

Fisken indeni og udenpå



Fag	Natur og Teknologi, biologi, madkundskab
Målgruppe	Børnehave, samt 0. – 10. klassetrin
Mål med forløbet	<p>Naturteknologi</p> <p>0.-2. klasse: Indsamling og undersøgelse af organismer i den nære natur. Brug af enkelt udstyr. Eleven kan fortælle om egne resultater og erfaringer.</p> <p>3.-4. klasse: Eleven kan deltage i dissektion af dyr. Eleven kan undersøge åndedræt og kredsløb, Kan gennemføre enkle undersøgelser på baggrund af egne forventninger, eleven kan indsamle og bestemme dyr, planter, svampe og sten, herunder med digitale databaser. Eleven kan formidle egne data mundtligt og skriftligt.</p> <p>5.-6. klasse: Eleven kan med modeller forklare om organismers samspil i naturen. Eleven kan sammensætte et sundt måltid.</p> <p>Biologi:</p> <p>Efter 9. klasse: Eleven kan undersøge og forklare organismers tilpasning til levesteder. Eleven kan undersøge sundhedsmæssige sammenhæng mellem krop, kost og motion, herunder med digitale redskaber.</p> <p>Madkundskab:</p> <p>4.-7. klasse: Eleven kan anvende kostanbefalinger til madlavning og måltidssammensætning. Eleven kan anvende almindelige hygiejneprincipper i madlavningen. Eleven kan vurdere mads holdbarhed. Eleven kan analysere fødevarergrupperes vej fra jord(fjord) til bord og til jord(fjord) igen.</p>
Beskrivelse af forløbet	<p>Forløbet startes med at eleverne introduceres til dagens indhold. Herefter kigges der samlet på en større fisk. Der tales om den ydre anatomi, levested, fjender, føde, formering og meget andet.</p> <p>Naturvejlederen dissekerer herefter fisken og den indre anatomi studeres nærmere; kan vi finde hjerne, hjerte og lunger? De emner der tales om og sværhedsgraden af disse varieres alt efter hvilke fag der ligger vægt på og hvilket klasse trin der er aktuelt.</p> <p>Herefter er det børnenes tur til parvis at dissekerer en fisk, som herefter rengøres, saltes og ryges over bål. Til sidst nydes fisken sammen med egen madpakke.</p>

Forberedelse	<p>Natur og teknologi: Arbejde med menneskets anatomi og sanser, sammenligne menneskets og fiskens anatomi og sanser, forskellige biotoper; sø, åer, fjorde, hav, saltvand, brakvand, ferskvand, forskellige fiskearter og deres levesteder.</p> <p>Biologi: Som ovenstående, dog på mere avanceret niveau. Arbejde med de forskellige arter af fisk og deres tilpasning if. til deres levesteder, fødenet og fødekæder, biotopernes betydning for hvilke arter der kan findes der.</p> <p>Madkundskab: Fiskens betydning i madlavningen, fysiske/kemiske processer i arbejdet med fisk, sammenhæng med indtagelse af fisk og sundhed. Læs evt. : http://www.fiskericirklen.dk/files/Fiskericirklen/Fagboger/PDFer/Fra%20hav%20til%20bord/Pdf'er/Fra%20Hav%20til%20bord.pdf</p>
PRAKTISK	
Antal deltagere	En klasse med minimum 2 lærere/pædagoger
Hvor	Avnø Naturcenter, Flyvervej 40, 4750 Lundby
Varighed	Ca. 2 timer
Årstid	Hele året
Pris	Gratis for skoler og dagtilbud i Næstved og Vordingborg Kommune. Alle andre: kr. 1200,-
Medbring	Formiddagsmad, madpakke og drikke. Tag ekstra varmt tøj på eller med, da aktiviteten foregår udendørs. Medbring evt. skiftetøj, hvis man skulle komme til at spille på sig selv.
BEMÆRK	Der skal være minimum 2 voksne til at understøtte forløbet, da der arbejdes med uvante råvarer, knive, sakse og ild ved bålet.