

SMAK63



Undervisningsplanlegging

– Mat og helse (LK20)

Generell mal – kan brukes hele året og i alle undervisningssteg på plattformen





Forberedelser

Dette er et praktisk verktøy for å enklere utvikle undervisningsopplegg ved å bruke nettsiden Smak63.no. Denne malen kan brukes for å utvikle ulike undervisningsopplegg for alle de samiske årstidene. Har du denne malen med deg mens du går gjennom de fire stegene, vil du på slutten få et ferdig undervisningsopplegg, klart for å ta i bruk.

Du skal gjennom stegene:

1.

Leksjonsopplegg

2.

Materiale

3.

Metodikk

4.

Vurdering

Trinn 1: Leksjonsopplegg

Ditt første steg er å velge hvilken type leksjon du vil utvikle og hvilket tema den skal ha. Inspirasjon til leksjonsopplegget kan hentes fra stedets unike identitet, landskapets naturgitte forutsetninger, tradisjonelle oppskrifter, lokale råvarer, produkter og mathåndverk med smak av stedet. Dette inkluderer også stedets historie, kultur og natur.



Se på "Inspirasjon og kunnskap for sesongbasert undervisning" for årstiden du skal utvikle leksjonsopplegget for på Smak63.

Velg så få eller mange fokusområder du ønsker og fyll inn nedenfor:

1.

4.

2.

5.

3.

6.

Trinn 2: Materiale

Her får du en kort introduksjon til lokale og samiske råvarer som kan være sentrale i leksjonsoppleggene. Du får inspirasjon og kunnskap om hvordan du kan integrere disse unike ingrediensene i undervisningen. Utforsk deres anvendelse, kulturelle betydning og læringsmuligheter i Mat og helse.



Se på "Materialer og råvarekunnskap" for årstiden du skal utvikle leksjonsopplegget for, på Smak63.

Velg så få eller mange fokusområder du ønsker og fyll inn nedenfor:

1.

4.

2.

5.

3.

6.

Trinn 3: Metodikk

Metodikk-delen gir deg gode eksempler på undervisningsmetoder, oppskrifter, teorioppgaver og utforskende spørsmål.

Disse ressursene støtter og inspirerer til kreativ og praktisk undervisning i Mat og helse. Fokuset ligger på lokale og samiske mattradisjoner, praktiske ferdigheter, bærekraft og kulturelt mangfold.



Se på "Metodikk og praktiske verktøy" for årstiden du skal utvikle leksjonsopplegget for på Smak63.

Velg så få eller mange fokusområder du ønsker og fyll inn nedenfor:

1.

4.

2.

5.

3.

6.

Trinn 4: Vurdering

Vurderingsdelen utforsker hvordan leksjonens innhold kobles til kompetansemålene i LK20 for Mat og helse. Formativ vurdering støtter elevens læringsprosess gjennom jevnlig veiledning, refleksjon og tilpasning av undervisningen. Målet er å sikre at elevene når læringsmålene sine og utvikler faglig forståelse og praktiske ferdigheter.



**Se på "Vurdering og refleksjon" for årstiden du skal utvikle leksjonsopp-
legget for, på Smak63.**

Velg så få eller mange fokusområder du ønsker og fyll inn nedenfor:

1.

4.

2.

5.

3.

6.