

WINIARY



MAŁA DUŻA EKOŚWIADOMOŚĆ

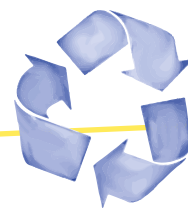


SCENARIUSZ ZAJĘĆ DLA DZIECI **W KLASACH 1-3**



MARNOWANIE ŻYWNOŚCI NA ŚWIECIE

CELE MINISTERYJNE:

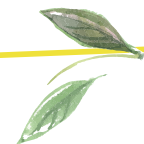


- Kierunek II: wspomaganie wychowawczej roli rodziny poprzez pomoc w kształtowaniu u wychowanków i uczniów stałych sprawności w czynieniu dobra, rzetelną diagnozę potrzeb rozwojowych dzieci i młodzieży, realizację adekwatnego programu wychowawczo - profilaktycznego oraz zajęć wychowania do życia w rodzinie.
- Kierunek VIII: wspieranie rozwoju umiejętności cyfrowych uczniów i nauczycieli, ze szczególnym uwzględnieniem bezpiecznego poruszania się w sieci oraz krytycznej analizy informacji dostępnych w Internecie. Poprawne metodycznie wykorzystywanie przez nauczycieli narzędzi i materiałów dostępnych w sieci, w szczególności opartych na sztucznej inteligencji.



CELE OGÓLNE:

- Zwiększenie świadomości uczniów na temat problemu marnowania żywności na świecie.
- Wprowadzenie dzieci w świat ekologii, odpowiedzialności za środowisko i oszczędzania zasobów.
- Zachęcenie uczniów do podejmowania proekologicznych działań w swoim otoczeniu.



TEMAT: AGENCI SPECJALNI NA TROPIE DAT WAŻNOŚCI

Pomoce:

- różnorodne opakowania po żywności, które uczniowie przynoszą na zajęcia (ważne, aby były kompletne – widoczny termin ważności na opakowaniu),
- karta A.



Czas: 10 min

PRZEBIEG ZABAWY

1. Nauczyciel wprowadza uczniów w temat niemarnowania żywności. Prosi, aby dzieci wyciągnęły na stoliki opakowania po żywności i znalazły na nich datę ważności.

2. Nauczyciel przeprowadza dyskusję z klasą

Czy zapis „należy spożyć do” i „najlepiej spożyć przed” to to samo?

3. Nauczyciel tłumaczy uczniom różnicę między tymi terminami:

„Należy spożyć do” to sformułowanie określające dokładnie czas, w jakim należy spożyć żywność. Najczęściej znajduje się na opakowaniach żywności, która dosyć szybko traci świeżość, np. mięso, ryby. Po upływie tej daty nie należy spożywać tych produktów, ponieważ mogą stać się niebezpieczne dla zdrowia, a nawet życia człowieka.

„Najlepiej spożyć przed” to zapewnienie producenta o tym, że dany produkt do określonej na opakowaniu daty jest bezpieczny do spożycia i zachowuje swoją najwyższą jakość. Po upływie tej daty wyrób może zmienić swoje parametry, np. konsystencję, smak, kolor. Nie jest to jednak równoznaczne z tym, że jest zepsuty. Aby stwierdzić, czy dany produkt jest jeszcze zdatny do spożycia, możemy polegać np. na naszych zmysłach.

4. Nauczyciel wyświetla na tablicy multimedialnej (lub rozwiesza wydrukowane) zdjęcia 6 produktów. Uczniowie, polegając tylko na swoim wzroku, mają za zadanie określić, która żywność może być nadal bezpieczna do zjedzenia, a która nie.





TEMAT: PODRÓŻE JEDZENIA

Pomoce:

- karta B.



Czas: 10-15 min

PRZEBIEG ZABAWY

1. Nauczyciel prezentuje uczniom mapę świata z ilustracjami różnych rodzajów żywności umieszczonych w miejscach, z których pochodzą.
2. Do każdego miejsca dołączona jest ciekawostka. Nauczyciel opowiada dzieciom krótkie historie o podróży żywności od miejsca uprawy lub hodowli do sklepu i w końcu na talerz.
3. Prowadzący prowadzi dyskusję na temat podróży żywności, np. ile czasu i wysiłku jest potrzebne, aby herbata ze Sri Lanki trafiła do naszego domu. Informacje, do których może odwołać się nauczyciel, znajdują się na karcie B.

TEMAT: GRANIE W NIEMARNOWANIE

Pomoce:

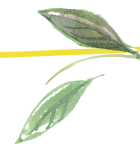
- karta C.



