



WORLD'S LARGEST LESSON



DE GLOBALA MÅLENS MAT PROJEKT



12 ANSVARSFULL KONSUMTION



Electrolux Food Foundation



FEED THE PLANET

Founded by WORLD CHEFS
Powered by Electrolux and AIESEC





Total tid

70 mins

Ålders grupp

8–12 år

Ämne

Samhällskunskap, Forskning

Mål

Engagera och inspirera barn till att föredra en hållbar livsmedelskonsumtion

Lärande mål

Studenten ska:

- Förstå vad SDG #12 handlar om och varför det är viktigt
- Känna till målet 12.4 – halverat matsvinn per capita
- Få kunskap om hur man på praktiskt kan minska matsvinn och äta mer hållbart

Nyckelord

Hållbarhet, Globala mål, Matsvinn, Hållbar/ansvarstagande konsumtion

Förberedelser

- Klassrummet bör vara organiserat för att främja diskussioner och gruppsamarbeten med stolar grupperade i cirklar eller runt runda bord.
- Video och ljudanläggning kommer krävas för video presentationen
- Utskrifter av Food Heroes arbetsblad (ett per student) (Appendix A)
- Material för text och anteckningar för Appendix A
- Utskrivna affischer av de Globala målen (Appendix B)
- Utskrifter av “Vad har jag på min tallrik” affischer (Appendix C)
- Utskrift av självbedömningsformulär (Appendix D), (en per student)
- Utskrift av “10 tips för minskat matsvinn” (Appendix), (en per student)
- Utskrift av Certifikat (Appendix F), (en per student)
- Blädderblock eller A3 papper till gruppdiskussionen

Mathjältar – lektionsplan

Viktig fråga

Hur kan jag bidra till de Globala Målen genom att minska mitt matsvinn?



10
min

Steg 1: Introduktion

Konversationsstartare: Introducera dig själv med namn och favoriträtt. Be studenterna göra detsamma.

Övning: Dela ut en varsin kopia av Appendix A till studenterna och be dem rita vad de åt till middag kvällen innan. Be sedan studenterna att spara teckningarna, de kommer användas vid ett senare tillfälle under lektionen.

Steg 2: Introducera de Globala Målen

10
min

Fråga om studenterna har hört talas om de Globala Målen (SDGs) och om de känner igen symbolerna för de Globala Målen på affischen (Appendix B). Förklara vad Förenta Nationerna gör, och hur världen tillsammans satte ihop dessa 17 globala mål som en universell uppmaning till att bidra och verka mot fattigdom, skydda planeten och se till att alla människor lever i fred och är välmående före år 2030.

Visa videon introducerad av [Malala Yousafzai som](#) förklarar de Globala Målen på ett barnvänligt sätt. Diskutera videon – Förstod studenterna vad de Globala Målen är? Be en eller två studenter att berätta med egna ord.

Steg 3: De Globala Målen och kopplingen till maten

10
min

Presentera "Vad har jag på min tallrik" affischen (Appendix C) för att starta tankar kring den stora inverkan vår dagliga konsumtion av livsmedel har på planeten. Förklara de olika scenarierna och tillgodose med fakta/statistik för att stödja dina argument. Sammanfatta genom att visa statistiken som representerar de Globala Målen inverkan på matsvinn.

Påminn studenterna om att det finns många sätt varje person kan hjälpa till för att nå de Globala Målen innan 2030 och att det finns någonting som alla på Jorden kan göra för att påverka flera av målen samtidigt. Detta är genom den dagliga konsumtionen av livsmedel. Introducera SDG #12 och förklara varför det är viktigt. Förklara att vi diskuterar ett specifikt mål idag – "12.3: halvera det globala matsvinnet per capita"

Visa [De Globala Målen "Food Project"](#) videon och diskutera.

Steg 4: Självbedömning

15
min

Berätta för studenterna att de nu kommer få möjligheten själva bedöma sina egna beteenden när det kommer till mat, för att få en bättre förståelse för hur de som individer kan påverka världens problem kring mat och göra inverkan på de Globala Målen.

