

מושב מספר 2: מורים מספרים

למידה בינתחומית בנושא שינוי האקלים לתלמידי כיתה ט

בעולם בו אנו חיים כיום, כאשר שינוי האקלים מתקרב אל נקודת האל-חזור, ישנה חשיבות רבה לקדם למידה משמעותית והבנה מעמיקה של הנושא. למידה משמעותית חייבת להיות משולבת עידוד של התלמידים לעשייה ופעילות. שינוי האקלים טומן בחובו היבטים רבים, מדעיים, חברתיים והיסטוריים ולא ניתן לצפות ממורי המדעים ללמד את כל ההיבטים הללו. לשם כך חברו יחד כלל מורי בית הספר מתחומי הדעת השונים: היסטוריה, תנ"ך, אזרחות, אנגלית, כימיה ולשון להוראה בינתחומית של נושא שינוי האקלים. הלימוד במגוון תחומי הדעת יצר קרקע פורייה ללימוד ההיבטים השונים של שני האקלים כגון שמירה על בתי גידול ומגוון המינים, זיהום אוויר ומים, קרינה, חוקים בישראל הקשורים לשינוי האקלים, היבטים היסטוריים ועוד.

בכנס נציג את התהליך שעברו המורים מתחומי הדעת השונים לקראת למידה בינתחומית, את התהליכים שעברו תלמידים, את התוצרים ואת היתרונות של למידה בינתחומית של שינוי האקלים. נערוך דיון כיצד ניתן לבצע את התהליך בבתי הספר.

ד"ר פרחי וקסמן

בי"ס שמעון בן צבי, גבעתיים

pirchiatar@gmail.com

"מי הזיז את הגבינה שלי"? הוראת פודטק כמנוע חינוכי-

מדעי

בעשורים האחרונים חצתה תופעת ההתחממות הגלובלית את גבולות מהדורת החדשות והפכה בהדרגה למנת חלקנו היומית, אם לא די בכך היא עתידה לשנות את מנת מזוננו. התגברות אפקט החממה והחשש מהבאות הובילו את מדינות G8 להחליט על צמצום משקי החי בתחומן.

החלטה גורלית זו יצרה תחום מדעי חדש: "פודטק".

תארו לעצמכם שנופלת בחלקכם הזכות ללמד מקצוע חדש בקנה מידה עולמי. הזדמנות זו מחייבת התמודדות עם אתגרים מורכבים אך מאפשרת לייצר רגעים ייחודיים ושיאים מרגשים, רגעים עבורם בחרנו לעסוק בחינוך. נפלה בחלקי הזכות להוביל את המהלך העירוני בקרית שמונה ולראשונה בעולם- לייסד מקצוע לימודי חדש: "פודטק".

במפגש אציג את המהות הפדגוגית, הערכית והמדעית של לימודי הפודטק בשכבת ז' בבית הספר אורט דנציגר בקרית שמונה. המפגש יעסוק בגישה הפדגוגית הייחודית של עבודת הצוות ובשאלה כיצד

מגי מועלים

תיכון אורט דנציגר, קרית שמונה.

מובילה עירונית של הוראת תחום

הפודטק בקרית שמונה.

magimua@gmail.com

רותמים לפי הסדר: צוות, כיתה, שכבה ולבסוף עיר שלמה סביב נושא לימוד חדש עם זיקה לסביבה ולצלחת. השיח על חלבונים אלטרנטיביים בכיתות וייצור מוצרי מזון חדשניים במעבדה חייב את כולנו להעלות לסדר היום את ההכרח לייצר הרגלים ידידותיים לסביבה. שהרי לכולנו "זזה הגבינה" והיא עתידה להשתנות לחלוטין בעשור הקרוב.

דנה נבון

בית ספר ישיבתי אורט המתמיד
dananavon1@gmail.com

חקר בנושא בשר מתורבת

בבית הספר שלנו "ישיבתי אורט המתמיד" בקריית שמונה הוקם מרכז חדשנות כחלק מהפעילות במרכז תלמידי כיתה ט' נחשפו לעולם היזמות והסטארט אפ בתחום הפודטק והשתתפנו בתחרות וולקניויישן 2022 במכון הוולקני, מטרת התחרות הייתה פיתוח טכנולוגיות ופתרונות להתמודדות עם שינויי האקלים והגברת הביטחון התזונתי.

התהליך התחיל בהעלאת בעיות שמטרידות את התלמידים בתחום המזון, מתוך הרציונל שמיזם מוצלח הוא מיזם שפותר בעיה אמיתית. אכן התלמידים ביקשו להפוך את הבלתי אפשרי לאפשרי! לאכול בשר מבלי לזהם את הסביבה ולשמור כמה שיותר על קיימות.

החיפוש אחר בשר אמיתי שגידולו אינו פולט גזי חממה כמו מתאן הוביל את התלמידים אל תחום הבשר המתורבת, הם חקרו את הטכנולוגיות השונות לייצור בשר מתורבת ועל מנת להבין יותר לעומק כיצד נוצר הבשר המתורבת נסענו לביקור בחברת "אלף פארמס" המפתחת סטייק מתורבת, התלמידים נחשפו למעבדות הפיתוח והמחקר ושמעו הרצאה על תהליך היצור והמחקר ואף על גידול בשר מתורבת בחלל.

בהרצאה נקיים דיון בעד ונגד בשר מתורבת בעזרת משחק תפקידים בין בעלי עניין שונים:

1. בעל חווה לגידול פרות לשחיטה,
2. מנהלת עמותת הקרן לבריאות והסביבה.
3. מנכ"ל משרד הבריאות.
4. השרה להגנת הסביבה.
5. ד"ר במעבדה לפיתוח בשר מתורבת.
6. פעיל במרכז לקיימות.

