

GÅRD I EUROPA



*Bildtexter: Eriksgården, som ligger i Sjöbo (Sverige), driver främst en bäravel där jordgubbar, hallon, blåbär och björnbär odlas. 2010 byggdes en restaurang och en gårdsbutik bredvid gården. Det finns också en innergård med en lekplats och halmhoppning för barn.
Foto av Andreas Hillergren <https://audiovisual.ec.europa.eu/sv/foto/P-035145~2F00-43>*

Allmän översikt över träningen	2
Aktivitet ett - Vad har honung och fetaost gemensamt?	3
Verksamhetsöversikt	4
Beskrivande aktivitetsblad	4
Steg 1	4
Aktivitet två - Vilken ålder kommer du att vara 2050?	9
Verksamhetsöversikt	9
Beskrivande aktivitetsblad	9
Steg 1	9
Aktivitet tre - Klimatförändringar	12
Verksamhetsöversikt	13
Beskrivande aktivitetsblad	13
Aktivitet fyra - Låt oss gå till gården	16
Verksamhetsöversikt	17
Beskrivande aktivitetsblad	17
Steg 1	17

Allmän översikt över träningen

På global nivå måste livsmedelsproduktionen fördubblas för att livnära en befolkning på 9 miljarder människor år 2050. EU har cirka 11 miljoner gårdar. EU:s livsmedelssektor är EU:s största sysselsättningssektor och erbjuder cirka 44 miljoner arbetstillfällen (vilket motsvarar cirka 7% av EU:s bruttonationalprodukt). EU stöder sina jordbrukare eftersom livsmedelsproduktionen är sårbar för faktorer utanför jordbrukarnas kontroll, till exempel ekonomiska, miljö- eller väderrelaterade kriser. Tack vare sin jordbrukspolitik och de resurser som tillhandahålls spelar EU en viktig roll för att säkerställa livsmedelssäkerheten för oss

Studenter guidas att upptäcka att mycket av det de konsumerar och använder varje dag kommer från en gård - mjölk, kött, frukt, grönsaker, bröd, olivolja, ägg, blommor, kläder, kosmetika och så vidare. De kommer att upptäcka hur viktigt det är att inte tappa kontakten med jordbruksvärlden och att hjälpa jordbruksproduktionerna.

Övningarna gäller yrkesutbildningskurser inom HORECA-sektorn.

Aktivitet ett - Vad har honung och fetaost gemensamt?

Verksamhetsöversikt

Syftet med denna aktivitet är att visa hur jordbruk och jordbruk är en del av varje europeisk person och bakgrund och hur mycket påverkar vårt dagliga liv. Jordbruk har alltid varit den verksamhet som utförts i varje familj fram till den industriella revolutionen och byggandet av vår stad.

Idag är världens befolkning 7 miljarder, men 2050 förväntas den nå 9 miljarder. På global nivå måste livsmedelsproduktionen fördubblas för att mata 9 miljarder människor. Eftersom det finns lite utrymme för att utöka världens produktionsområde kommer bönderna att behöva producera mer mat med färre resurser. Detta innebär att jordbrukarna kommer att behöva odla mer effektivt. Matavfall kommer också att behöva minskas.

Den genomsnittliga EU-bonden har bara 12 hektar mark, vilket motsvarar cirka 20 fotbollsplaner. Detta jämförs med en genomsnittlig jordbruksstorlek på 64 hektar i Brasilien, 180 hektar i USA och mer än 3 000 hektar i Australien. EU:s höga andel relativt små, familjedrivna gårdar innebär att våra jordbrukare måste uppfödats effektivt för att ge konsumenterna ett säkert utbud av livsmedel av hög kvalitet. Jordbrukare säljer också ofta direkt till konsumenter på jordbrukarnas marknader. Om inte, vad tror du att det beror på?

