

## DZIAŁANIE – ORGANIZOWANIE KONKURSÓW I FESTYNÓW TEMATYCZNYCH

SCENARIUSZ ZAJĘĆ PRZYGOTOWANY W RAMACH REALIZACJI CELÓW „PROGRAMU DLA SZKÓŁ”

II ETAP EDUKACYJNY (KLASY IV–V)

TEMAT: WIOSENNY FESTYN RODZINNY PROMUJĄCY ZDROWIE

MIEJSCE REALIZACJI: TEREN PRZYSZKOLNY/SALA GIMNASTYCZNA

CZAS REALIZACJI: MAJ/CZERWIEC LUB WRZESIEŃ/PAŹDZIERNIK (1 DZIEŃ, 5x45 MIN)

### MATERIAŁY DLA NAUCZYCIELA:

- „Jak uprawia się warzywa i owoce oraz produkuje mleko” – film edukacyjny
- „Wyścigi na polu” – ilustracje z owocami, warzywami i produktami mlecznymi do realizacji gry
- „Zdrowe klasy” – wzór planszy do gry
- „Piramida zdrowego żywienia i stylu życia dla dzieci i młodzieży” – plansza
- „Propozycje gier, zabaw i aktywności fizycznej na festyn”

### MATERIAŁY DLA UCZNIA:

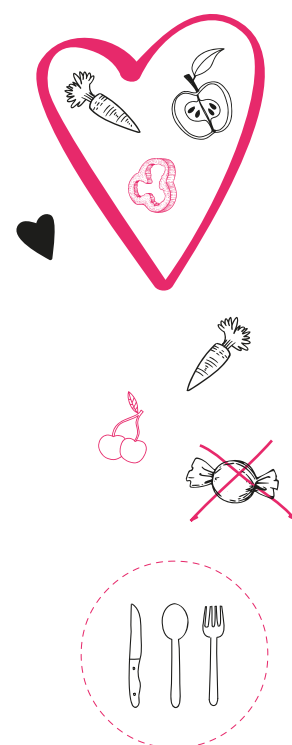
- „Zdrowe i ekologiczne produkty regionalne” – karta pracy do sporządzenia opisu produktów, eksponowanych w trakcie festynu

### MATERIAŁY DLA RODZICA:

- „Instrukcja wykonania kompostownika”
- „Propozycje zadań do realizacji w domu”

### CELE DYDAKTYCZNE:

1. Podniesienie poziomu wiedzy rodziców i uczniów na temat zdrowego stylu życia
2. Upowszechnianie wiedzy na temat pochodzenia i uprawy owoców i warzyw oraz produkcji produktów mlecznych w najbliższej okolicy

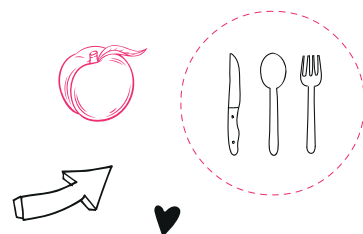


3. Wdrażanie do stosowania różnych form przeciwdziałania marnotrawieniu żywności wśród rodziców i uczniów
4. Zwiększenie poziomu integracji i współpracy szkoły i środowiska lokalnego
5. Usystematyzowanie wiadomości na temat pochodzenia produktów lokalnych
6. Podniesienie poziomu wiedzy na temat wartości odżywczych spożywanych produktów owocowych, warzywnych, mlecznych

## CELE SZCZEGÓŁOWE:

### UCZEŃ:

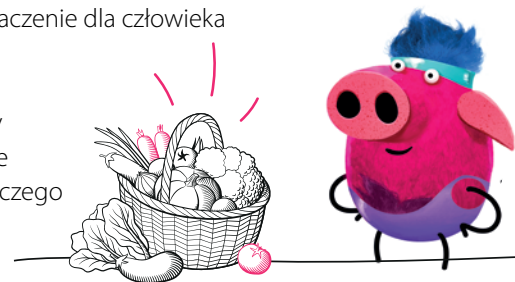
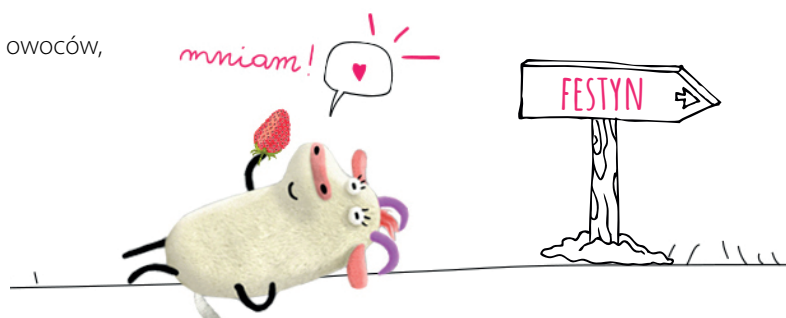
1. Stosuje zdrowy, bezpieczny i aktywny sposób spędzania czasu wolnego
2. Prezentuje postawy i zachowania prozdrowotne
3. Umie samodzielnie uprawiać w prostych formach sadzonki owoców i warzyw w ogródkach klasowych i przydomowych
4. Zwiększył zakres wiedzy dotyczącej zdrowego odżywiania i zdrowego stylu życia
5. Posiada wiedzę na temat regionalnej żywności ekologicznej – owoców, warzyw, mleka i jego przetworów



