Projekt realizowany w ramach programu Erasmus+

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Elementy scenariusza | | | |
| 1. | Przedmiot: | Pracownia gastronomiczna. | | |
| 2. | Temat zajęć: | Dieta przyjazna planecie. | | |
| 3. | Autor  *Imię i nazwisko: Anna Kustroń* | | | |
| 4. | Uczniowie (klasa, poziom edukacyjny): III TŻ Technikum | | | |
| 5. | Cel ogólny lekcji:   * zwiększenie świadomości ekologicznej uczestników zajęć; * zrozumienie wzajemnych zależności pomiędzy zmianą klimatu a aktualnym modelem produkcji żywności; * uczeń zna założenia diety przyjaznej planecie * zachęcenie uczniów do podejmowania działań na rzecz ochrony środowiska i klimatu poprzez zmiany nawyków żywieniowych na zdrowsze dla człowieka i dla planety | | | |
| 6. | Cele szczegółowe lekcji:   * potrafi wyjaśnić pojęcia „dieta przyjazna planecie” oraz wytłumaczyć, na czym ona polega; * rozumie skalę wpływu produkcji żywności na stan środowiska naturalnego (w tym na różnorodność biologiczną i klimat); * rozumie i potrafi wyjaśnić pojęcie „ślad węglowy”; * potrafi zdefiniować produkty lokalne oraz sezonowe i podać przykłady; * zna pojęcie *zero waste* * wie, na co należy zwracać uwagę podczas robienia zakupów; | | | |
| 7. | Metody nauczania: wykład, prezentacja, dyskusja, burza mózgów | | | |
| 8. | Formy pracy na lekcji: praca w grupach | | | |
| 9. | Środki dydaktyczne: komputer, projektor, karty pracy, aplikacja Bookcreator | | | |
| 11. | Przebieg lekcji z podziałem na czynności nauczyciela, ucznia i przydziałem czasu oraz wskazaniem miejsc wykorzystania nowoczesnej technologii i jej rodzajów | | | |
| Czynności nauczyciela | | | Czynności ucznia | Przydział czasu |
| **CZĘŚĆ PRZYGOTOWAWCZA** | | | |  |
| - uzupełnienie wpisów w e-dzienniku : zapisanie tematu lekcji i uzupełnienie frekwencji  - podanie tematu i celów lekcji | | | Uczniowie słuchają wypowiedzi nauczyciela. | 10 minut |
| **CZĘŚĆ PODSTAWOWA** | | | |  |
| - Przedstawienie prezentacji „Kuchnia Lidla – Dieta przyjazna planecie”  - Omówienie na podstawie prezentacji pojęcia *zero waste*  - Przedstawienie korzyści z korzystania sezonowych warzyw i owoców | | | <https://kuchnialidla.pl/wwf-dieta-przyjazna-planecie>  <https://kuchnialidla.pl/nie-marnuje-jedzenia>  <https://kuchnialidla.pl/sezonowosc-owocow-i-warzyw> | 40 minut |
| Nauczyciel podaje definicję czym jest ślad węglowy. | | | Uczniowie podzieleni na grupy uzupełniają tabele dotyczącą ograniczenia śladu węglowego poprzez właściwe nawyki żywieniowe. Zał. 1 | 25 minut |
| **CZĘŚĆ KOŃCOWA** Podsumowanie lekcji i ewaluacja | | | |  |
| Nauczyciel podsumowując lekcję uświadamia uczniom, że w działaniach omówionych przez nich na lekcji, tak naprawdę nie tylko dbamy o naszą planetę, ale także o nasze zdrowie.  Omówienie zadania domowego.  Pożegnanie klasy. | | | Zadanie domowe - Zaplanuj obiad zgodnie z założeniami diety przyjaznej planecie - Uzupełnienie książki w aplikacji Bookcreator. | 15 minut |

<https://app.bookcreator.com/library/-NGmiyHOvxLRe9KI9y8A/V4LoafeGXMQqZdrbpE32H2mQi293/rRhGjuSxRuSbaxbxEMLX0A/BkcbN74IQ8yIU1N6tYS-XQ>

Zał.1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Zakreśl działanie sprzyjające ograniczeniu śladu węglowego.** | | **Wyjaśnij swoją decyzję.** |
| **Spożywanie produktów krajowych** | **Spożywanie produktów importowanych** |  |
| **Wybór produktów mrożonych** | **Wybór świeżych produktów** |  |
| **Zakupy bezpośrednio od rolników** | **Zakupy w hipermarketach** |  |
| **Dieta składająca się w większości z mięsnych produktów.** | **Dieta z ograniczoną ilością mięsnych produktów.** |  |
| **Dania wykonane z produktów przetworzonych** | **Dania wykonane ze świeżych produktów** |  |
| **Zakup produktów w nadmiarze (wyrzucanie zbędnych)** | **Mądre i przemyślane zakupy produktów** |  |