

*Creating an ECO online Natural Fit Virtual Programs to Prepare Students for
boosting 21st century Skills 4 the Future (UNITY)*

2021-1-SE01-KA220-SCH-000032448

*STE(A)M-fokuserad PBL för att överföra 21st Century skills för att bekämpa
klimatförändringar*

LEKTIONSPLANERING 9: Låt oss äta hälsosamt!

Presenteras av Osnovna škola Glina

Lektionsdesign:

Datum:	__/__/____
Undervisande personal:	
Termin:	2022-2023
Vecka:	1
Årsnivå:	Årskurs 1-7
Tid/längd	Projektdag (en skoldag)
Viktigt läroämne:	Användning av mjuka färdigheter för klimatförändringar och blandning av tvärvetenskapliga ämnen, inklusive naturvetenskap, matematik, konst och samhällskunskap
Ämne/fokus:	Hälsosam kost
Lektionens namn: Låt oss äta hälsosamt!	
Förutsedda resultat:	
I slutet av den här lektionen kommer eleverna att kunna:	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ definiera hälsosam kostpyramid ✓ definiera typer av näringsämnen ✓ beskriva hälsosam matproduktionsprocess ✓ definiera hållbar livsmedelsproduktion ✓ beskriv familjejordbruk ✓ designa affischer och recept , relevanta för ämnet , ✓ förbättra sina sociala färdigheter, inklusive gruppkommunikation, interaktion och diskussion, förbättra sina mjuka färdigheter som designtänkande, kritiskt tänkande, beslutsfattande, effektiv användning av resurser. 	
Lektionsbeskrivning:	
Denna lektion ska visa:	
<ul style="list-style-type: none"> • Vad är en pyramid för hälsosam kost? • Vilken typ av näringsämnen finns? • Hur fungerar hälsosam livsmedelsproduktion? • Vad är hållbar livsmedelsproduktion? 	

- Vad är ekologiska upphöjda odlingsbäddar?
- Vad är familj jordbruk?
- Vilka är de största skillnaderna i livsmedelsproduktion förr och nu?

Förutsättningar för denna lektionsplan (ej tillämpligt):

Längd (Lektionsgång):

Denna lektion är organiserad som en skolprojektsdag och kommer att ta 6 timmar, vilket även inkluderar tvärvetenskapligt lärande.

Beroende på hur man genomför den planerade lektionen kommer läraren att behöva lite IKT-material (datorer, surfplattor, etc.) och annat material för Eco-högsängarna. Lärarpersonalen går igenom följande steg för att genomföra lektionen framgångsrikt:

Steg 1. inledning:

Läraren hälsar eleverna välkomna och ber dem tänka på produktionen av hälsosam mat. Efter att ha samlat in feedback från eleverna delas de upp i enlighet med elevernas inlärningsintelligens och/eller inlärningsstil. Här grupperar läraren studenter som:

- ✓ Grupp A: 2-3 studenter, med **vetenskapligt** intresse /intelligens/förmåga/stil
- ✓ Grupp B: 2-3 studenter, med **teknologiskt** intresse /intelligens/förmåga/stil
- ✓ Grupp C: 2-3 studenter, med **ingenjörs**intresse /(kreativitet) lärande/intelligens/förmåga/stil.
- ✓ Grupp D: 2-3 elever som har **konst**intresse /intresse/intelligens/förmåga/stil.
- ✓ Grupp E: 2-3 elever, med **matematiskt** intresse /intelligens/förmåga/stil.

Obs: När eleverna grupperas kan antalet elever ändras beroende på klasstorlek.

Lektionsstandard:

- ✓ Lektionen är standardiserad kring STEAM fokuserad PBL för att överföra 21 century skills för att bekämpa klimatförändringar. Här fokuserar vi på att förstå vikten av att producera hälsosam mat och hur man använder den i vardagen.
- ✓ Genom att skapa och prestera ska eleverna få kunskap om hur det är viktigt för människans existens att producera hälsosam mat.
- ✓ Angående detta kan man förvänta sig att förståelse för ämnet leder till att eleverna i framtiden producerar sin egen hälsosamma mat.

Läroplan/läsårsplanering:

Läraren anpassar lektionen till läroplan och läsårsplanering

Bestående förståelse:

Eleverna kommer att förstå kärnidéerna och filosofin bakom hälsosam matproduktion. De kommer också att ta reda på vad som kan göras för att människor ska kunna producera mer hälsosam mat. Eleverna kommer att förstå sin roll i att göra det i vardagen. Läranderesultaten av lektionen ska användas av eleverna i deras framtida liv och införlivas i deras lokala samhällen. Dessutom är lektionen kopplad till följande områden:

- ✓ mjuk kompetensutveckling,
- ✓ tvärvetenskapligt lärande,
- ✓ blandad/hybrid inläring,

Lektionen kommer också att besvara följande frågor:

- ✓ Är lektionen överförbar för kompetensutveckling?
- ✓ Går det att lära ut om och om igen?
- ✓ Är det kopplat till verkliga problem?

Viktiga frågor:

- Vad är en pyramid för hälsosam kost?
- Vilken typ av näringsämnen kommer ut?
- Hur fungerar den hälsosamma livsmedelsproduktionsprocessen?
- Vad är hållbar livsmedelsproduktion?
- Vad är ekologiska upphöjda odlingsbäddar?
- Vad är familjejordbruk?
- Vilka är de största skillnaderna i livsmedelsproduktion förr och nu?

