



PROGRAM EDUKACYJNY DLA SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

OPIS PROJEKTU

TEMAT PROGRAMU:

„WARZYWA, OWOCE – NIE ZASZKODZI ZJEŚĆ!”



OPIS PROGRAMU:

Program skierowany jest do uczniów i nauczycieli szkół podstawowych w województwie mazowieckim. Jego misją jest uświadomienie dzieciom, że warzywa i owoce są podstawą zdrowej diety, a ich konsumpcja jest warunkiem zdrowia i rozwoju każdego człowieka.

Wyżywienie rosnącej populacji świata to obecnie jedno z największych globalnych wyzwań dla producentów żywności. Bardzo ważne dla uzyskiwania wysokiej jakości plonów zbóż, roślin warzywnych i owocowych jest umożliwienie im wzrostu w środowisku wolnym od szkodników, chwastów i chorób powodowanych przez liczne drobnoustroje, co wymaga stosowania środków ochrony roślin. Brak odpowiedniej ochrony szybko spowodowałby nadmierny rozwój chwastów, infekcje grzybowe czy niszczenie roślin przez szkodniki. To oznaczałoby spadek ich walorów konsumpcyjnych i zdrowotnych. Branża środków ochrony roślin stara się odpowiedzieć na te wyzwania, tworząc bezpieczne produkty, które pomagają chronić środowisko naturalne.

Rolnicy i ogrodnicy stosują środki ochrony roślin tylko wtedy, gdy jest to konieczne. Środki ochrony roślin, obok ciągników czy sekatorów, są narzędziem pracy, a ich stosowanie jest jednym z zabiegów pielęgnacyjnych, niezbędnych w trakcie prowadzenia uprawy roślin. Sytuację tę można porównać do przyjmowania przez ludzi leków, kiedy są potrzebne do walki z chorobami i zachowania zdrowia. Tak samo środki ochrony roślin stosowane są tylko w określonym zakresie, zgodnie z przyjętymi zasadami i w jasno określonych granicach. Producenci środków ochrony roślin tworzą produkty, które, używane zgodnie z instrukcją, są bezpieczne nie tylko dla ludzi, ale również dla pszczoł, trzmieli, motyli i innych owadów zapylających.

Polskie Stowarzyszenie Ochrony Roślin prowadzi szereg działań informacyjno-edukacyjnych, uświadamiając konsumentom, że warzywa i owoce z upraw tradycyjnych, konwencjonalnych są bezpieczne i zdrowe. Jedną z form dotarcia do najmłodszych konsumentów i ich rodziców jest organizacja niniejszego projektu edukacyjnego.

1 Grupa docelowa projektu: uczniowie klas IV–VI

2 Cele ogólne programu: Zachęcenie uczniów do systematycznego spożywania warzyw i owoców uprawianych tradycyjnymi metodami.

3 Cele szczegółowe (praktyczne) programu:

Uczeń:

- wymienia pożądane przez konsumentów cechy owoców i warzyw,
- określa wymagania roślin ogrodniczych,
- wymienia sytuacje, w których należy zastosować ochronę roślin,
- określa sposoby ochrony koniecznej roślin na etapie produkcji i przechowywania,
- ma świadomość, że żywność znajdująca się na półkach sklepowych jest efektem przemysłanych działań producentów, zgodnych z obecnie obowiązującymi zasadami tzw. dobrej praktyki rolniczej i normami prawnymi,
- podejmuje przemyślane decyzje konsumenckie,

- dokonuje krytycznych wyborów,
- skutecznie komunikuje się w grupie,
- porządkuje i wykorzystuje informacje,
- wypowiada w swobodny sposób własne poglądy,
- organizuje własną pracę.

4 Procedury osiągnięcia celów:

Uczniowie:

- Zapoznają się z zasadami uprawy, pielęgnacji i ochrony roślin ogrodniczych, oglądając prezentację przygotowaną w ramach programu,
- Uczestniczą w dwóch zajęciach lekcyjnych, wykonując zadania opisane w kartach pracy: określają cechy pożądane przez konsumentów przy zakupie owoców i warzyw, rozumieją potrzebę ich różnorodności w codziennej diecie, znają wartości odżywcze,
- Komponują przepisy i wykonują z nich potrawy,
- Biorą udział w konkursie.

