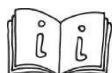


Materiały edukacyjne programu „Od uprawy do potrawy”

WPROWADZENIE – Sposób prowadzenia lekcji zdalnej



Instrukcja dla nauczyciela

To, jak zostanie przeprowadzona lekcja w warunkach zdalnej edukacji zależy od tego jakimi narzędziami dysponujemy. Zakładamy, że część zadań zostanie wykonana podczas spotkania online z uczniami. Jeśli nie mają Państwo takiej możliwości zachęcamy do wykorzystania naszych pomysłów na przeprowadzenie lekcji o niemarnowaniu żywności i dostosowanie jej do swoich realiów.

Konspekt, który przedstawiamy jest inspirowany modelem nauczania tzw. odwróconej lekcji. Schemat postępowania w przypadku odwróconej lekcji polega na zapoznaniu uczniów z danym zagadnieniem jeszcze przed lekcją, aby mogli sami zastanowić się nad omawianym tematem. Następnie na lekcji uczniowie powinni móc w praktyce sprawdzić, czego się nauczyli, wykorzystać wiedzę w działaniu. W trakcie lekcji uczniowie przedstawiają czego się dowiedzieli, komentują i dyskutują oraz ćwiczą zdobyte umiejętności.

Temat lekcji:

I Ty możesz uratować żywność

Grupa:

Szkoła Podstawowa, klasa 4

Zadania do realizacji:

- ✓ Przybliżenie pojęcia „marnowanie żywności” oraz sposobów na ograniczenie marnowania we własnym domu

Zadania szczegółowe:

- ✓ Uczniowie poznają sposoby przechowywania produktów spożywczych
- ✓ Uczniowie uświadamiają sobie, że mają wpływ na zapobieganie marnowaniu żywności
- ✓ Uczniowie zapoznają się z terminem „daty przydatności”
- ✓ Uczniowie poznają ekonomiczny, społeczny i ekologiczny aspekt marnowania żywności

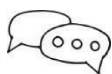
Materiały:

- ✓ Karta pracy dla uczniów, zawierająca:
 - Fragment raportu na temat marnowania żywności w Polsce w 2019 r. wraz z pytaniami do omówienia przez uczniów.
 - Zadanie do policzenia
- ✓ Materiały dla nauczyciela
- ✓ Instrukcja korzystania z aplikacji Kahoot!
- ✓ Instrukcja korzystania z Padlet dla nauczycieli
- ✓ Instrukcja korzystania z Padlet dla uczniów

Wyjaśnienia symboli:



Instrukcje dla nauczyciela



Proponowane wypowiedzi



Materiał video lub prezentacja do obejrzenia



Materiały dodatkowe (karty pracy dla uczniów, materiały dla nauczyciela, instrukcje korzystania z Padlet) – znajdują się w osobnym pliku



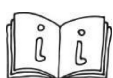
Zadanie do wykonania dla uczniów

PRZED LEKCJĄ



Prześlij uczniom mailem (lub załącz np. w grupie na Messengerze, WhatsApp, Skype, na platformie Google Classroom, jeśli tego używacie) kartę pracy.
Daj uczniom konkretny czas na wykonanie zadania.

LEKCJA - wprowadzenie



Spotkaj się z uczniami o zaplanowanej porze na komunikatorze, z którego zazwyczaj korzystasz.



Omówienie tematu lekcji (przykładowa wypowiedź nauczyciela):

Marnowanie żywności to jedna z przyczyn tego, że nasza planeta czuje się coraz gorzej. Dlatego tak ważne jest, aby każdy z nas wiedział co robić, aby jak najmniej marnować. Każdej rodzinie zdarza się od czasu do czasu wyrzucać niedojedzone resztki jedzenia po posiłku lub nawet całe nieruszone produkty spożywcze. Przyczyn jest wiele – za dużo kupujemy, nie mamy pomysłów na wykorzystanie żywności, źle przechowujemy zakupione produkty, zapominamy co kupiliśmy lub chodzimy na zakupy bez listy produktów. Nie jest łatwo w stu procentach przewidzieć, ile zjemy. Jednak najrozsądniej jest zawsze kupować i przygotowywać mniej niż wydaje nam się, że wykorzystamy. Powinniśmy również pamiętać o kilku wskazówkach dotyczących niemarnowania, które poznamy na dzisiejszej lekcji.