Czas: 10 min

PRZEBIEG ZABAWY

1. Nauczyciel przedstawia różne scenariusze związane z codziennymi sytuacjami, w których jedzenie może zostać zmarnowane, np.: „Zapomniałeś, że masz banana w plecaku, i teraz jest czarny. Co z nim zrobisz?”.
2. Prowadzący dzieli klasę na grupy 4-osobowe.
3. Każdy zespół otrzymuje 8 ilustracji przedstawiających różne rodzaje jedzenia.
4. Grupy mają kilka minut na wymyślenie kreatywnych sposobów ratowania jedzenia w każdym z przedstawionych scenariuszy.



TEMAT: WIELKI QUIZ

Pomoce:

- kartka i długopis dla każdej drużyny,
- tablica interaktywna/komputer i rzutnik,
- karta B.



Czas: 10-15 min

PRZEBIEG ZABAWY

1. Nauczyciel dzieli klasę na 2 zespoły.
2. Drużyny wybierają kapitana, który będzie reprezentował je w odpowiadaniu na pytania.
3. Odpowiedzi do każdego pytania zapisywane są na kartce i po upływie określonego czasu nauczyciel sprawdza ich poprawność.
4. Za każdą dobrą odpowiedź drużyna otrzymuje jeden punkt.

ODPOWIEDZI DO QUIZU

1. Skąd pochodzi jedzenie?

1. Jaki jest główny składnik czekolady? **Ziarna kakaowca**
2. Jak rosną orzechy arachidowe? **Pod ziemią w dolnej części pędów**
3. Jakie są najpopularniejsze zamienniki mięsa? **Np. soja → tofu**

2. Co można zrobić z różnego jedzenia, które nie zostało wykorzystane?

1. Co możemy zrobić z pieczonego kurczaka, który pozostał po obiedzie?
2. Jak wykorzystać resztki ugotowanego ryżu?
3. Co możemy zrobić z mocno dojrzałych warzyw?

3. Prawda – fałsz

1. Marnowanie żywności występuje wtedy, gdy jedzenie jest jeszcze przydatne do spożycia, a zostaje wyrzucone. **PRAWDA**
2. Około jednej trzeciej wyprodukowanej żywności na świecie jest marnowane. **PRAWDA**
3. Wiele owoców i warzyw na etapie produkcji jest odrzucanych tylko ze względu na to, że mają nieco inny kształt czy rozmiar, niż się tego oczekuje. **PRAWDA**
4. Małe zmiany w naszych nawykach, np. odgrzewanie resztek jedzenia zamiast wyrzucania ich, nie przyczyniają się do zmniejszenia ilości marnowanej żywności na świecie. **FAŁSZ**



WINIARY

KARTA A

**Gotuj się
na
Zmiany**
RAZEM Z **WINIARY**









USA, CHINY – rośnie tam więcej kukurydzy niż w pozostałych państwach, ponieważ klimat sprzyja jej uprawie – wiosną nie brakuje deszczu, a latem słońca.



LASY AMAZONII – niektóre odmiany kawy rosną pod drzewami lasów Amazonii. Mają tam idealne warunki do wzrostu dzięki ciepłu, wilgotności i odpowiedniemu zacienieniu.



HISZPANIA, GRECJA, WŁOCHY – drzewka oliwne do wzrostu potrzebują mocnego słońca i odpowiedniej wilgotności powietrza. Dojrzałe oliwki często zbierane są ręcznie, zazwyczaj towarzyszy temu potrząsanie gałęzi. Aby zredukować gorycz, są moczone w słonej wodzie od jednego do sześciu miesięcy.



AFRYKA, AMERYKA POŁUDNIOWA, AZJA – kakaowiec, z którego produkuje się czekoladę, do wzrostu potrzebuje cienia, ciepła i dużej ilości deszczu. Występuje w lasach deszczowych Afryki, Ameryki Południowej i Azji. Ziarna kakaowca są wyjmowane ze strąków (w jednym znajduje się od 40 do 50 ziaren) i suszone na słońcu do całkowitego wyschnięcia. Następnie są prażone i dwukrotnie mielone. Gotową miazgę kakaową można połączyć z cukrem, dzięki czemu uzyskujemy ciemną czekoladę. Dodając mleko w proszku, otrzymujemy czekoladę mleczną.



AMERYKA, AFRYKA, AZJA, AUSTRALIA – kokosy rosną na palmach kokosowych i zalicza się je do owoców, a nie do orzechów. Do wzrostu potrzebują miejsc gorących, najlepiej rosną w pobliżu rzek i mórz. Kokos to bardzo wszechstronna roślina, którą można wykorzystywać do produkcji nie tylko jedzenia, lecz także np. kosmetyków, świec oraz materiałów budowlanych.