Presentera självbedömningsformuläret (Appendix D) och be dem utvärdera tallrikarna de ritade i början av lektionen. Förklara frågorna för hela klassen, ge alla fem minuter för att svara på frågorna. Hjälpt deltagarna om de inte förstår hur de ska fylla i de individuella frågorna och slutföra frågeformuläret.

När de är klara, be två eller tre av studenterna att berätta om sina resultat för resten av klassen. Fråga dem om deras attityd gentemot mat nu efter uppgiften. Tycker de att mat frågan är viktigt för planeten? Förstår de nu hur de kan göra skillnad med något så alldagligt som maten på deras tallrikar?

Steg 5: Brainstorming

15
min

Fråga barnen hur de föreställer sig en hjälte. Berätta för studenterna att nu när de fått kännedom om problemet är det dags att bli en Mathjälte (Food Hero)! Dela upp dem i grupper om fem och be dem i grupperna diskutera vilka åtgärder alla kan göra för att minska matsvinnet.

Dela ut blädderblock och pennor så att studenterna kan skriva ner alla idéer som kommer upp. Berätta för studenterna att de tips de kommer på kan fungera i olika miljöer: hemma, i skolmatsalen eller på restaurangen. Be grupperna berätta om sina tips för resten av klassen när alla färdigställt sina listor. Addera fler tips från Appendix E för att komplimentera idéer som saknas. Återgå och summera alla de aktiviteter de kan göra för att minska matsvinnet.

Steg 6: Sammanfattning

10
min

Dela ut Appendix F och be studenterna skriva ner tre saker som de från och med nu lovar att göra för att minska matsvinnet. Berätta för alla studenter att de nu är Officiella Mathjältar (Food Heroes) och dela ut certifikaten.

När lektionen är avslutad, ta en gruppbild och ladda upp den i "World's Largest Lesson Map" online. För att göra detta, gå in på [Worlds Largest Lesson hemsidan](#), klicka på "Become Part of the Story" högst uppe i högra hörnet, anmäl dig och fyll i ett kort formulär med din bild, plats och kort beskrivning av lektionen. I fältet "I am taking part in the World's Largest Lesson thanks to.." välj Feed the Planet (Worldchefs, Electrolux, AIESEC)

Frivilliga aktiviteter

Berätta för studenterna att det nu är dags att ta med sig lektionen in i det riktiga livet, för att försäkra kontinuitet och fortsatt lärande. Diskutera en lämplig utmaning för gruppen, de kan välja och acceptera ett av följande alternativ:

- Dokumentera maten som finns på tallrikarna hemma i en vecka, inklusive mat som ätits upp och matsvinn i procent för att skapa en daglig bild. Föreslå sedan ett familjemöte för att diskutera möjliga sätt till att minska matsvinnet i hushållet. Studenterna tar sedan med resultaten (data och bilder) till skolan för att plotta grafer och skapa presentationer för att visa bästa praxis.
- Arbeta som klass och dokumentera hur mycket mat som slängs under fem dagar i skol matsalen. Studenterna räknar ut hur mycket mat som slängts och hur många personer som hade kunnat äta sig mätta på det. Informationen presenteras sedan för resten av skolan för att öka medvetenheten.

Källförteckning

International Society for Technology in Education (2016). ISTE Standards for Students. Eugene, Oregon: International Society for Technology in Education.

National Council for the Social Studies (2010). National Curriculum Standards for Social Studies: A Framework for Teaching, Learning, and Assessment. Silver Spring, MD: NCSS.

National Governors Association Center for Best Practices, Council of Chief State School Officers. (2010). Common Core State Standards (CCSS). Washington, D.C.: National Governors Association Center for Best Practices, Council of Chief State School Officers.

NGSS Lead States (2013). Next Generation Science Standards: For States, By States. Washington, DC: The National Academies Press.

