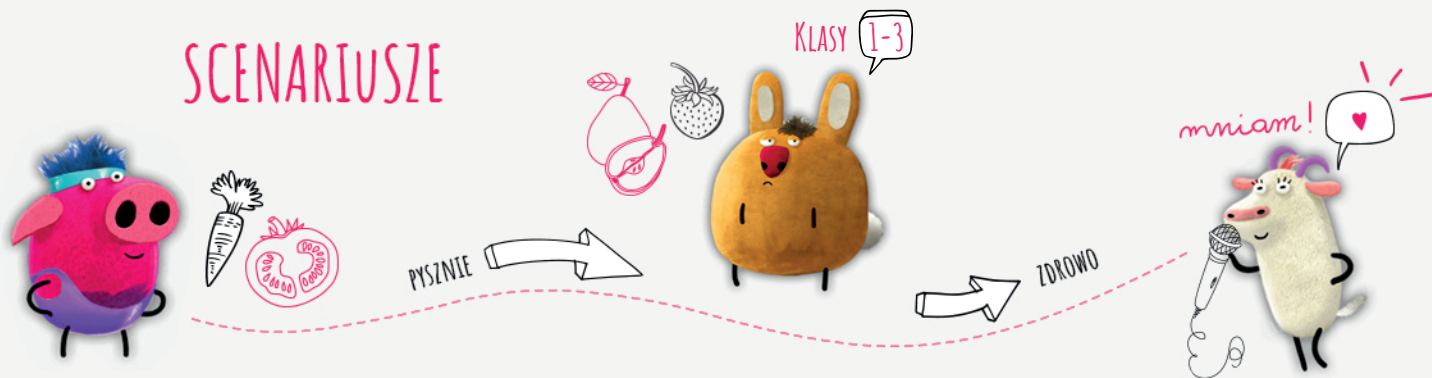


SCENARIUSZE



DZIAŁANIE: ORGANIZOWANIE WYCIECZEK DO GOSPODARSTW ROLNYCH, GOSPODARSTW OGRODNICZYCH, ZAKŁADÓW PRZETWÓRSTWA WARZYW I OWOCÓW, W TYM GOSPODARSTW EKOLOGICZNYCH LUB ZAKŁADÓW PRZETWARZAJĄCYCH PRODUKTY MLECZNE, A TAKŻE WYCIECZEK NA LOKALNE RYNKI, NA KTÓRYCH PRODUKTY TE SĄ OFEROWANE
SCENARIUSZ ZAJĘĆ PRZYGOTOWANY W RAMACH REALIZACJI CELÓW „PROGRAMU DLA SZKÓŁ”

I ETAP EDUKACYJNY (KLASY I–III)

TEMAT: JAK POWSTAJE? SKĄD SIĘ BIERZE?

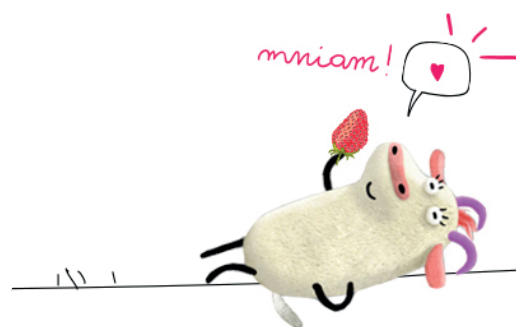
MIĘJSCE REALIZACJI: ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA MLECZNEGO/ GOSPODARSTWO ROLNE/
OGRODNICZE/ ZAKŁAD PRZETWÓRSTWA OWOCOWO-WARZYWNEGO, SALA LEKCYJNA

CZAS REALIZACJI: PAŹDZIERNIK/ LISTOPAD, 5 JEDNOSTEK LEKCYJNYCH
(5 x 45 MINUT)



MATERIAŁY DLA NAUCZycIELA:

- „Jak samodzielnie zrobić jogurt” – materiał informacyjny
- „Jak powstaje serek twarogowy” – materiał informacyjny
- Film „Ekipa Chrumasa – wycieczka do mleczarni i wielka miłość Uchola” – uczniowie wraz z bohaterami filmu udają się do mleczarni i poznają proces produkcji mleka i jego przetworów; dostępny na stronie <https://www.youtube.com/watch?v=ugAu98lwG54>
- Poradnik dla nauczycieli z serii „Ekipa Chrumasa gotuje” - „Zasady zdrowego żywienia - Wskazówki, pomysły i porady dla nauczycieli”
- Piramida zdrowego żywienia i stylu życia dla dzieci i młodzieży.
- Kalendarz sezonowości warzyw i owoców „Przygoda młodego ogrodnika”