Zapytaj uczniów:

Czy przeczytali fragment raportu?

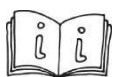
W takim razie już wiecie, jakie są przyczyny marnowania żywności w Polsce i co najczęściej wyrzucamy do kosza. Na pewno domyślacie się też już co należy robić, aby ograniczyć marnowanie żywności. Porozmawiajmy, jak odpowiedzieliście na pytania, które były podane pod tekstem raportu.

ZADANIE 1 – Ile pieniędzy marnujemy, gdy wyrzucamy żywność.



Wstęp do zadania (przykładowa wypowiedź nauczyciela)

W raporcie wspomniano także, że marnując jedzenie tracimy pieniądze, które można by wydać na inne cele. Poproś uczniów, aby przedstawili policzoną sumę pieniędzy zmarnowaną przez przykładowe rodziny.



Na udostępnionym ekranie zapisz wyniki, i policz teraz razem z uczniami, ile to będzie pieniędzy w skali całego roku. Porozmawiaj z nimi na co można by wydać te pieniądze, zamiast wyrzucać je do śmieci.

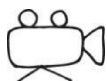


Zapytaj uczniów:

Co możemy zrobić, aby jedzenie się nie psuło i aby było dłużej świeże i smaczne?

Opowiedz uczniom, dlaczego dobre przechowywanie jest tak ważne.

Żywność, która jest źle przechowywana psuje się szybciej, może stracić swój smak, zapach, wysuszyć się albo zwilgotnieć. Jeśli pojawi się na niej pleśń trzeba wyrzucić ją do kosza. W źle zapakowanej kaszy lub ryżu mogą pojawić się szkodniki. Jeśli prawidłowo przechowujemy żywność, możemy mieć pewność, że będzie ona odpowiednia do zjedzenia i smaczna przez dłuższy czas.



Obejrzyj razem z uczniami film o przechowywaniu żywności.

Link do filmu znajduje się w materiałach dla nauczyciela załączonych do scenariusza.

ZADANIE 2 - Quiz



Zaproponuj uczniom grę na aplikacji Kahoot!. Quiz utrwali informacje, które poznali oglądając film.

Instrukcja korzystania z aplikacji Kahoot! oraz udostępniania quizu uczniom znajduje się w dodatkowych materiałach załączonych do scenariusza.

Pytania do stworzenia quizu w aplikacji Kahoot! znajdują się w materiałach dla nauczyciela załączonych do scenariusza.

ZAKOŃCZENIE - dyskusja



Porozmawiaj z uczniami o skutkach marnowania żywności dla planety.

Niestety marnując żywność marnujemy też naszą planetę. Do wyprodukowania żywności potrzebna jest energia, woda i ludzka praca. Aby przygotować kanapkę z serem potrzeba aż 90 litrów wody, zaś aby wyhodować jeden kilogram ryżu potrzeba jej ok. 3000 l, czyli 15 wanien pełnych wody. Dodatkowo nasze jedzenie kosztuje, wyrzucając je do kosza wyrzucamy do niego tak naprawdę pieniądze, które można by wydać na bilet do kina, nową grę komputerową lub na wakacje. Wyrzucone jedzenie to już śmieci, które będą się dłużej czas rozkładać. Jeśli nie będziemy ograniczać marnowania żywności nasza planeta będzie coraz słabsza i coraz bardziej zaśmiecona.

PRACA DOMOWA



Sprawdźcie jakie produkty u Was w domu najczęściej się marnują i stwórzcie przepis na danie z tych produktów.

Jeśli nie marnujecie jedzenia, to stwórzcie przepis z produktów, które są najczęściej marnowane w Polsce według badania z Raportu. Przepisy wpiszcie do tablicy Padlet (możecie poprosić o pomoc rodziców).

Instrukcja korzystania z Padlet dla nauczyciela i ucznia znajduje się w dodatkowych materiałach załączonych do scenariusza