## CELE SZCZEGÓŁOWE REALIZUJĄ TREŚCI

### ZAWARTE W PODSTAWIE PROGRAMOWEJ:

1. Sposoby poznawania przyrody, uczeń:
  - wykorzystuje zmysły do prowadzenia obserwacji przyrodniczych
  - zna różne źródła wiedzy o przyrodzie
  - korzysta z różnych źródeł wiedzy o przyrodzie
2. Ja i moje ciało, uczeń:
  - bada współdziałanie zmysłu węchu i smaku
  - opisuje podstawowe zasady dbałości o ciało i otoczenie
3. Ja i moje otoczenie, uczeń:
  - opisuje zasady zdrowego odżywiania
4. Środowisko przyrodnicze najbliższej okolicy, uczeń:
  - poznaje nazwy typowych organizmów pola, łąki i pola uprawnego, podaje ich znaczenie dla człowieka
5. Środowisko antropogeniczne i krajobraz najbliższej okolicy szkoły, uczeń:
  - wskazuje w terenie składniki środowiska antropogenicznego w najbliższej okolicy
  - rozpoznaje i nazywa składniki środowiska antropogenicznego i określa ich funkcje
  - określa zależności między składnikami środowiska antropogenicznego i przyrodniczego
6. Krajobrazy Polski, uczeń:



- przyjmuje postawę szacunku wobec środowiska przyrodniczego i kulturowego Polski

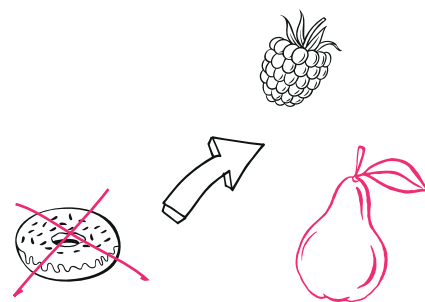
7. Społeczeństwo i gospodarka Polski na tle Europy, uczeń:
  - opisuje warunki przyrodnicze i poza - przyrodnicze rozwoju rolnictwa w Polsce
8. Własny region, uczeń:
  - charakteryzuje środowisko przyrodnicze regionu
9. Organizm człowieka, uczeń:
  - przedstawia źródła i wyjaśnia znaczenie składników pokarmowych
  - analizuje skutki niedoboru niektórych witamin i składników mineralnych w organizmie
  - uzasadnia konieczność stosowania diety zróżnicowanej i dostosowanej do potrzeb organizmu, analizuje konsekwencje zdrowotne niewłaściwego odżywiania.

**METODY PRACY:** SŁOWNNA, POGLĄDOWA, CZYNNA, POKAZOWA

**FORMY PRACY:** GRUPOWA, INDYWIDUALNA, ZESPOŁOWA

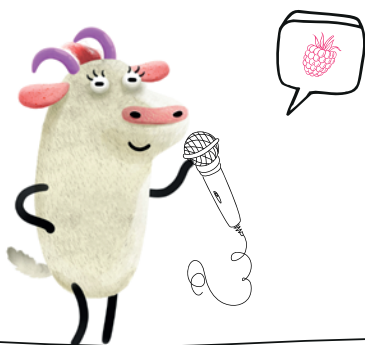
**ŚRODKI DYDAKTYCZNE:**

karty formatu A3, farby, pisaki, rzutnik multimedialny, pomoce dla nauczyciela zawarte w planowanych materiałach pomocniczych