MATERIAŁY DLA UCZNIA:

- Karta pracy „Jak to jest zrobione” – (gdy wycieczka dotyczy produktów mlecznych) uczniowie rozpoznają produkty mleczne, opisują je i ilustrują procesy produkcji wybranego produktu
- Karta pracy „Świat warzyw i owoców” – (gdy wycieczka dotyczy warzyw i owoców) uczniowie uzupełniają zdania i systematyzują wiedzę po wycieczce
- Karta obserwacji – karta do prowadzenia notatek z wycieczki
- Broszura dla dzieci „Ekipa Chrumasa na tropie zdrowego żywienia – Ciekawostki i ćwiczenia na tropie zdrowego żywienia”

MATERIAŁY DLA RODZICA:

- „Jak samodzielnie zrobić jogurt” – materiał informacyjny

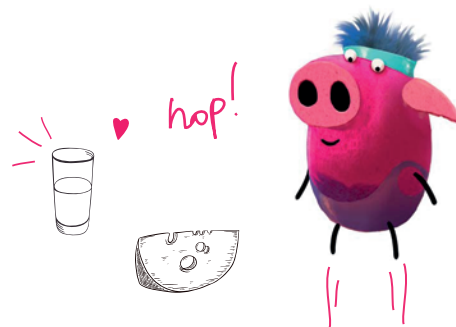
CELE DYDAKTYCZNE:

1. Zapoznanie uczniów z pochodzeniem i procesem wytwarzania mleka i produktów mlecznych/ pochodzeniem, sposobami uprawy i przetwarzaniem warzyw i owoców
2. Utrwalenie wiedzy na temat znaczenia produktów mlecznych, warzyw i owoców w prawidłowym żywieniu dzieci
3. Poznanie różnych produktów pochodzenia mlecznego (jogurtów i kefirów naturalnych, mleka i serka twarogowego) / uprawianych warzyw i owoców (regionalnych lub ekologicznych)
4. Popularyzacja wiedzy na temat przechowywania produktów żywnościowych, zapobiegania ich marnotrawieniu
5. Wdrażanie dzieci do dokładnej obserwacji i sporządzania notatek

CELE SZCZEGÓŁOWE:

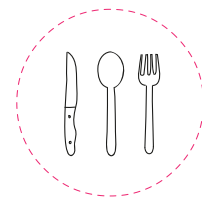
UCZEŃ:

1. Potrafi określić pochodzenie warzyw, owoców i produktów mlecznych
2. Zna proces wytwarzania mleka i produktów mlecznych
3. Wie, w jaki sposób są przetwarzane owoce i warzywa
4. Zna rolę, jaką odgrywają owoce, warzywa i produkty mleczne w zachowaniu dobrego zdrowia i prawidłowym odżywianiu
5. Potrafi rozpoznać poznawane warzywa, owoce i produkty mleczne, ich wartości odżywcze oraz sposób przechowywania, aby nie traciły swych zdrowotnych wartości
6. Wie, w jaki sposób zapobiegać marnotrawieniu żywności i jak wykorzystać odpadki żywnościowe
7. Potrafi uważnie obserwować, wyciągać wnioski z obserwacji i sporządzać notatki



CELE SZCZEGÓŁOWE REALIZUJĄ TREŚCI Z PODSTAWY PROGRAMOWEJ:

1. Osiągnięcia w zakresie rozumienia środowiska przyrodniczego, uczeń:
 - rozpoznaje w swoim otoczeniu popularne gatunki roślin
 - wykonuje proste obserwacje, dotyczące zjawisk przyrodniczych, tworzy notatki z obserwacji
 - rozpoznaje i wyróżnia cechy ekosystemów: pole, określa jego składowe i funkcje
2. Osiągnięcia w zakresie funkcji życiowych człowieka, ochrony zdrowia, bezpieczeństwa i odpoczynku, uczeń:
 - poznaje wartości odżywcze produktów żywnościowych
 - ma świadomość odpowiedniej diety dla utrzymania zdrowia
 - dba o bezpieczeństwo swoje i swoich kolegów podczas zwiedzania zakładu produkcyjnego, stosuje się do zasad BHP
3. Osiągnięcia w zakresie utrzymania higieny osobistej i zdrowia, uczeń:
 - dba o higienę ciała podczas zwiedzania zakładu, produkującego produkty mleczne i degustacji produktów



