

Verantwoordelijkheid

Deze week onderzoeken leerlingen voedselverantwoordelijkheid en hoe voedselproductie, -consumptie en -verspilling meer verantwoord kan worden gedaan. Het doel is om studenten meer bewust te maken van de verantwoordelijkheden die gepaard gaan met het verbouwen en produceren van voedsel om hen te helpen bewustere consumenten te worden. Het project voor deze eenheid heeft betrekking op het onderzoeken en verminderen van voedselverspilling op school, dus deze les is een perfect vervolg op dat werk.

Begin de module met de les voor de hele klas en streef er vervolgens naar om gedurende de week ten minste twee van de minilessen met uw leerlingen te volgen. Elke miniles is ontworpen om elementen van de hoofdles op nieuwe en boeiende manieren te presenteren.

Belangrijkste les

Hele klas les
30 minuten

START
HERE

De aard van verantwoordelijkheid

In deze les bekijken leerlingen een korte video die de verantwoordelijkheden van boerenfamilies laat zien en hoe ze hard werken om het voedsel dat we eten te produceren. Studenten krijgen de kans om voedselverspilling te bespreken en te onderzoeken hoe het concept van hard werken, landbouw en voedselconsumptie invloed heeft op hun idee van verantwoordelijkheid. (Zie *pagina 2* voor lesdetails.)

Mini lessen

Voor kleine groepen
15 minuten



Onze lokale producenten: Rapid Fire Research

Laat leerlingen in kleine groepjes (2-3) onderzoek doen naar lokale voedselbronnen; "lokaal" kan binnen een straal van 30 mijl of de hele staat zijn en "voedselbronnen" kan alles zijn dat lokaal / over de gehele staat wordt verbouwd of geproduceerd. Laat de leerlingen een voedingsmiddel/bron kiezen en verslag uitbrengen aan de klas over wat ze hebben geleerd. Studenten moeten zich ook bewust zijn van wat hun lokale gebied of staat bekend staat om het produceren. Laat de leerlingen na ongeveer 10 minuten onderzoek een nieuw 'leuk feit' vertellen dat ze hebben geleerd over lokale voedselproductie.

Voor Partners
15 minuten



Regels voor eten

Welke voedselregels heb je thuis en op school? Zijn er? Zo niet, zou die er moeten zijn? Wat zijn enkele richtlijnen die u zou kunnen delen met uw gezin en mogelijk met de schooladministratie die kunnen helpen bij het bevorderen van verantwoorde voedselconsumptie?

Voor individuen
15 minuten



Voedsel verantwoordelijkheid

Hoe goed ben jij in het afmaken van je eten? Gooit u regelmatig eten weg? Eet je restjes in huis of gooit je gezin veel weg? Wat zou je kunnen veranderen zodat je bewuster en verantwoord eet en minder weggooit?

Technologiegericht

15 minuten



Favoriete voedselexcursie

Laat de leerlingen hun favoriete eten onderzoeken. Waar wordt het gemaakt of gekweekt? Wat is de "koolstofvoetafdruk" van dat eten? Als u bijvoorbeeld in New York woont, maar de bananen waar u van houdt, komen uit Mexico, hoeveel kilometer moet die banaan dan afleggen om bij uw winkel/thuis te komen? Is het een verantwoorde keuze om voedsel te kopen dat een grote ecologische voetafdruk heeft (d.w.z. het kost veel gas, energie, luchtvervuiling en voedselverwerking om naar uw winkel te gaan voor aankoop)? De Groene Eetz "[Voedsel CO2-voetafdruk](#)" webpagina kan nuttig zijn.

De aard van verantwoordelijkheid

In deze les leren leerlingen een beetje over wie ons voedsel verbouwt, hoe we aan ons voedsel komen en hoe we ons voedsel zowel waarderen als verspillen. Het doel is om studenten meer bewust te maken van de verantwoordelijkheden die gepaard gaan met het verbouwen en produceren van voedsel om hen te helpen bewustere consumenten te worden.

Tijdschema van de les

30 minuten

Benodigde materialen

- ☐ Voor deze les zijn geen materialen nodig

Normen kaart

Deze les sluit aan bij CASEL-competenties, National Health Education Standards, International Society for Technology in Education Standards, indien van toepassing, en Common Core State Standards. Raadpleeg de [Normen kaart](#) voor meer informatie.