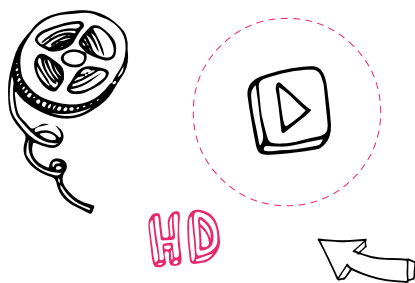


**PRZEBIEG FESTYNU:**

1. Przygotowanie hasła reklamowego oraz plakatów zachęcających do udziału w festynie, realizowanym w ramach Programu dla szkół. Wskazanie oraz nawiązanie współpracy z regionalnymi producentami żywności i sponsorami. Przygotowanie ulotek informacyjnych o wartościach odżywczych warzyw, owoców i produktów mlecznych (mleko, jogurt) charakterystycznych dla regionu, w którym znajduje się szkoła.
2. Na podstawie karty pracy „Zdrowe i ekologiczne produkty regionalne” uczniowie przygotowują ściankę informacyjną dotyczącą produktów regionalnych, owoców, warzyw oraz mleka i produktów mlecznych. Zaprezentowanie wartości odżywczych, sposobów wykorzystania, ciekawostek związanych z tymi produktami.
3. Degustacja ekologicznych, wykonanych lub wyhodowanych przez uczniów w szkolnych ogródkach owoców, warzyw, produktów mlecznych: truskawek, papryki, pomidorków koktajlowych, jogurtu, jogurtu ze świeżymi owocami, sałatki owocowej, innych warzyw, kanapek, koktajlu mlecznego, jogurtu naturalnego z dodatkiem owoców.
4. Wspólna degustacja zdrowych, ekologicznych produktów i potraw oraz przetworów regionalnych, udostępnionych przez lokalnych producentów – sponsorów lub rodziców.
5. Wspólne zabawy ruchowe dla dzieci, młodzieży i dorosłych. Propozycje gier, zabaw i aktywności są udostępnione i opisane w załączniku „Propozycje gier, zabaw i aktywności na festyn”.



6. Wspólne zabawy i konkursy wiedzy z zakresu potencjału gospodarczego regionu, zdrowego odżywiania i zasad zbilansowanej diety w życiu uczniów i ich rodzin.
7. Spotkanie z dietetykiem, lekarzem, producentami żywności ekologicznej i regionalnej. Prelekcja na temat zasad zdrowego odżywiania połączona z dyskusją i możliwością zadawania pytań przez rodziców i uczniów.
8. Szkolne Kino – pokaz filmu pt.: „Jak uprawia się warzywa i owoce oraz produkuje mleko”. O ile istnieje taka możliwość przygotujemy miejsce do wyświetlenia filmu dla wszystkich uczestników festynu.
9. Zaprezentowanie wykonanych przez uczniów w ramach działania: „Zakładanie i prowadzenie ogródków szkolnych” kompostowników z zachęceniem do ciągłego wykorzystania pomysłu i wykonania go w zapleczu domowym (do nawożenia roślin, sadzonek). Uświadomienie rodzicom możliwości przeciwdziałania marnotrawieniu żywności i sposobach jej przetwarzania.
10. Konkurs na najlepsze przebranie za owoc, warzywo lub produkt mleczny.
11. Podsumowanie wyników konkursów.



### ZADANIA DO REALIZACJI W DOMU:

1. Wykonanie przez uczniów kompostowników z zachęceniem do wykorzystania pomysłu i wykonania go w zapleczu domowym (do nawożenia roślin, sadzonek).
2. „Instrukcja wykonania kompostownika”- materiał dla rodzica.
3. Przygotowanie przez uczniów wraz z rodzicami propozycji zdrowego śniadania, które będą prezentować w ramach jednego z konkursów podczas festynu.

### KOMENTARZ METODYCZNO-DYDAKTYCZNY:

Treści scenariusza skomponowane są w sposób intuicyjny i logiczny, aby w łatwy sposób posłużyć za inspirację, przewodnik lub gotowy scenariusz do zrealizowania celów Programu dla szkół. Zaproponowany pakiet zajęć i aktywności w ramach scenariusza znacznie przekracza niezbędną ilość materiału potrzebnego do realizacji festynu, dzięki czemu możliwe jest wybranie części aktywności najbardziej zbliżonych z założeniami indywidualnych aktywności nauczycieli w ramach danej placówki edukacyjnej. Należy wykorzystać festyn do włączenia rodziców w działania prozdrowotne, które mogą kontynuować w domu, zainteresować rodziców programem i pokazać jego cel.