Aktiviteten kan genomföras under lektioner i allmän ämne - matvetenskap - IKT - HACCP - matlagning

Beskrivande aktivitetsblad

Fas 1

Varaktighet: 3 timmar

Instruktioner: Aktiviteten kommer huvudsakligen att genomföras i klassen med alla klasser som deltar och när de forskar efter recept eller producerar burken gör det i små grupper på 3 eller 4 elever och även hemma av sig själv.

Övningen börjar med en kort förklaring på de europeiska etiketterna, fortsätter med en online-forskning, en brainstorming, en del annan forskning och kan avslutas (även över mer än en session) med en matlagningskurs. Det stora arvet för europeiska lokala produkter förbättras med olika kvalitetsetiketter, kända och delade på nationell och europeisk nivå. Läraren visar eleverna etiketterna (se nedan) och klassen titta på listan över certifierade produkter i EU och gör en sökning: Hur många av dessa produkter har klassen smakat? Forskningen kan göras på nationell eller lokal nivå

Svårighetsnivå: Grundläggande

Målsättningar:

- Förbättra förståelsen för skriftlig information

- Utöka kunskapen om ordförråd
- lära sig uppskattningen av kulturell mångfald
- Lär dig den grundläggande funktionen och användningen av enheter och programvara
- lära sig att arbeta tillsammans i team

Väsentliga färdigheter

- Läs-och-skrivkunnighet Competence
- Flerspråkig kompetens
- Digital kompetens
- Entreprenörskapskompetens

Resurser:

Personalresurser: Lärare/tränare i allmän ämne - matvetenskap - IKT - HACCP - matlagning

Tekniska resurser/utrustning: Internet och webbplatser, kartor, videoprojektor
Ingredienser och köksredskap.

Online-resurser:

Aktiviteten har hämtat inspiration från lärarresurspaketet från generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdens utveckling https://ec.europa.eu/info/departments/agriculture-and-rural-development_en

https://europa.eu/learning-corner/home_en

Steg 2

Varaktighet: 2 timmar

Instruktioner: Många matspecialiteter och rätter kan spåras tillbaka över århundraden. Faktum är att recept och metoder ofta har lämnats från generation till generation. Klassen uppmanas att brainstorma och skapa en lista över regionala och lokala traditionella matar i samband med den lokala kulturen och dess kulinariska traditioner. Om det finns elever med migrantbakgrund delar de sina egna regionala och lokala traditionella livsmedel. Vet klassen hur man lagar dem? De kommer att välja ett recept för varje student och fråga en familjemedlem, utbildarna eller hitta receptet online. Klassen kan delta i beredningen av några av dessa rätter, utbildarna bestämmer vilken maträtt som är bättre beroende på klassens nivå och förberedelse. Studenterna kan också producera ett papper/broschyr med det valda receptet, inklusive ingredienser, foton och procedur.

Svårighetsnivå: mellanliggande

Målsättningar:

- Lär dig uppskattningen av den kulturella mångfalden
- förbättra kunskapen om basfunktionen och användningen av enheter och programvara
- Lär dig att arbeta tillsammans i team
- Öka medvetenheten om mångfald och kulturella identiteter i Europa
- Börjar förstå de multikulturella och socioekonomiska dimensionerna i europeiska samhällen och hur nationell kulturell identitet bidrar till den europeiska identiteten.
- Förbättra kunskapen om lokala, nationella, regionala, europeiska och globala kulturer och uttryck, inklusive deras språk, arv och traditioner och kulturprodukter, och en förståelse för hur dessa uttryck kan påverka varandra såväl som individens idéer.

Väsentliga färdigheter

- Medborgarskapskompetens
- Flerspråkig kompetens
- Digital kompetens
- Entreprenörskapskompetens
- Kulturell medvetenhet och kulturella uttrycksformer

Resurser:

Personalresurser: Lärare/tränare i allmän ämne - matvetenskap - IKT - HACCP - matlagning

Tekniska resurser/utrustning: Internet och webbplatser, kartor, videoprojektor
Ingredienser och köksredskap.