Lesdoel

Studenten zullen:

- Bespreek voedselverspilling in Amerika, op school en in hun gezinnen
- Breng verantwoordelijkheid en respect in verband met de landbouw
- Identificeer manieren om voedselverspilling te verminderen

Leraarverbinding / zelfzorg

Overweeg voor deze laatste les in verantwoordelijkheid hoe u uw tijd en talenten gebruikt school. Ben jij verantwoordelijk voor hoe je je tijd op school doorbrengt? Gebruik je open periodes om lessen te plannen of opdrachten te beoordelen, zodat je 's avonds of in het weekend wat extra persoonlijke tijd kunt winnen? Besteedt u tijd aan netwerken met collega's en plannen maken voor het succes van studenten, of is er meer roddel en geruchten dan productieve, gezonde relatie- en strategievorming? Hoe zit het met je capaciteiten? Gebruik je ze ten volle of voel je je maximaal en klaar om het einde van het jaar in te gaan? Streeft u naar zinvolle professionele leermogelijkheden of bladert u gewoon door willekeurige lezingen en lessen (indien toegewezen).

Als je de kans krijgt om volledig verantwoordelijk te zijn met je tijd en talent, om te doen wat van je wordt verwacht of vereist, grijp die dan aan. Het geeft je energie voor de volgende taak. Je zult je goed voelen als je je tijd verstandig hebt gebruikt, als je je capaciteiten ten volle hebt benut. Je wordt gemotiveerd om beter te worden, te blijven leren, inzichten te delen en een betere school te bouwen. Het modelleren van dit soort verantwoordelijkheid is ook goed voor uw studenten. Tegen het einde van het jaar wordt iedereen moe; er is zelfdiscipline en doorzettingsvermogen voor nodig om tot het einde door te gaan. U kunt op dit gebied een leider zijn en uw studenten ook. Druk op!



Deel

5-7 minuten

Deze week zullen we het hebben over onze verantwoordelijkheden ten opzichte van het milieu en ons consumentisme, dat wil zeggen hoeveel we kopen en gebruiken en hoeveel we verspillen.



Inspireren

15 minuten

Denk er eens over na: hoe vaak denk je aan de aarde en het voedsel dat het voortbrengt? Als we geen supermarkten hadden, waar zou je dan je eten halen? (Nodig de antwoorden van de cursisten uit.) Kent u lokale boeren of heeft u toegang tot boerenmarkten? (Nodig reacties van cursisten uit.)



Machtigen

15 minuten

Voor deze les gaan we de video Random Acts of Kindness bekijken over verantwoordelijkheid in de context van de landbouwcultuur.

<https://www.youtube.com/watch?v=iYbXqBMfWag> (Looptijd: 6:44)

Vragen na videodiscussie (voor grote of kleine groepsdiscussie, mondeling of schriftelijk):

- Welke reacties heb je op het idee dat we $\frac{1}{3}$ van ons voedsel verspillen in de VS? (Dit betekent bijvoorbeeld dat als je naar een restaurant gaat en drie hamburgers bestelt, je er maar twee eet en ervoor kiest om er één weg te gooien.)
- Merk je voedselverspilling hier op school of bij jou thuis?
- Wat kun je doen om voedselverspilling tegen te gaan?
- Hoe toont bewustwording van voedselverspilling respect voor boeren en hun families?
- Hoe definieer je verantwoordelijkheid nu je deze video hebt gezien?



Reflecteer

5-7 minuten

Tijdens de rest van deze week gaan we het hebben over eten; hoe we voedsel consumeren, hoe we over voedsel denken en wat we weten over de mensen die ons voedsel maken. Waarschijnlijk hebben de meesten van ons hier helemaal niet over nagedacht, en dat is oké! Daar gaan we echter verandering in brengen! Als je nadenkt over hoe belangrijk voedsel voor ons is, begin je je te realiseren hoe belangrijk de mensen zijn die groeien en produceren en verzenden en opslaan *enverkopen* het eten is ook voor ons. Tenzij we al ons eigen voedsel verbouwen (wat maar weinigen van ons tegenwoordig doen), zijn we ergafhankelijk op de vaardigheid, passie, land, zaken en vrijgevigheid van anderen. Eten is eigenlijk een heel mooie, menselijke verbinding die we met elkaar hebben. Dus als je vanavond veel voedsel ziet overblijven na het avondeten, bedenk dan hoe je dat voedsel morgen of overmorgen zou kunnen gebruiken. Kun je dat voedsel hergebruiken zodat het geen afval wordt? Misschien vraag ik het je morgen, dus maak wat mentale aantekeningen over hoe de rest van je eetervaringen vandaag gaan! Laten we creatief worden in hoe we voedsel gebruiken en laten we niet vergeten het voedsel dat we hebben te waarderen!