METODY PRACY: SŁOWNNA, POGLĄDOWA, OBSERWACYJNA

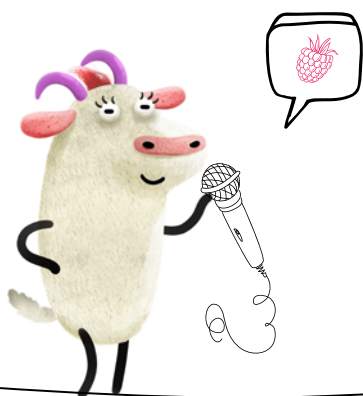
FORMY PRACY: ZBIOROWA, GRUPOWA, INDYWIDUALNA

ŚRODKI DYDAKTYCZNE:

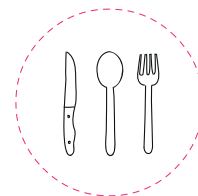
aparat fotograficzny, notatnik, karta obserwacji

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

1. Obejrzenie filmu „Ekipa Chrumasa – wycieczka do mleczarni i wielka miłość Uchola”.
2. Zaproponowanie uczniom wycieczki do zakładu, produkującego produkty mleczne – odwołanie się do bohaterów z filmu/ gospodarstwa rolnego lub ogrodniczego/ zakładu przetwórstwa owoców i warzyw.
3. Spotkanie z dietetykiem – poznanie roli produktów mlecznych/ warzyw i owoców dla procesu wzrostu i zdrowia dziecka.



4. Poznanie celu wycieczki – zapoznanie z procesem produkcji produktów mlecznych i ich rodzajami/ procesem uprawy i produkcji przetworów z warzyw i owoców.
5. Zwiedzanie zakładu produkującego produkty mleczne/ gospodarstwa rolnego/ gospodarstwa ogrodniczego/ zakładu przetwarzającego warzywa i owoce.
6. Wykonywanie notatek i fotografowanie procesu produkcyjnego.
7. Degustacja wybranych produktów mlecznych (jogurt naturalny, kefir naturalny, mleko, serek twarogowy)/ degustacja owoców i warzyw w gospodarstwie rolnym lub ogrodniczym.
8. Po powrocie do szkoły przeglądanie i usystematyzowanie zgromadzonych notatek z wycieczki.
9. Wspólne sporządzenie jogurtu domowego (jeśli wycieczka dotyczyła mleczarni).
10. Sporządzenie prezentacji z wycieczki w ciekawej graficznej formie (materiały pomocnicze).

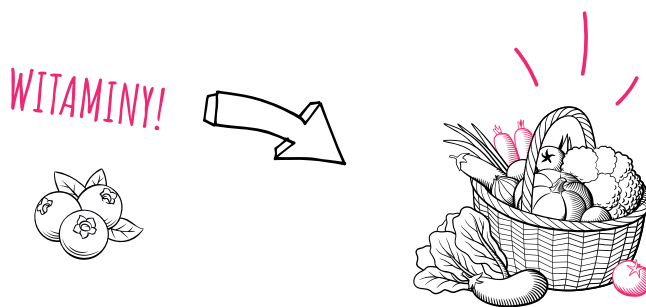


ZADANIA DO REALIZACJI W DOMU:

1. Wypełnianie w domu karty pracy „Jak to jest zrobione?” lub „Świat warzyw i owoców”, zaangażowanie do pomocy rodziców.
2. Wspólne sporządzenie jogurtu domowego oraz przedstawienie sposobów jego wykorzystania (dzieci wraz z rodzicami wykonują jogurt i przedstawiają na następnych zajęciach propozycje jego wykorzystania) – materiał dla rodziców.

KOMENTARZ METODYCZNO-DYDAKTYCZNY:

Treści scenariusza zostały skomponowane w taki sposób, aby możliwa w jego ramach była realizacja celów Programu dla szkół. Przedstawione propozycje mogą służyć jako gotowy plan przeprowadzenia zajęć, bądź być tylko inspiracją do komponowania własnych pomysłów. Przeprowadzenie zajęć zależy od rodzaju docelowego miejsca wycieczki (gospodarstwo rolne lub zakład przetwórstwa ogrodniczego/ zakład produkcji produktów mlecznych). Treści scenariusza i materiały pomocnicze zaplanowano na możliwość przeprowadzenia obydwu wycieczek.



DZIAŁANIA POPRZEDZAJĄCE WYCIECZKĘ

Zanim nauczyciel zaplanuje wycieczkę musi zapoznać się z możliwościami zwiedzania najbliższej okolicy, pod kątem gospodarstw rolnych/ zakładów przetwórstwa warzyw i owoców/ zakładów przetwórstwa mlecznego. Związane jest to z możliwościami udania się do różnych zakładów. Planowane miejsce docelowe nie powinno znajdować się w zbyt dużej odległości od szkoły. Należy także sprawdzić czy gospodarstwo/ zakład udostępnia do zwiedzania swoją linię produkcyjną. Należy poza tym zwrócić uwagę na fakt, że wiele zakładów, także ze względów bezpieczeństwa, przyjmuje tylko wycieczki uczniów starszych.