5 Zasady uczestnictwa w programie.

Aby wziąć udział w projekcie należy pobrać bezpłatne materiały edukacyjne ze strony www.pSOR.pl:

- scenariusze dwóch lekcji,
- karty pracy dla uczniów,
- informacje o walorach odżywczych warzyw i owoców,
- uzupełniającą prezentację Power Point.

W oparciu o opracowane materiały nauczyciel realizujący (wychowawca, nauczyciel przyrody, techniki lub inni) powinien przeprowadzić dwie interesujące lekcje:

Lekcja 1.: „Skąd się biorą warzywa i owoce w naszej kuchni?”

Lekcja 2.: „Kolorowe wariacje z warzyw i owoców”

Projekt powinien zakończyć się pokazem wykonanych przez uczniów potraw. Zaprezentowanie rezultatów pracy w ramach projektu, daje szansę pokazania szerszej publiczności czego uczniowie się nauczyli i co osiągnęli. Motywuje ich to do pracy, dyscyplinuje i zwiększa poczucie odpowiedzialności za przebieg projektu. Uczy zachowania w sytuacjach publicznych oraz daje szansę rozwinięcia ważnych umiejętności skutecznego porozumiewania się, wykorzystywania odpowiednich form komunikacji, wizualnych czy dźwiękowych środków wyrazu. To okazja, by uczniowie zbudowali lub wzmocnili relacje z rodzicami lub społecznością szkolną. Nauczyciel musi zdecydować, jaką formę będzie miała publiczna prezentacja tego projektu: czy będzie się odbywać w trakcie większego wydarzenia – na przykład święta szkoły, dnia zdrowego żywienia, spotkania z rodzicami lub innych, zaplanowanych przez szkołę wydarzeń, a także wydarzeń wewnątrzklasowych.

6 Zasady konkursu.

W konkursie Polskiego Stowarzyszenia Ochrony Roślin mogą wziąć udział szkoły, które zrealizowały program i wykonały zadanie konkursowe.

Szkoły zainteresowane konkursem powinny:

- Przeprowadzić dwie lekcje zgodnie ze scenariuszem,
- Nadesłać na adres organizatora dokumentację potwierdzającą wykonanie zadań:
 - dwie wybrane karty pracy z obu lekcji,
 - udokumentowaną relację z prezentacji prac uczniów, polegającej na przygotowaniu dania z warzyw lub owoców, nazwania go i sporządzenia opisu walorów odżywczych i smakowych.Formą relacji może być: album ilustrowany zdjęciami, prezentacja multimedialna, film, potwierdzona akcja publiczna, happening lub inne.

Wszystkie materiały powinny zostać przekazane na adres:

Agencja Solski BM Sp. z o.o.
Krakowskie Przedmieście 47/51
00-071 Warszawa
Z dopiskiem: Konkurs PSOR

Konkurs trwa do 20 maja 2016 roku.

Nagrody przewidziane zostały dla trzech zwycięskich klas / szkół z województwa mazowieckiego, które spełnią wszystkie kryteria i wykonają działania konkursowe.

Nagrodą dla uczniów jest wycieczka dla całej klasy do laboratorium BayLab w Warszawie (laboratorium prowadzone jest przez firmę Bayer) z możliwością udziału w warsztatach naukowych. Organizator pokryje koszty całego wyjazdu (transport, wyżywienie, udział w warsztatach).

Nagrodą dla szkoły, z której pochodzi zwycięska klasa, będzie wyposażenie do pracowni przyrodniczej (zestaw odczynników i mieszanin chemicznych, szkła laboratoryjne lub mikroskop lub inne akcesoria potrzebne do prowadzenia zajęć).

Organizator zastrzega sobie prawo do subiektywnej oceny nadesłanych prac i materiałów w celu wyłonienia zwycięzców konkursu.

Niemożliwe jest wzięcie udziału w konkursie bez uprzedniego zrealizowania założeń programu.

Literatura źródłowa:

1. Żywnienie człowieka. Podstawy nauki o żywieniu, tom 1, pod red. Jana Gawęckiego, Lecha Hryniewieckiego, Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa 2007.
2. Danuta Górecka, Halina Limanówka, Ewa Superczyńska, Melania Żylińska-Kaczmarek, Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta dla uczniów szkół kształcących w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego, część 2., Wydawnictwo Format – AB.
3. Hanna Kunachowicz, Irena Nadolna, Beata Przygoda, Krystyna Iwanow, Tabele składu i wartości odżywczej żywności, Wydawnictwo Lekarskie, Warszawa 2005.