CHINY – są największym producentem orzechów arachidowych. Rosną one pod ziemią, w dolnej części pędów i zawierają dużo białka. Wytwarza się z nich np. masło orzechowe i olej.



INDIE, SRI LANKA, CHINY – herbata rośnie na plantacjach i najwyższą jest ta zbierana ręcznie, głównie przez zbieraczkę, które selekcjonują liście i wybierają tylko te najlepsze. Od przebiegu produkcji zależy, czy herbata będzie zielona, czerwona, czy czarna.



AZJA POŁUDNIOWO-WSCHODNIA, BRAZYLIA, INDIE – cynamon zaliczany jest do najstarszych przypraw świata. Kora drzewa cynamonowego jest najpierw dzielona na fragmenty, po wcześniejszym usunięciu zewnętrznej, szarej warstwy. Następnie mniejsze kawałki poddaje się procesowi suszenia na słońcu, aby uzyskać cynamon.



USA, ARGENTYNA, BRAZYLIA – soja to roślina strączkowa, która jest znakomitym źródłem białka i stanowi zamiennik mięsa. Wytwarza się z niej różne produkty, m.in. tofu, mąkę, mleko, sosy i oleje.



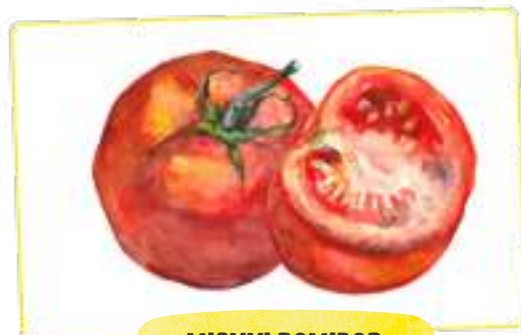
SZYNKA



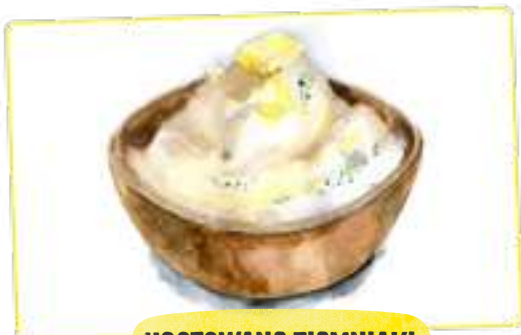
DOJRZAŁE BANANY



CZERSTWY CHLEB



MIEKKI POMIDOR



UGOTOWANE ZIEMNIAKI



UGOTOWANY MAKARON



MIEŚO I WARZYWA Z ROSOŁU



UGOTOWANA KASZA

1. Skąd pochodzi jedzenie?

Pytania:

1. Jaki jest główny składnik czekolady?
2. Jak rosną orzechy arachidowe?
3. Jakie są najpopularniejsze zamienniki mięsa?

2. Co można zrobić z różnego jedzenia, które nie zostało wykorzystane?

Pytania:

1. Co możemy zrobić z pieczonego kurczaka, który pozostał po obiedzie?
2. Jak wykorzystać resztki ugotowanego ryżu?
3. Co możemy zrobić z mocno dojrzałych warzyw?

3. Prawda czy fałsz?

1. Marnowanie żywności występuje wtedy, gdy jedzenie jest jeszcze przydatne do spożycia, a zostaje wyrzucone.
2. Około jednej trzeciej wyprodukowanej żywności na świecie jest marnowane.
3. Wiele owoców i warzyw na etapie produkcji jest odrzucanych tylko ze względu na to, że mają nieco inny kształt czy rozmiar, niż się tego oczekuje.
4. Małe zmiany w naszych nawykach, np. odgrzewanie resztek jedzenia zamiast wyrzucania ich, nie przyczyniają się do zmniejszenia ilości marnowanej żywności na świecie.

WINIARY



dziewczyno, chłopaku



KONKURS PLASTYCZNY DLA KLAS 1-3 SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

1. Wykonaj wraz z uczniami zadanie konkursowe:

Stwórzcie dowolną techniką plakat przedstawiający pojęcie
LESS WASTE.

2. Zarejestruj swoją placówkę na gotuj sienazmiany.pl

i prześlij poprzez formularz zdjęcie plakatu w formacie PDF.

3. NAGRODY:

Autorom 5 najciekawszych prac wręczymy vouchery
o wartości 500 zł*.

* w zależności od potrzeb Waszej placówki do wyboru będą vouchery do sklepów:

DECATHLON | EMPiK | RTV EURO AGD

Konkurs trwa od 02.11.2023 r. do 30.11.2023 r. Regulamin konkursu znajduje się na stronie gotuj sienazmiany.pl/regulaminy.