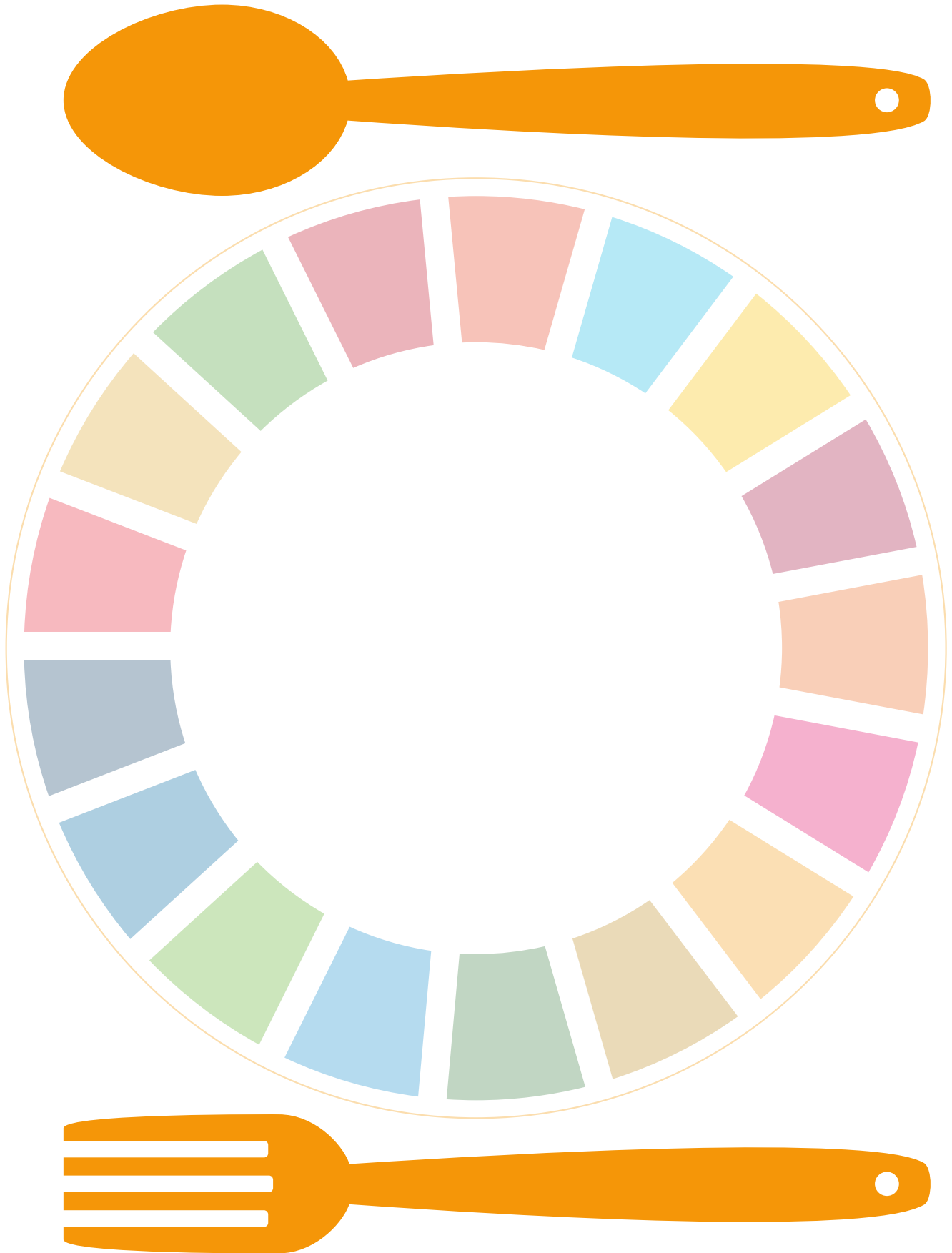
United Nations General Assembly (2015). Transforming Our World. The 2030 Agenda for Sustainable Development. NY, NY: United Nations.

Om författarna

Denna lektion har skapats i ett samarbete mellan representanter från AIESEC, Electrolux Food Foundation och Worldchefs i samförstånd med World's Largest Lesson, Project Everyone.



Appendix A: Matens Hjältar arbetsblad



THE GLOBAL GOALS

GLOBALA MÅL FÖR HÅLLBAR UTVECKLING



Stanna upp och tänk till om maten och planeten

Hur långt har min mat rest för att komma fram till mig?



7 FÖRNYBAR ENERGI 	9 INNOVATION OCH INFRASTRUKTUR 	13 KLIMATÅGÄRDER
------------------------------	---	-----------------------------

Vem har odlat eller producerat min mat?

