

Scenariusz lekcji przyrody w klasie IV na potrzeby realizacji projektu

Temat: Odpowiednia dieta to zdrowa planeta.

Cel ogólny

Uczeń: pozna proekologiczne zasady żywienia.

Cele operacyjne

Uczeń:

- wymienia zagrożenia ekologiczne wynikające z produkcji żywności,
- zna założenia diety planetarnej,
- wie, co to jest kuchnia zero waste,
- dostrzega związek między zdrową dietą a dobrostanem Ziemi.

Metoda: czynnościowa, zadań stawianych do wykonania, „burza mózgów”.

Forma: całościowa, indywidualna

Środki dydaktyczne: zadania i ćwiczenia interaktywne, aktywna infografika (dieta planetarna), karta pracy, interaktywny rebus.

Przebieg lekcji

I. Część wstępna (wprowadzająca)

Lektor: *Zastanów się przez chwilę i spróbuj odpowiedzieć na pytanie: Co to znaczy być EKO? Swoje odpowiedzi zamieść na platformie.*

Na dzisiejszej lekcji dowiesz się, jak można zadbać o naszą planetę stosując odpowiednią dietę. Zatem temat naszej lekcji brzmi: **Odpowiednia dieta to zdrowa planeta.**

II. Część zasadnicza (główna)

1. Faza poznawcza

A. Lektor: *Przemysłowa produkcja żywności generuje mnóstwo zagrożeń dla czystości planety. Połącz odpowiedni rysunek z zagrożeniem wynikającym z przemysłowej produkcji żywności.*

Nadmierna emisja dwutlenku węgla – ślad węglowy.

Nadmierne zużycie wody przy produkcji żywności.

Generowanie odpadów.

Generowanie ścieków.



Nadmierna emisja dwutlenku węgla – ślad węglowy.



Generowanie ścieków



Nadmierne zużycie wody przy produkcji żywności



Generowanie odpadów

B. Zapoznanie z pojęciem i założeniami diety planetarnej na podstawie aktywnej infografiki



Dieta +  = DIETA PLANETARNA

Lektor: *Spójrz na grafikę. Dieta plus planeta to dieta planetarna, czyli chroniąca planetę. A teraz kilka informacji dotyczących założeń diety planetarnej i efektów stosowania diety planetarnej. Kliknij w uśmiechniętą planetę posłuchaj i zobacz.*

Założenia diety planetarnej to:

- zwiększenie spożycia warzyw, owoców, ryb, suchych nasion roślin strączkowych, kasz, produktów pełnoziarnistych, orzechów,
- wybór świeżych lokalnych produktów,
- umiarkowane spożycie jaj, drobiu, mleka i produktów mlecznych,
- ograniczenie spożycia czerwonego mięsa do raz w tygodniu,
- eliminowanie spożycia produktów przetworzonych.

Efekty stosowania diety planetarnej to:

- dbałość o planetę (animacja uśmiechniętej planety)
- zapobieganie otyłości (animacja szczupłe, szczęśliwe dzieci)
- walka z klęską głodu na świecie (animacja dzieci przy zdrowym posiłku).

C. **Lektor:** Utóż rozsypankę sylabową i odczytaj hasło.

HASŁO Go – tu - ję, - nie - mar – nu – ję.

Lektor: Brawo! „Gotuję, nie marnuję” to hasło kuchni bez resztek, po angielsku „zero waste”. Oznacza to maksymalne wykorzystanie produktów spożywczych przy przygotowaniu posiłku.

2. Faza ćwiczeniowa – ćwiczenie interaktywne

Lektor: Przygotuj twój ulubiony planetarny talerz z produktów zalecanych w diecie planetarnej. Wykorzystaj informacje o produktach stosowanych w diecie planetarnej wracając do założeń diety planetarnej. Kliknij ponownie w uśmiechniętą planetę.

Lektor: A teraz następane zadanie.

Zostały nam ugotowane na obiad ziemniaki. Stwórz przepis kuchni zero waste i zapisz go w karcie pracy.

Karta pracy
Nazwa potrawy:
Składniki:
Sposób wykonania:

III. **Część końcowa**

Lektor: Wydrukuj i skonsultuj przepis z rodzicami. Wspólnie wykonajcie danie kuchni zero waste. Zrób zdjęcie potrawy i umieść na platformie.

Opracowała: Agata Jaworska