

Mosjøen videregående skole studiested Marka

NATURBRUK

- Vg1 naturbruk
- Vg2 hest- og dyrefag, skog og landbruk
- Vg3 landbruk og Studieforberedende naturbruk
- Voksenagronom
- Kompetansesenter Skog
- Kompetansesenter Mat

Oppstarten av vårt Lektor2 eventyr

Ble med i Lektor2 programmet høsten 2018

Oppstartsamling i Oslo

Hadde plan om å ha med fagene naturfag og naturbasert næringsaktivitet (programfag i Vg1 naturbruk)

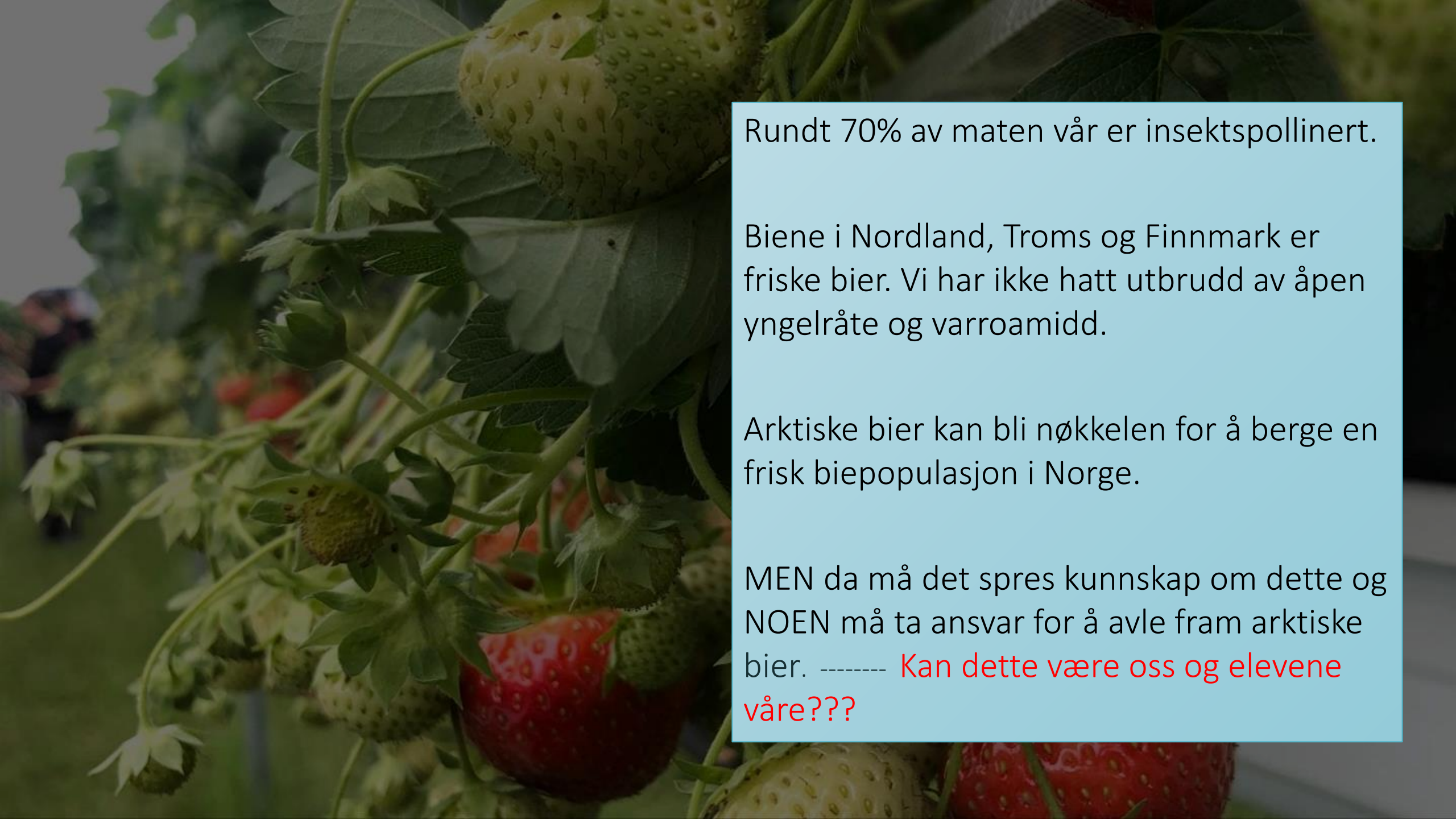
Planla å ha med en Vg1 klasse à 16 elever med på Lektor2 prosjektet.

Fokus på bærekraftig utvikling, og å få bevisstgjort elevene på sammenhengen mellom handlinger innen naturbruk og hvordan dette påvirker økosystemet.

Ønsket å styrke biologikunnskapene - som vi opplever har blitt svakere enn tidligere.

- Ville prøve å være «framoverlent» i forkant av ny læreplan.





Rundt 70% av maten vår er insektspollinert.

Biene i Nordland, Troms og Finnmark er friske bier. Vi har ikke hatt utbrudd av åpen yngelråte og varroamidd.

Arktiske bier kan bli nøkkelen for å berge en frisk biepopulasjon i Norge.

MEN da må det spres kunnskap om dette og NOEN må ta ansvar for å avle fram arktiske bier. -------- Kan dette være oss og elevene våre???