Wstępem do planowanej wycieczki do zakładu przetwórstwa mlecznego będzie obejrzenie filmu „Ekipa Chrumasa – wycieczka do mleczarni i wielka miłość Uchola”, w którym znani dzieciom bohaterowie jadą do mleczarni.

W kolejnym etapie przygotowawczym będzie zaproszenie do klasy dietetyka w celu przeprowadzenia zajęć z dziećmi. Cel wycieczki będzie warunkował temat spotkania:

- warzywa i owoce w zdrowej, zbilansowanej diecie, służącej utrzymaniu zdrowia (gdy wycieczka odbywać się będzie w gospodarstwie rolnym, ogrodnictwym lub zakładzie przetwórstwa owocowo-warzywnego),
- mleko i produkty mleczne i ich znaczenie dla zdrowia człowieka (jeśli celem wycieczki będzie zakład przetwórstwa mlecznego).

Podczas spotkania dzieci dowiedzą się o wpływie warzyw, owoców, produktów mlecznych na zdrowie człowieka, ich walorach odżywczych i zastosowaniach w zdrowej diecie. Można także przygotować wywiad z dietetykiem, aby dzieci zadawały pytania na interesujące ich tematy.

PRZEPROWADZENIE WYCIECZKI

Wycieczkę należy zaplanować jako działanie kilkugodzinne, najlepiej do lokalnego zakładu produkcyjnego/ gospodarstwa rolnego lub ogrodniczego, którego produkty możemy nabyć w miejscowych sklepach lub na targowiskach. Na wstępie należy uczniów poinformować o celu wycieczki:

- poznanie pochodzenia, rodzajów, sposobów uprawy lub produkcji oglądanych produktów, możliwości ich przechowywania,
- sposobów ich wykorzystania oraz oczekiwaniach nauczyciela w stosunku do uczniów (sporządzanie notatek, wykonywanie zdjęć)

Warto także zapoznać dzieci z zasadami bezpieczeństwa BHP.

Podczas zwiedzania uczniowie samodzielnie mogą sporządzać notatki lub po przybyciu do klasy wypełnić kartę obserwacji (w materiałach pomocniczych). Staramy się tak zaplanować wycieczkę, aby uczniowie poznali wiele produktów mlecznych/ warzyw, owoców/ przetworów warzyw i owoców i ich proces produkcyjny, będzie to niezbędne do wypełnienia karty obserwacji. Należy pozostawić uczniom prawo wyboru opisu dowolnego produktu mlecznego/ warzywnego lub owocowego. Należy dopuścić podczas zwiedzania możliwość zadawania przewodnikowi pytań i wyjaśniania spornych kwestii oraz degustację produktów. Ciekawą atrakcją byłoby zapewnienie uczniom otrzymania ulotek, materiałów promocyjnych lub gotowych produktów ze zwiedzanego zakładu produkcyjnego.

DZIAŁANIA PO POWROCIE DO SZKOŁY

Po powrocie do szkoły uczniowie przeglądają sporządzone notatki, oglądają zdjęcia, zastanawiają się nad sposobem prezentacji zgromadzonych materiałów (uczniowie mogą także korzystać z broszury dla dzieci „Ekipa Chrumasa na tropie zdrowego żywienia – Ciekawostki i ćwiczenia na tropie zdrowego żywienia” i pogłębić swoją wiedzę). Następnie przygotowują ciekawą plastyczną prezentację z wycieczki (plakat, tablicę informacyjną, rysunek z objaśnieniami, zdjęcia z objaśnieniami itp.).

Jeśli wycieczka odbyła się do zakładu produkującego produkty mleczne, uczniowie wspólnie sporządzają jogurt sposobem domowym. Następnie degustują efekt swojej pracy, a nadmiar mogą przekazać do wykorzystania do szkolnej kuchni.

ZADANIA DO REALIZACJI W DOMU

Wiadomym jest, że dzieci po przyjeździe do domu opowiadają swoje wrażenia z wycieczki. Jest to dobry moment, aby usystematyzować dzieciom wiedzę z wycieczki i zwrócić ich uwagę na najważniejsze informacje. Doskonałym działaniem zatem będzie wspólne wypełnienie karty pracy „Jak to jest zrobione?” (w przypadku wycieczki do mleczarni) lub kart pracy „Świat warzyw i owoców” (gdy celem wycieczki było gospodarstwo rolne lub zakład przetwórstwa owocowo-warzywnego).