Före lektionsgenomförandet kan läraren diskutera ovanstående frågor med kollegorna på samma skola.

Ämnesavsnitt:

1. Läraren skriver hälsosam mat på tavlan och läser upp den för eleverna. Sedan ber han/hon dem att tänka efter och berätta hur viktigt det är att producera hälsosam mat.
2. Läraren ber eleverna att brainstorma vad som skulle hända om vi slutar göra det. Eleverna kan ge sina svar fritt genom att räkka upp handen.

' **Steg 1. inledning**'. Varje fråga ställs till eleverna som är grupperade från A till E. Varje grupp ska ha en surfplatta eller en dator.

Frågor till grupp A (vetenskapsinriktade studenter):

- ✓ Vad är en pyramid för hälsosam kost?
- ✓ Vad är näringsämnen?
- ✓ Vilken typ av näringsämnen kommer ut?
- ✓ Hur stor är procentandelen av varje näringsämne om vi vill ha en hälsosam kost varje dag?

Frågor till grupp B (teknikinriktade studenter):

- ✓ Nämn flera produkter som tillhör 7 grundläggande näringsämnen.
- ✓ Hur fungerar den hälsosamma livsmedelsproduktionsprocessen?
- ✓ Vilka är de vanligaste produkterna som tillverkas inom hälsosam matproduktion?

Frågor till grupp C (ingenjörsinriktade studenter):

- ✓ Forskning om livsmedelsproduktion förr och nu. Vilka är de viktigaste skillnaderna?
- ✓ Vad är familjejordbruk?
- ✓ Vilka maskiner kan hjälpa oss i hälsosam matproduktion?

Frågor till grupp D (konstinriktade elever):

- ✓ Kan du designa en affisch och en slogan för att främja hälsosam matproduktion?
- ✓ Kan du designa en modell för en hälsosam matkorg ?
- ✓ Forskning på internet och hitta receptvideor för hälsosamma måltider.

Frågor till grupp E (matematikinriktade elever):

- ✓ Forskning på internet och hitta kaloridiagrammet.
- ✓ Använd tabellen för att skapa en frukost-, lunch- och middagsmåltid upp till 1000 kalorier.
- ✓ Skapa ett Excel-diagram för varje måltid.

När alla grupper är klara presenterar varje grupp sina resultat för resten av klassen. Elever från andra grupper kan ställa frågor när varje presentation är över.

' Steg 2. Gör det på riktigt '

Med hjälp av den kunskap som eleverna fått kommer de att skapa en skolträdgård. För trädgården kommer eleverna att använda upphöjda ekologiska odlingsbäddar. Varje klass kan bestämma hur många odlingsbäddar de ska göra beroende på vilken mark de har tillgängligt i skolan. När det är klart kan eleverna plantera olika grönsaker i sin skolträdgård. [Ekologisk odlingsbädd](#)

Färdighetsfokus:

Under lektionen kommer kognitiva färdigheter, beslutsfattande, problemlösning, kreativt tänkande och interpersonella färdigheter att stå i fokus.

Innehåll:

Innehållet i enheten utgår från de disciplinära eller ämnesmässiga begreppen. Bygga kunskap genom att lära genom att göra.

Bedömningar:

Beskriv de diagnostiska, formativa och summativa bedömningarna som används i den här lektionen för att mäta elevernas lärande.

Bevis på elevers lärande:

Tillhandahåll en lista över processdokumentationen som du planerar att skaffa under lektionens gång. Dessa kan inkludera fotografier av elever som är engagerade i lärande, utkast till elevarbeten, citat från elever, intervjuer av elever, video, etc.

Texter/resurser:

Samlingen av korta och utökade verk anpassade till standarder och innehåll. Exempel: material för de ekologiska odlingsbäddarna.

Lärandeaktiviteter:

En serie uppgifter som eleven kommer att ägna sig åt under lektionen. Aktiviteterna är baserade på vad eleverna behöver förstå och kunna göra för prestationen och är anpassade till de definierade standarderna "**Låt oss äta hälsosamt!**" och de väsentliga frågorna som definieras i **ämnesavsnittet**.

Öva:

Läraren kommer på djupet att förklara rollerna och betydelsen av miljöpåverkan av att producera hälsosam mat. Här ska läraren utveckla eller beskriva lektionen med hjälp av dessa förslag.

Lärarna skapar en flexibel lärmiljö för eleverna. Här använder läraren:

Uppvärmning: Repeterar frågorna och gör eleverna redo för lärande för det ämnesspecifika ämnet.

Övning: Läraren sätter upp demonstration/modellering (jag gör-vi gör-du gör)
Studio/Repetition/Workshop (studenter ägnar sig åt att skapa/planera/förfina).

Städning: Under proceduren går läraren runt i klassen och observerar eleverna på vad de behöver och kontrollerar. Om eleverna har frågor svarar läraren på dem.

Presentation av arbete

Föreslagna tillägg:

Från grönsakerna som produceras i ekologiska upphöjda odlingsbäddar kan eleverna förbereda hälsosamma juicer eller smoothies.