Første Lektor2 år

Vi lærere hadde ingen forkunnskaper - positivt eller negativt?

Tok kontakt med Helgeland Birøkterlag som var svært positiv til forespørselen om samarbeid om et Lektor2 prosjekt

Etter kort tid hadde vi i samarbeid med NIBIO -> Helgeland Birøkterlag fått et oppdrag for elevene.

Problemstillingen 1. år gikk i hovedsak på at elevene skulle få grunnleggende kunnskaper om birøkt samt bienes rolle i vårt økosystem.

Elevene skulle og delta aktivt i å etablere bigård på skolen.

Elevene brukte kunnskapen om bier aktivt i eksamen (naturfag) – og det tjente de godt på ☺



Mosjøelevene lager egen honning: – Dette er et samarbeid mellom skole og næringsliv

NYHETER

Mosjøelevene lager egen honning: – Dette er et samarbeid mellom skole og næringsliv



Elias Lenning har ingen problemer med å anbefale honning fra egen produksjon

Av Rune Pedersen
27. september 2019, kl. 17:26

Årets produksjon ble på 100 kilo. Nå skal honningen selges i gartneriet ved Mosjøen videregående skole, avdeling Marka.



250 gram honning og selvlaget etikett

I sommer har biene hatt tilhold sør i Vefsn og i Grane hvor de har samlet nektar og pollen fra bringebær- og sommerblomster. Det er nektaren som etter hvert skal bli honning, og både den og pollenet brukes som mat til biene og larvene i kuben. Om sommeren kan det være 50-60.000 bier i en kube mens en normal vinterbestand ligger på mellom 20 og 25 000 bier.


Lokalprodusert honning, kr 150,- pr glass
Sommerhonning
Fjellhonning
Vipps
95961623


Vipps
95961623



Vi er kommet inn år 2 av prosjektet

2 Vg1 klasser – 35 elever

Vi blir ikke «kvitt» fjorårets elever

Ny problemstilling: Hvordan kan man overvåke og registrere birøkten med digitale verktøy for å øke overvintringsevnen til bier i artiske strøk.

Fokus på at elevene skal finne problemstillinger og selv være med å finne løsninger.

Naturfag, Naturbasert næringsaktivitet, Naturbasert produksjon, Norsk, Matematikk

Norsk

-Lage etiketter – etikettkonkurranse

-Lage brosjyrer

-Lage informasjonsmateriell

Matematikk

-Prissetting av honning

-Bruk av vekt ved tapping av honning

-Lage 60% sukkerlake

Naturfag

-Bærekraftig utvikling

-Faktorer som virker inn på størrelsen til en populasjon

Naturbasert næringsaktivitet og naturbasert produksjon

…….Korona…….






FJELL
HONNING
EKTE HONNING
Må ikke gis til barn under 12 måneder
Fjellhonning
Mosjøen Videregående skole
Studiested Marka
Honggardsvegen 33
8658 Mosjøen
Honning er et pr
plantenektar eller
Disse suges opp
bienes egne sp
inneholder honning
seg fra plantene.
tavler inne i bikube
etter at biene
Må ikke gis til barn som er under 1
holdbar i 1år etter åpnet.
Fjellhonning
Mosjøen Videregående skole
Studiested Marka
Honggardsvegen 33
8658 Mosjøen
Honning er et pr
plantenektar eller
Disse suges opp
bienes egne sp
inneholder honning
seg fra plantene.
tavler inne i bikube
etter at biene
Må ikke gis til barn som er under 1
holdbar i 1år etter åpnet.

Vår erfaring med Lektor2 som arbeidsform







La elevene finne problemene -

Da smaker løsningene på problemene bedre.

Skrekk er en undervurdert drivkraft for å lære noe nytt.



Med bier inn i fagfornyelsen

Dybdelæring – se sammenhenger

> *«Noen ganger mister vi litt oversikt over hvilket fag vi egentlig jobber med.»*

Kjerneelementene – La elevene oppleve naturfag som et praktisk og utforskende fag.

> «fra hånd til hjerne»
>
> « gjennom praktisk arbeid kommer undring og nysgjerrighet som leder til søken etter kunnskap»

Tverrfaglige temaer. Elevene drar stadig fram bier selv i

ulike sammenhenger i ulike fag.

Nå skal honningen fra Marka serveres på luksusrestaurant i London: – Produktet er naturlig og unikt



Flere som vil ha oss med på laget



ÅPNER RESTAURANT: Larry Jayasekara åpner en restaurant og en delikatesseforretning i Mayflower i London til høsten. Der skal han selge honning fra landbruksskolen i Marka.

Ringvirkninger…. ☺



JBE: Kristina Svartvatn og Lise Lotte Eiterstraum med en visningskube som brukes i undervisni
e 60.000 bier om sommeren. Om vinteren er det rundt 20.000. Foto: Stian Forland

Arild og Jørn Åge fulgte ivrig med på birøkterkurs: – Vi får med oss en kube i morgen og der starter ferden



1 / 4

SKAL STARTE: Arild Bjørge (t.h) og Jørn Åge Andersen deltok på birøkterkurset i Marka. De har planer om å sette opp bikuber på Alteren i Rana. Foto: Stian Forland


Takk for oss!