Online-resurser:

EU-tabeller och betecknar kvalitetsprodukter enligt följande

SUB – skyddad ursprungsbeteckning - Att ge en andra chans genom skolan



Den skyddade ursprungsbeteckningen (PDO) beviljas produkter som produceras, bearbetas och bereds i ett givet geografiskt område med hjälp av erkänd kunskap

BGB - skyddad geografisk indikation - europeisk kvalitetsmärkning:



När det gäller den skyddade geografiska indikationen (BGB) måste den geografiska länken förekomma i minst ett av stadierna för produktion, bearbetning eller beredning. Dessutom kan produkten dra nytta av ett gott rykte.

TSG - garanterad traditionell specialitet - europeisk kvalitetsmärkning:



De är oroliga för att de ska förlora rätten till produkter som "basmatiris", "ceylonte", "Blue Mountain"-kaffe, "jasmineris" – och när vi tänker på att det produceras mer "darjeelingte"

utanför Indien än i Darjeelingområdet (vissa uppskattningar anger att det produceras tre gånger så mycket falskt darjeelingte som den äkta varan), är det lätt att förstå varför.

BIO - Organic Farming Etikett - Europeiskt kvalitetsmärke:



Konsumenter som köper produkter som har EU-logotypen kan vara säkra på att:

- minst 95% av produktens ingredienser av jordbruksursprung har producerats organiskt.

• konsumenternas oro, • säkerställande och reglering av kvalitet, • omfattningen av ekologiskt jordbruk i EU idag, • det integrerade jordbrukets roll, • ekologiskt jordbruk och landsbygdsutveckling.

• namnet på producenten, företaget som bearbetat varan, eller för säljaren, liksom namnet eller koden på inspektionsorganet anges på varan.

Jordbrukarna använder metoder som bidrar till att bevara det ekologiska systemet och minska miljöförstöringen.

Nu letar klassen på en karta för jordbruksprodukter i deras land och sedan listar de typer av grödor som odlas och boskap som de känner till.

Det europeiska jordbruket ger oss en imponerande mängd kvalitetsprodukter som härrör från våra traditioner och arv. EU arbetar ständigt för att skydda och bevara äktheten för dessa produkter så att de kan förbli en fest för våra sinnen.

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-162789>

2016 gick Phil Hogan, medlem av EG som ansvarar för jordbruk och landsbygdsutveckling, på 6 affärsdelegationsresor till tredjeländer i syfte att främja europeiskt jordbruk och livsmedelsprodukter och öppna nya dörrar för export av livsmedel inom EU. De besökta länderna var Colombia och Mexiko, Kina och Japan, Vietnam och Indonesien. Totalt deltog 117 företag och organisationer från jordbruks-livsmedelssektorn i dessa uppdrag

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-132911>

Aktivitet två - Vilken ålder kommer du att vara 2050?

Verksamhetsöversikt

Aktiviteten vill göra studenterna medvetna om jordbrukets koppling till vardagen och hur viktigt det är att skydda jordbruksproduktionerna för kommande generationer.

Aktiviteten kan genomföras under lektioner i allmänna ämnen - ekonomi -ICT - matlagning - aktivt medborgarskap -

Beskrivande aktivitetsblad

Fas 1

Varaktighet: 4 timmar

Instruktioner: Aktiviteten genomförs i små grupper (när klassen besöker marknaden eller producerar affischer) och med hela klassen när de tittar på en video eller brainstorm.

Det finns också övningar som ska genomföras individuellt (till exempel när eleverna håller register över den kasserade maten hemma) Aktiviteten börjar med några frågor och svar i klassrummet, sedan går eleverna för att besöka en bondemarknad och där arbetar de i liten grupp som intervjuar bönderna och tar bilder och anteckningar.

Samma små grupper går tillbaka till klassrummet och skapar ett collage som introducerar gårdarna för varandra. Klassen tittar på en eller flera videoklipp om matavfall och gör individuellt arbete hemma. Efter detta delas de upp i två grupper för att skapa 2 affischer.