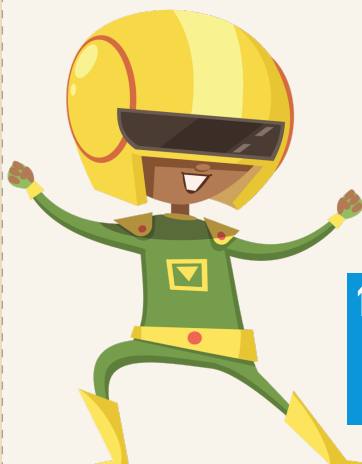


1 INGEN FATTIGDOM
8 GODA ARBETEN OCH EKONOMISK TILLVÄXT
10 MINSKAD OJÄMLIKHET

Vad har jag på min tallrik?



Hur mycket mat slänger jag?



14 LIV I VATTEN 	15 LIV PÅ LAND
----------------------------	---------------------------

12 ANSVARSFULL KONSUMTION 	6 RENT VATTEN OCH HYGIEN
--------------------------------------	-------------------------------------

Vad är min mat förpackad i?



Appendix D: Själv-bedömning



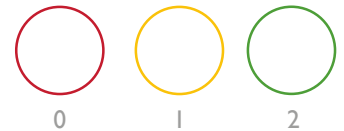
1. Vet du vilka ingredienser i din mat som var växtbaserade/organiska?

Alla Inga Några



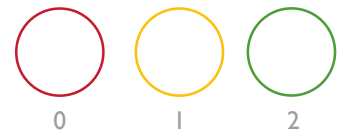
Hur mycket mat slängdes bort från din tallrik?

Inget 1-2 tuggor 3+ tuggor



3. Hur många ingredienser kom från ditt eget land?

Alla Några Inga



4. Hur många plastförpackningar var ingredienserna till din mat förpackad i?

0 1 2+



5. Tror du att människorna som producerade din mat var behandlade rättvist?

Ja, det är jag säker på
 Ja, men jag är bara säker på en del av processen
 Det kan jag inte vara säker på



Total poäng:

8-10 poäng

Du är en Mat Hjälte!

Grattis! Du gör ett bra jobb! Hjälp till ännu mer genom att inspirera dina vänner att göra som dig.

5-8 poäng

Du kan bättre!

Inte illa, men du kan bidra mer till framtiden för vår planet. Reflektera över dina svar och tänk på vad du kan göra annorlunda nästa gång.

0-5 poäng

Dags att förbättras!

Det är dags att reflektera över dina matvanor och lära sig mer om maten du äter. Fråga din lärare och dina föräldrar om råd. Följ de 10 tipsen till minskat matsvinn (Appendix E).

Appendix E: 10 tips till minskat matsvinn



1. Innan du går till affären, ta en titt i kylskåpet och gör en lista över vad du inte har hemma.
2. Var inte rädd för att köpa "fula" frukter och grönsaker – dom smakar minst lika bra som dom "fina".
3. Se till att du har rätt kylskåpstemperatur. Sätt in en termometer och läs av efter en timme – det ska vara runt 4 °C.
4. En glad tallrik är en tom tallrik- ät alltid upp din mat.
5. Leta efter glömda skatter i ditt kylskåp. Det kanske finns något som du glömt bort och som bör ätas upp innan det blir dåligt.
6. Frys dina favoriter innan de blir dåliga. Du kan till och med frysa en snöboll på vintern och överraska dina vänner med den på sommaren!
7. All mat ska inte vara i kylskåpet. Bananer, ananas och tomater gillar inte kyla. Lägg dem i en korg utanför kylskåpet istället.
8. Har du någonsin provat gröt pannkakor eller galen rest-pizza? Gör något nytt av gårdagens rester!
9. Låtsas att du är med i en matlagningsutmaning där du endast får använda det du har i ditt kylskåp. Vad kan du sno ihop?
10. Inte ens alla vuxna vet all dom här sakerna. Berätta vad du har lärt dig!





Mitt namn är

Datum

Jag lovar att göra dessa 3 åtgärder för att minska den negativa inverkan av mat:

1. _____

2. _____

3. _____



