrevet, eller læreren kan plukke i materialet og anvende de opgaver, som passer ind i undervisningen.

Endvidere er der en materialeliste, som indeholder links til alt det materiale, man som lærer har behov for til at kunne gennemføre undervisningen. Dog forbeholder vi os ret til ændringer.

Derudover er der også en bilagsoversigt samt de enkelte bilag klar til udprintning. Det er op til den enkelte lærer, hvilke bilag han/hun ønsker at anvende og udlevere til eleverne. I materialet til eleven fremgår det også, hvis et bilag skal anvendes til en opgave.



## Power pointpræsentation

til hvert område og tema er der ligeledes en power pointpræsentation, som læren kan vælge at anvende i forbindelse med gennemgangen. Præsentationerne er meget enkle, og de skal ses som en inspiration, hvor der er mulighed for at tilføje og rette, så det passer til den enkelte læreres undervisningsforløb.

## Rækkefølge for anvendelse af materialet

Vi har valg nedenstående prioriteret rækkefølge for anvendelse af materialets områder og temaer. Det står læreren frit for at vælge en anden rækkefølge eller blot anvende enkelte områder eller temaer.

### 1. Fødevarer

- Fødevarer – Animalske produkter og fisk, kornprodukter, frugt og grønt
- Sæson
- Sanserne/smag
- Økonomi og økologi
- Mærkning

### 2. Miljø

- Miljø – Økologisk kontra konventionel produktion, det miljøvenlige køkken og ressourcer
- Klima/klimavenlig mad
- Madspild

### 3. Sundhed

- Sundhed – Næringsstoffer, kostsammensætning og tilsætningsstoffer'
- Madkultur



## Begrebsafklaring

### Bæredygtig udvikling

*”Bæredygtig udvikling er en udvikling, hvor behovene for dagens mennesker bliver tilfredsstillet, uden at det ødelægger mulighederne for, at fremtidige generationer får tilfredsstillet deres behov”*

Kilde: FN’s kommission for miljø og udvikling i 1987. Lokaliseret d. 5. december 2011:

[http://okologiiskolen.dk/pictures\\_org/Modul6-overbygning.pdf](http://okologiiskolen.dk/pictures_org/Modul6-overbygning.pdf)

### Klima

Klima er gennemsnittet af vejrmålingerne over en periode på mindst 30 år. Heraf følger, at enkelte særligt kolde, varme eller våde år ikke umiddelbart kan tages som udtryk for, at klimaet har ændret sig. En ændring i klimaet medfører dermed en ændring af vores livsbetingelser – nu og i fremtiden.

Klima beskrives ved de årlige svingninger af:

- Temperatur
- Nedbør
- Vind
- Lufttryk
- Skydække
- Solindfald
- Luftfugtighed
- Antal ekstreme vejrhændelser (orkaner og cykloner, frekvensen af frontpassager).

Kilde: Climate minds. *Definition af klima*. Lokaliseret d. 5. december 2011:

<http://www.climateminds.dk/index.php?id=22>

**Miljø** er vores omgivelser, det vil sige de fysiske omgivelser, som mennesker og dyr lever i, påvirker og påvirkes af. Det kan være i byen, havet, vandløb, landbrug, skoven og så videre.

Kilde: Wikipedia. Lokaliseret d. 5. december 2011: [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org)