En resa till en lokal bondemarknad är organiserad. Innan klassen går, brainstormar de frågor för att fråga bönderna om de odlade grödorna och utmaningarna och fördelarna med att vara jordbrukare.

Studenter uppmanas också att tänka på följande:

- Vilka lokalt odlade grödor och produkter skulle du förvänta dig att se på en bondemarknad där du bor?
- Vilka frukt och grönsaker skulle du förvänta dig att vara till försäljning den här säsongen?
- Hur tror du att frukt och grönsakspriser bestäms?

De uppmanas att ställa samma frågor till 2 eller 3 bönder och/eller livsmedelsförsäljare. Klassen är indelad i 2 eller 3 grupper och välj olika bås.

Välj också frivilliga för att ställa andra frågor medan den andra tar anteckningar och bilder. Frågor kan innehålla:

- storleken på gården
- odlade grödor
- byggnader
- maskiner och teknik som används
- växelbruk
- gödningsmedel och sjukdomsbekämpning
- kostnad och vattenanvändning (t.ex. vet du hur mycket det regnar i din region varje år?).

Studenterna uppmanas att fråga bönderna om bearbetning och förpackning av hans eller hennes livsmedelsprodukter och hur de marknadsför sina grödor. Fråga också vad som händer med missformade eller "wonky" grönsaker (som är oregelbundna eller har en ovanlig form och inte ser ut som de produkter vi är vana att se i våra butiker) liksom till grönsaker eller frukt som inte säljs. Studenterna kommer att ta sina kameror/telefoner på besök, notera alla hållbara jordbruksmetoder, som användning av naturliga gödningsmedel och bevarande av vatten, och fråga bönderna hur de bidrar till att skydda miljön. De går tillbaka till klassrummet och i grupper, de måste skapa ett collage på ett A3-bräde för att beskriva några av egenskaperna hos de gårdar de mötte och frukt/grönsaker som odlas av bönderna och som såldes på marknaden och presentera gårdarna för varandra.

Klassen går sedan tillbaka till ämnet matavfall: har de några tankar om vad som händer med grödor och produkter som inte säljs på en bondemarknad? De tittar på videor från resursavsnittet

Svårighetsnivå: grundläggande och mellanliggande (entreprenörskapskompetens)

Målsättningar:

- Lär dig hur man hanterar etiska frågor och stöd för både säkerhet och miljömässig hållbarhet
- Att veta bättre basfunktionen och användningen av enheter
- att veta hur man skapar och delar digitalt innehåll
- Att förstå uppförandekoden och reglerna för kommunikation
- Förvärva förmågan att kommunicera i olika miljöer och samarbeta i team
- Att delta i samhällsaktiviteter
- Att känna till olika sammanhang och möjligheter att förvandla idéer till handling
- Att vara medveten om utmaningarna med hållbar utveckling

Väsentliga färdigheter

- Personlig kompetens
- Medborgarskapskompetens
- Kompetens inom vetenskap
- Digital kompetens
- Entreprenörskapskompetens

Resurser:

Personalresurser: Lärare/utbildare inom vetenskap, hygien, matlagning - Lokala jordbrukarmarknad

Tekniska resurser/utrustning: kamera/telefon - anteckningsblock - Internetanslutning - blädderblock - markörer skrivare för att skriva ut bilderna - dagbok

Online-resurser:

För diskussionen om matavfall kommer de att titta på en eller flera av följande videor:

<https://youtu.be/IKNwEUYtDto>

Cirka 88 miljoner ton mat slösas årligen i EU, med tillhörande kostnader uppskattade till 143 miljarder euro. Att slösa mat är inte bara en etisk och ekonomisk fråga utan det tappar också miljön med begränsade naturresurser.