### ORGANIZACJA ZDROWEGO POCZĘSTUNKU:



Dla zwiększenia atrakcyjności festynu dobrze jest odnaleźć okolicznych producentów żywności ekologicznej i regionalnej, od których będzie można pozyskać produkty na festyn zdrowia. Jako producentów rozumiemy rolników, sadowników, hodowców bydła, właścicieli zakładów przetwórstwa owoców, warzyw oraz mleka.

W ramach festynu, o ile warunki na to pozwalają, można przeprowadzić degustację ujętą w 4 kategoriach:

1. Degustacja produktów uprawianych lub wytworzonych przez uczniów w ogródkach klasowych oraz pracowniach (truskawki w doniczkach, rzeżucha, ogórek, pomidorki koktajlowe, jogurty naturalne i ze świeżymi owocami)
2. Degustacja zdrowych potraw lub deserów przygotowanych przez uczniów wraz z rodzicami w zapleczu domowym

i prezentowanych na festynie wraz z przepisami ich przygotowania,

3. Degustacja produktów regionalnych udostępnionych przez lokalnych producentów,
4. Degustacja zdrowego drugiego śniadania przygotowanego i promowanego przez rodziców.

Należy zadbać o oprawę estetyczną stoisk i potraw – im będą ładniej i ciekawiej zaprezentowane, tym wzbudzą większe zainteresowanie uczestników, zachęcą do przyjęcia prezentowanych treści oraz na dłużej pozostaną w pamięci i zagoszczą kuchni domowej. Warto poinformować uczestników o szczególnych zaletach poczęstunku – jak np. jakie zawiera witaminy, jakie są główne zasady zdrowego odżywiania. Warto podzielić między uczestników informacje (np. według klas), które chce się przekazać, aby każdy z organizatorów był specjalistą w danym temacie.

Podczas spotkań z ekspertami - dietetykiem i lekarzem rozdajemy przygotowane przez uczniów ulotki, informujące o walorach odżywczych produktów oraz o ich właściwościach zdrowotnych.

### POKAZ FILMÓW:

Należy przygotować odpowiednią salę lekcyjną z krzesłkami ustawionymi jak w kinie, gdzie podczas całego pikniku w trybie zapętlonym będzie pokazywany film pt.: „Jak uprawia się warzywa i owoce oraz produkuje mleko”. Film można wyświetlać z komputera z wykorzystaniem rzutnika multimedialnego lub przy pomocy tablicy interaktywnej. Konieczne jest zapewnienie obsługi technicznej filmu i sprzętu oraz sprawdzenie jego sprawności przed premierą.

### ORGANIZACJA GIER I ZABAW RUCHOWYCH:

Podczas realizacji części gier i zabaw zaplanowanych w ramach Programu dla szkół podprogowo edukujemy rodziców i uczniów na temat zdrowego odżywiania oraz zastosowania wytycznych „Piramidy zdrowego żywienia i stylu życia dla dzieci i młodzieży”, niezbędnych do komponowania posiłków. Wskazujemy na potencjał regionu w zakresie produkcji ekologicznej żywności owoców, warzyw, mleka i produktów mlecznych. Dokładny opis gier, zabaw i ich przebiegu znajdziecie Państwo w załączniku „Propozycje gier, zabaw i aktywności na festyn rodzinny”. Gry i zabawy zawierają treści i przebieg tak zaprojektowany, aby w przyjemny sposób dostarczały wiedzy, utrwały ją, a z drugiej strony zachęcały do wdrażania pożądanych nawyków w codziennym życiu.

Aby dorośli nie krępowali się zaangażować, gry i zabawy podczas festynu nie mogą być zbyt trudne. W załączniku „Propozycje gier, zabaw i aktywności na festyn” zawarte są propozycje zgodne z założeniami Programu dla szkół, ukierunkowane na optymalizację realizacji celów Programu. Należy przygotować sprzęt i niezbędne pomoce do przeprowadzenia zabaw. Dobrze jest wcześniej zaplanować strefy zabaw, w których będą odbywały się poszczególne aktywności. Jako formę nagrody można wręczyć samodzielnie wykonane z tej okazji dyplomy lub kotyliony, pozyskać sponsorów na zakup drobnych nagród. Można wyznaczyć także osoby, które będą zachęcały do gier, propagowały korzyści płynące z aktywności fizycznej oraz wręczały ulotki z planem aktywności i zabaw. Ważne, aby zabawy angażowały wszystkich członków rodzin.

Wszystkie zabawy i aktywności można podzielić na dwa bloki:

1. Edukacyjny – związany ze spotkaniem z ekspertem – dietetykiem lub lekarzem oraz projekcją filmów.
2. Gry i zabawy – związany z degustacją, konkursami, gram i zabawami.