



Skutočne zdravá škola

Výuková aktivita na tému Dôsledky plytvania potravinami

Metodický manuál pre učiteľov

1. stupeň ZŠ

Autori:

Tím Skutočne zdravej školy na Slovensku podľa originálneho vzoru materiálov Skutečne zdravá škola, z.s. v Českej republike.

**Skutečne
zdravá škola**

Slovenský preklad a spracovanie:

Jana Bérešová
Zuzana Madajová
Anetta Vaculíková
Andrea Jazbec

Nadácia 

**FREE
FOOD**
—

Názov aktivity:

Plytvanie potravinami - Potraviny sú vzácnosť, ktorá stojí veľké množstvo zdrojov. Môžeme si dovoliť ich jednu tretinu vyhadzovať?

Cieľová skupina: žiaci 1. stupňa ZŠ

Väzba na RVP: Človek a príroda / Človek a spoločnosť / Človek a svet

Predmety: zemepis, prírodopis, biológia, vlastiveda, prvouka

Prierezové témy: EVO

Kľúčové slová:

potraviny, potravinový systém, potravinový odpad, výživový prechod, plytvanie, slow food, bioodpad, kompost, skrytý hlad, podvýživa, nadváha, potravinová a výživová bezpečnosť

Anotácia:

Plytvanie potravinami je novodobý fenomén, ktorý má nepriaznivý dopad nielen na životné prostredie, ale také na naše peňaženky. Mnoho detí si vôbec neuvedomuje, čo to plytvanie potravinami je a ako sa môžu do procesu obmedzenia plytvania potravinami zapojiť. Jedným zo spôsobov obmedzenia plytvania je ich správne uskladnenie.

Vzdelávacie ciele a výstupy

- Zamyslieť sa nad možnosťami obmedzenia plytvania potravinami.
- Vzbudiť záujem o uvedenú problematiku.
- Porozumieť postupu, ako môže každý zo žiakov obmedziť plytvanie potravinami.
- Zoznámiť sa s rôznymi spôsobmi uchovávanía potravín.

Použité metódy a formy

diskusia, názorný príklad, práca vo dvojiciach, vyplňovanie prieskumného dotazníka, prezentácia



Pomôcky

tabuľka

Dĺžka aktivity

1 hodina

Postup

Motivačné otázky na tému potraviny a udržanie ich kvality. Žiaci si teoreticky vyskúšajú rozdelenie potravín do vhodných priestorov, aby pochopili, že správne uskladnenie potravín predĺži ich životnosť, teda dobu použiteľnosti.

- Kde a ako sa uchovávajú potraviny, aby sa nepokazili? (chladnička, mraznička, chlebník, pivnica, špajza, komora, skriňa na potraviny)
- Prečo je nutné uchovávať potraviny čo najdlhšie kvalitné?
- Čo spôsobuje konzumácia pokazených potravín?
- Ktoré potraviny sa v jednotlivých zariadeniach alebo priestoroch uchovávajú, si žiaci vyskúšajú priradením jednotlivých priestorov a zariadení k uvedeným potravinám v tabuľke, vid' nižšie.

Práca môže prebiehať vo dvojiciach alebo samostatne, podľa vospelosti žiakov. Na záver vyučujúci spoločne so žiakmi vyhodnotí jednotlivé odpovede.

Odporúčania a riziká

Je dôležité všetky použité výrazy deťom vysvetliť formou primeranou ich veku. Žiaci môžu mať odlišné skúsenosti zo svojich domácností.

Spätná väzba

Žiak:

- porozumie problematike plytvania potravín,
- vymenuje spôsoby uskladnenia rôznych druhov potravín,
- uvedie na príklade vybranej potraviny správne uskladnenie
- chápe, že pokazené potraviny môžu spôsobiť zdravotné problémy



Príloha 1 / Tabuľka:

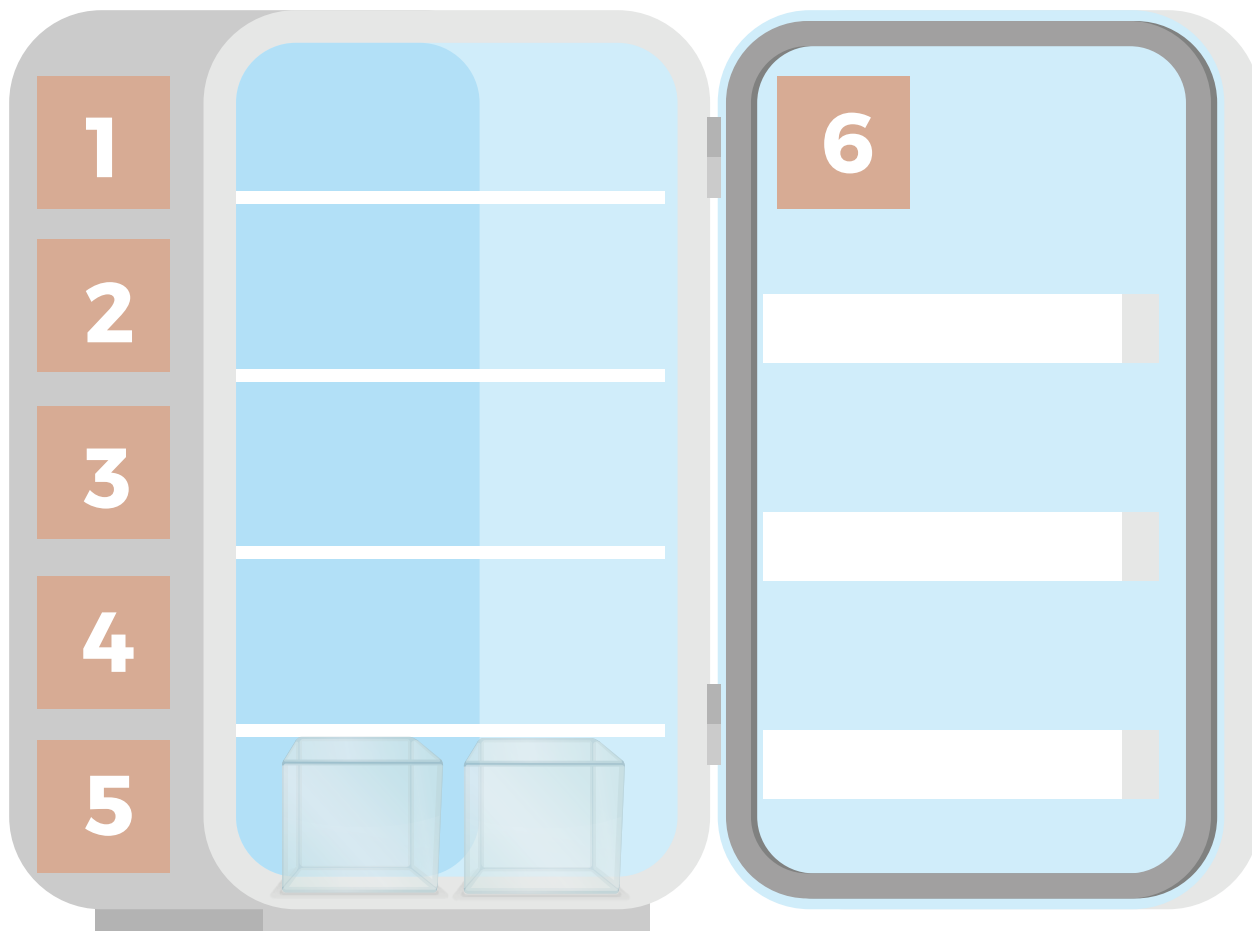
Druh potraviny	Druh zariadenia/priestoru
Rožky	
Jogurty	
Maslo	
Nanuková torta	
Ovocie – jablko	
Ovocie – jahody	
Múka	
Mäso	
Údeniny	
Zelenina – šalát	
Zelenina – mrkva	
Zemiaky	
Vajcia	
Zaváraniny	
Sušienky	
Cukor	
Šošovica	
Masť (bravčová)	
Čaje	

Zdroj: Zachráň jedlo (2017).
Ako správne nakupovať a skladovať potraviny. Online. Dostupné z: <http://zachranjidlo.cz>



Príloha 2 / Chladnička:

Vytvorte zoznam potravín a nechajte žiakov priradiť ku každej potravine správne umiestnenie v chladničke. V nasledovnom zozname sa nachádzajú aj potraviny, ktoré do chladničky nepatria. Uhádnu žiaci, ktoré to sú? Podľa stupňa obtiažnosti aktivity žiak uvedie, že daná potravina do chladničky nepatrí, alebo uvedie presný spôsob skladovania.



- otvorená zaváranina
- ryby
- zatvorená konzerva
- lahôdky
- baklažán
- cibuľa

- vajíčka
- mrkva
- reďkovka
- mliečne výrobky
- petržlen
- otvorený džem

- čerstvé mäso
- cuketa
- varené jedlo
- cesnak
- otvorený trvanlivý džús
- uhorky

*Zdroj: Free Food (2021) Ako neplytvat jedlom a šetriť planétu aj svoju peňaženku: praktická príručka.
Dostupné z: https://free-food.sk/wp-content/uploads/2021/03/Free-Food-Pr%C3%ADru%C4%8Dka_2021.pdf*

Tento materiál vznikol v rámci projektu „Rozvoj programu Skutečne zdravá škola“, ktorý je spolufinancovaný Státním fondem životního prostředí České republiky na základe rozhodnutia ministra životného prostredia.

Tento projekt sa uskutočnil v rámci Zamestnaneckého grantového programu Nadácie Orange.