<https://youtu.be/0eqxqvZNn0I>

Utbildningsvideo skräddarsydd för barn för att hjälpa dem att förstå matavfallsproblemet och anta miljö- och socialt ansvarsfullt beteende. Öka medvetenheten, vidarebefordra meddelandet, påverka föräldrarnas och andra barns beteende, göra förändringar

<https://youtu.be/g3VtpgzNMIE>

Skräp i mat slösar inte bara på resurser, det bidrar också till klimatförändringar. Den goda nyheten är att det är många sätt att ta itu med detta problem och mata människor på samma gång.

Klassen kan uppmanas att titta på denna lista över projekt (exempel) om matavfall i Europa:

<https://tool.reducefoodwaste.eu/>

Känner de till något initiativ i sin egen stad eller område?

Brainstorming

Det är viktigt att vi inte slösar bort maten som har tagit bönderna så mycket tid och energi att växa. Vad kan vi göra för att minska matavfallet (hemma eller i skolan)? Vad sägs om att lansera en "2050 skördutmaning" för att minska hur mycket mat som kastas bort?

När vi kastar mat slösar vi inte bara mat, utan också jordbrukarens arbete och jordens resurser som energi, bränsle, tid och vatten som gick till odling, skörd, lagring, förpackning, transport, marknadsföring och matlagning maten.

Studenterna uppmanas att börja med att hålla rekord i en vecka av all mat du kastar och kasta i ditt hem. I nästa session, efter en vecka, kommer de att diskutera typen och mängden mat som kastas, bättre sätt att handla mat, sätt att undvika matavfall och hur man hanterar de livsmedel vi inte har ätit.

Klassen delas upp i två arbetsgrupper för att skapa två affischer, en som ska visas i skolan och en hemma som heter '10 tips för att minska matavfall': affischer kommer att inkludera en lista över åtgärder som kan vidtas som en skola, som person, hemma för att inte slösa bort mat. Läraren kan hitta några tips och material här <http://www.reducefoodwaste.eu/index.html#>

Affischerna kan göras med <https://padlet.com/> eller Canva eller enkelt papper.

Aktivitet tre - Klimatförändringar

Verksamhetsöversikt

Nästan hälften av Europas land odlas. Europa behöver sina jordbrukare för att möta utmaningen att förse oss med trygg, näringsrik mat och för att skydda landsbygden och miljön. Jordbrukarna är de första som inser behovet av att ta hand om våra naturresurser - trots allt är lantbrukarna lita på dem för sitt dagliga liv. De förvaltar landsbygden till förmån för oss alla. De levererar "offentliga varor" - god vård och underhåll av våra markar, våra landskap, ekosystem och livsmiljöer och en stor mångfald av fauna och flora. Jordbrukarna belönas inte för dessa tjänster.

Aktiviteten kan genomföras under lektioner i allmänna ämnen - livsmedelsvetenskap - IKT - hållbar utveckling

Beskrivande aktivitetsblad

Fas 1

Varaktighet: 2 timmar

Instruktioner: Aktiviteten genomförs med hela klassen för att stimulera till diskussion och kunskap om vissa fenomen.

Aktiviteten är främst en brainstorming som försöker förmedla budskapet att allt vi gör och äter är kopplat till miljön. Lärarna/lärarna kommer att lista följande händelser på en tavla och be eleverna omgå någon av de negativa klimatrelaterade händelser som har ägt rum och påverkat jordbruk och livsmedelsproduktion i deras land under det senaste decenniet. Studenterna kan undersöka Internet för att söka efter nyheter och artiklar.

En kort diskussion kan följas med hjälp av följande karta som en resurs¹

¹Europeiska miljöbyrå (EMB)

Arctic region

Temperature rise much larger than global average
Decrease in Arctic sea ice coverage
Decrease in Greenland ice sheet
Decrease in permafrost areas
Increasing risk of biodiversity loss
Some new opportunities for the exploitation of natural resources and for sea transportation
Risks to the livelihoods of indigenous peoples

Atlantic region

Increase in heavy precipitation events
Increase in river flow
Increasing risk of river and coastal flooding
Increasing damage risk from winter storms
Decrease in energy demand for heating
Increase in multiple climatic hazards

