



PROGRAM EDUKACYJNY DLA SZKÓŁ PODSTAWOWYCH

Scenariusz zajęć 1

Lekcja pierwsza realizowana w ramach programu:
„WARZYWA, OWOCE – NIE ZASZKODZI ZJEŚĆ!”



<p>Temat lekcji</p>	<p>Skąd się biorą warzywa i owoce w naszej kuchni?</p>	
<p>Cele lekcji</p>	<p>Cel główny: Zachęcenie uczniów do spożywania warzyw i owoców uprawianych tradycyjnymi metodami.</p>	<p>Cele szczegółowe: Uczeń:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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, • 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.
<p>Metody</p>	<ul style="list-style-type: none"> • praca w grupach, • rozmowa, dyskusja z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej. 	
<p>Pomoce</p>	<ul style="list-style-type: none"> • karty pracy, • prezentacja multimedialna. 	

<p>Temat lekcji</p>	<p>Skąd się biorą warzywa i owoce w naszej kuchni?</p>
<p>Część wprowadzająca lekcji 10 min.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Czynności organizacyjne: • Podział klasy na 4–5-osobowe grupy, • Zapoznanie z celami lekcji. <p>Żeby wprowadzić w tematykę zajęć i pobudzić zainteresowanie uczniów, nauczyciel prezentuje zdjęcia owoców i warzyw o różnej jakości i wyglądzie, pytając, które z nich chcieliby kupić i zjeść. W tym celu wykorzystuje zawarte w prezentacji obrazki (slajdy od 3 do 8).</p> <p>Uczniowie, pracując w grupach, dokonują wyborów, uzasadniają je i wypełniają zadanie 1. w karcie pracy.</p> <p>Po dokonaniu i zaprezentowaniu wyborów uczniowie ustalają listę walorów, jakimi powinny oznaczać się „zdrowe” i atrakcyjne owoce i warzywa. Wykorzystują w tym celu listę propozycji zamieszczoną w karcie pracy, w poleceniu do zadania 2., a następnie zapisują ją na tablicy.</p>
<p>Część szczegółowa 20 m</p>	<p>W szczegółowej części lekcji nauczyciel przekazuje uczniom informacje dotyczące sposobów prawidłowej uprawy, ochrony, pielęgnacji i przechowywania roślin.</p> <p>W szczególności akcentuje konieczność ochrony biologicznej i chemicznej, podejmowanej w sytuacji występowania chorób i szkodników. Zwraca uwagę uczniów na fakt, że działania te mają na celu zapewnienie roślinom, a w konsekwencji warzywom i owocom, pożądanych przez konsumentów cech, takich jak: bezpieczeństwo spożycia i zdrowy wygląd, walory smakowe, wartości odżywcze oraz obfity plon. Jasno przekazuje informację, że środki ochrony roślin stosowane są tylko w sytuacji, kiedy jest to konieczne – tak jak leki u człowieka stosuje się wtedy, kiedy jest chory, tak ochronę chemiczną u roślin stosuje się wtedy, kiedy ich kondycja tego wymaga.</p> <p>Nauczyciel posługuje się prezentacją multimedialną, zawierającą informacje dotyczące praktycznych działań sadownika i ogrodnika, niezbędnych do zrozumienia wymagań roślin i zasad ich pielęgnacji (slajdy od 9 do 25).</p> <p>Nauczyciel proponuje uczniom wypisanie wymagań roślin i niezbędnych zabiegów pielęgnacyjnych, zgodnie z instrukcją zamieszczoną w karcie pracy w zadaniu 3.</p>
<p>Część podsumowująca 15 min.</p>	<p>W podsumowaniu zajęć nauczyciel, chcąc zaaranżować okoliczności do swobodnej wypowiedzi na temat konsumenckich oczekiwań uczniów, zachęca uczniów do odpowiedzi na pytania:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Czy owoce i warzywa uprawiane i chronione tradycyjnymi metodami są według nich pełnowartościowe i zdrowe? 2 Jakie warunki musi spełniać współczesna ochrona roślin, by była skuteczna, ale i bezpieczna dla konsumentów?