



## E-læringsvideo med opgaver - Klima og husarbejde – Modul 4 E2010

Der er udarbejdet 10 eksemplariske videoklip om klima og husarbejde. De fordeler sig med 6 klip til faget "Hygiejne" der fortrinsvis omhandler rengøringsopgaver og 4 klip i faget "miljø" der omfatter produktion af klimavenlige måltider. KLIK på overskriften for at se videoerne.

### Klima og hygiejne

#### Karklud - Studiespørgsmål

- 1 - Hvorfor er mikrofiberklud ikke egnet som karklud?
- 2 - Hvad er en mikrofiberklud lavet af?
- 3 - Hvilke bakterier kan der være i en karklud?

#### Opvask - Studiespørgsmål

- 1 - Hvad indeholder et håndopvaskemiddel?
- 2 - Hvad er tensider? - nævn nogle typer. Se [videoklip om tensider](#)
- 3 - Hvad sker der med kalkbelægninger, når der kommer citronsyre i opvaskemaskinen. Skriv gerne en kemisk formel.

#### Køleskab - Studiespørgsmål

I skal vejlede en daginstitution med 60 børn i følgende:

- 1 - Køb af et køleskab til bl.a. deres madpakker
- 2 - Den ugentlige rengøring af køleskabet
- 3 - Hvordan Rodalon og Clorin virker (evt. videoklip)

#### Kaffemaskine – Studiespørgsmål

- 1 - Hvorledes fjernes kalk i badeværelset?
- 2 - Skriv om andre syrer, der fx. anvendes i toilerengøringsmidler.
- 3 - Noter syrenes formler, deres pH og hvilke forholdsregler, der skal tages på en arbejdsplads
- 4 - Hvor mange kWh bruges til at brygge 1 liter om dagen i 1 år?

#### Tøjvask – se [3 videoklip om tensidkemi](#) Studiespørgsmål

- 1 - Hvor meget el anvender en gennemsnitsfamilie til tøjvask og tørring om året?
- 2 - Hvor meget frisk luft får man ved at hænge 1000 kg tøj på i det fri?
- 3 - Hvorfor fjerner man den grå farve fra det hvide tøj?

#### Sovemiljø - Studiespørgsmål

- 1 - Hvor meget CO<sub>2</sub> udånder en person på en nat (8timer)
- 2 - Hvordan finder man ud af, om man har støvmider i sengen?
- 3 - Hvor meget vand fordamper du på en nat?



## E-læringsvideo med opgaver - Klima og husarbejde – Modul 4 E2010

### Klima og måltider

Disse 4 videoklip er grundlæggende principper for fremstilling af klimavenlige måltider. Da de skal anvendes sidst i modulet ( december) er spørgsmål endnu ikke udarbejdet. Men videoklippene er produceret, og ligger på hjemmesiden [www.co2tips.dk](http://www.co2tips.dk). Der vedhæftes link til virtuelt materiale herunder resultater fra "det elektriske CO2 projekt" med [resume i Folder](#)

Tryk på Linket for at se videoerne:

[Supper og gryderetter](#)

[Kartofler](#)

[Frikadeller](#)

[Sovs](#)

### Om videoernes tilblivelse:

De udarbejdede **videoklip om klima og hygiejne** er opbygget således: Kort om miljø/sundhed/CO2. Rengøringsprocessen: Hvilket smuds, hvilket materiale og hvilken kemikalier er mest miljø- og klimavenlige. Sidst er der omtalt særlige krav til vedligeholdelse. Da erfaringer viser, at videoklip ikke skal være for lange har vi tilstræbt ikke at overskride 3 minutter pr. video. Dette var dog ikke muligt ved vores mad-videoer. De 10 videoklip er blevet optaget på 2 dage, hvorfor der kan forekomme enkelte "talefejl" og lidt "støj" nogle steder.

Trods dette, har vi valgt at offentliggøre arbejdet, således at det kan blive t4stet af vores studerende.

De udarbejdede "opgaver til studiegrupperne" er udarbejdet med udgangspunkt i de mål der er opstillet for temaet. Grundlæggende viser videoerne, hvordan man kan arbejde med feltet i den private husholdning, og studiegrupperne skal således forsøge at udarbejde forslag til, hvorledes enmerne kan overføres til andre arbejdspladser. Daginstitutioner, skoler, hospitaler, kondicentre, produktionsvirksomheder m.v.

Litteratur: se lektionsplanen

Anne Grete Rasmussen, lektor på ernæring og sundhed 24.september 2010