Mountain regions

Temperature rise larger than European average
Decrease in glacier extent and volume
Upward shift of plant and animal species
High risk of species extinctions
Increasing risk of forest pests
Increasing risk from rock falls and landslides
Changes in hydropower potential
Decrease in ski tourism

Coastal zones and regional seas

Sea level rise
Increase in sea surface temperatures
Increase in ocean acidity
Northward migration of marine species
Risks and some opportunities for fisheries
Changes in phytoplankton communities
Increasing number of marine dead zones
Increasing risk of water-borne diseases

Boreal region

Increase in heavy precipitation events
Decrease in snow, lake and river ice cover
Increase in precipitation and river flows
Increasing potential for forest growth and increasing risk of forest pests
Increasing damage risk from winter storms
Increase in crop yields
Decrease in energy demand for heating
Increase in hydropower potential
Increase in summer tourism

Continental region

Increase in heat extremes
Decrease in summer precipitation
Increasing risk of river floods
Increasing risk of forest fires
Decrease in economic value of forests
Increase in energy demand for cooling

Mediterranean region

Large increase in heat extremes
Decrease in precipitation and river flow
Increasing risk of droughts
Increasing risk of biodiversity loss
Increasing risk of forest fires
Increased competition between different water users
Increasing water demand for agriculture
Decrease in crop yields
Increasing risks for livestock production
Increase in mortality from heat waves
Expansion of habitats for southern disease vectors
Decreasing potential for energy production
Increase in energy demand for cooling
Decrease in summer tourism and potential increase in other seasons
Increase in multiple climatic hazards
Most economic sectors negatively affected
High vulnerability to spillover effects of climate change from outside Europe



Diskussionsämnen

- Översvämningar Vinterstormar
- Fallande gröda avkastning, gröda misslyckanden
- Värme trollformler
- brist på sommarregn
- Stigande havsvattennivåer.
- Förändring i växtsäsong

- Markerosion
- Djurhälsa och djurskydd
- Torka Habitat förlust
- Vattenbrist
- Ökning av skadedjur och främmande arter

Läraren/utbildarna kommer att placera två affischer, en "Jag håller med" och en "Jag håller inte" -affischen på väggarna på motsatta sidor av klassrummet. En volontär läser ett uttalande och var och en av er placerar er, som svar på uttalandet, på vardera sidan av rummet. Volontären frågar några studenter från varje del av rummet varför de stod där. Alla är fria att flytta plats om de övertygas av de uppgifter som tas upp, men måste förklara varför de har övertalats att flytta.

▶ För att säkerställa att vi kan mata framtida populationer måste vi fokusera mer på hållbar produktion.

▶ Organiska jordbruksmetoder kan vara det mest hållbara sättet att odla, men de kommer inte att kunna mata en världsbefolkning på 9 miljarder år 2050.

▶ Vi måste odla mat mer effektivt snarare än att hugga ned träd och skogar för jordbruk.

▶ Vi borde vara mindre beroende av importerad mat och fokusera mer på lokala jordbrukare för livsmedelssäkerhet.

▶ Vi måste äta mer säsongsmässigt för att delta i att skydda miljön, trots att vi inte kan köpa viss frukt, som jordgubbar, året runt.

Svårighetsnivå: mellanliggande

Målsättningar:

- För att förbättra förståelsen skriftlig information
- För att lära dig hur du söker och bearbetar information
- Att förvärva förmågan att förstå talade språk, att initiera, upprätthålla och avsluta konversationer
- Att förvärva den grundläggande principen för den naturliga världen, vetenskapliga begrepp och förstå effekten av vetenskap och mänsklig aktivitet på den naturliga världen
- Att lära sig att hantera etiska frågor och stöd för miljömässig hållbarhet
- Att få kunskap om samtida händelser
- Att öka medvetenheten om klimat- och demografiska förändringar på global nivå och deras underliggande orsaker.

- Att öka medvetenheten om etiska principer och utmaningar för hållbar utveckling

Väsentliga färdigheter

- Läs- och skrivkunnighet
- Flerspråkig
- Vetenskaplig kompetens
- Medborgarskapskompetens
- Entreprenörskapskompetens

Resurser:

Mänskliga resurser: Lärare/utbildare inom vetenskap, geografi

Tekniska resurser/utrustning: blädderblock - svart tavla/LIM - Internetanslutning

Aktivitet fyra - Låt oss gå till gården

Verksamhetsöversikt

Jordbruk är en viktig ekonomisk verksamhet i de flesta landsbygdsområden i EU. Det finns nästan 44 miljoner anställda inom livsmedelsindustrin/sektorn, som arbetar på gårdar och inom närliggande sektorer, som tillhandahåller jordbruksprodukter, som jordbruksutrustning eller maskiner eller livsmedelsförädling, distribution och livsmedelsförsäljning. Jordbruks- och livsmedelssektorerna representerar tillsammans cirka 7% av bruttonationalprodukten (BNP) i EU och detta innebär att framtiden är ljus med möjligheter för dina studenter.

Aktiviteten kan genomföras under lektioner i allmänna ämnen - ekonomi - turism och gästfrihet - IKT

Beskrivande aktivitetsblad

Fas 1

Varaktighet: 4 timmar

Instruktioner: Aktiviteten genomförs i små grupper och vissa diskussioner involverar hela klassen.

Aktiviteten börjar med lite diskussion i små grupper och rapporteras sedan till klassen. Återigen i små grupper måste de skapa lite reklammaterial och surfa på en webbplats för att analysera frivilligalternativ på gårdar i Europa som rapporterar dem till klassen. Studenterna är indelade i liten grupp och diskuterar följande frågor. De kan använda Internet för resurser.

- Vad är jordbruksturism?
- Vilka är fördelarna för jordbrukarna?
- Vilka är fördelarna för lokalsamhället?
- Vad är direktförsäljning?
- Vilka är fördelarna för jordbrukarna?
- Vilka är fördelarna för konsumenterna?

De rapporterar tillbaka till resten av klassen och diskussionen fortsätter med hela klassen: Har någon besökt ett "agriturism" -företag eller köpt produkter direkt från en gård? Studenterna uppmanas att söka på nätet efter några agrituristiska företag eller bondgårdar i ditt område och försöka förstå deras egenheter. Sedan, igen i små grupper, föreställer de sig att vara en bonde som just har renoverat några rum för gäster eller öppnat en gårdsbutik. De skapar en reklambroschyr med Canva eller liknande open source-verktyg för att marknadsföra denna nya satsning och uppmuntra människor att besöka gården

Svårighetsnivå: Grundläggande/mellanliggande för entreprenörskapskompetens

Målsättningar:

- Att känna till basfunktionen och användningen av enheter
- För att lära dig att skapa och dela digitalt innehåll
- Att veta hur man förvandlar idéer till handling
- För att börja planera projekt
- Att lära sig att arbeta i team

Väsentliga färdigheter

- Digital kompetens
- Entreprenörskapskompetens

Resurser:

Personalresurser: Lärare/utbildare för ekonomi, matlagning, geografi

Personalavdelning___Internet Onlineverktyg för att producera broschyr - Datorer
Online resurser:

Om aktiviteten är framgångsrik kan utbildarna ge studenterna några idéer för volontärarbete utomlands eller i sitt eget land med följande uppgift:

Studenterna går online på webbplatsen <https://wwof.net/> (eller den i sitt eget land

<http://wwof.lt/lt/kas-yra-wwof> (för Litauen)

<https://wwof.se/> (för Sverige)

<https://wwof.es/> (för Spanien)

<https://www.wwof.it/it/> (för Italien)

och surfa på några av värdarna och berätta för klassen vart de vill åka och spendera lite tid.

De måste förklara varför för hela klassen och lyfta fram de goda och dåliga sidorna i de destinationer/värdar som de har valt.