

ODPOWIEDZIALNIE KUPUJĘ I NIE MARNUJĘ

scenariusze zajęć



ODPOWIEDZIALNIE KUPUJĘ, I NIE MARNUJĘ!

**Odpowiedzialny konsument /
odpowiedzialna konsumentka:**

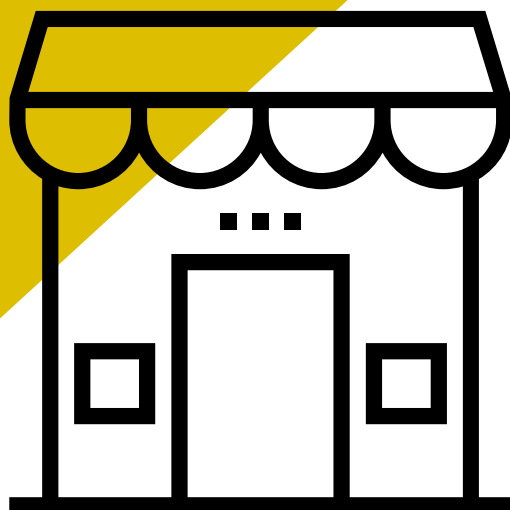
sprawdza
pochodzenie
żywności

ogranicza
żywnościokilometry
oraz stara się kupować
żywność sezonową
i lokalną

nabywa żywność od
lokalnych rolników
i producentów (np.
poprzez kooperatywy
spożywcze, paczkę
od rolnika, na
lokalnych targach)

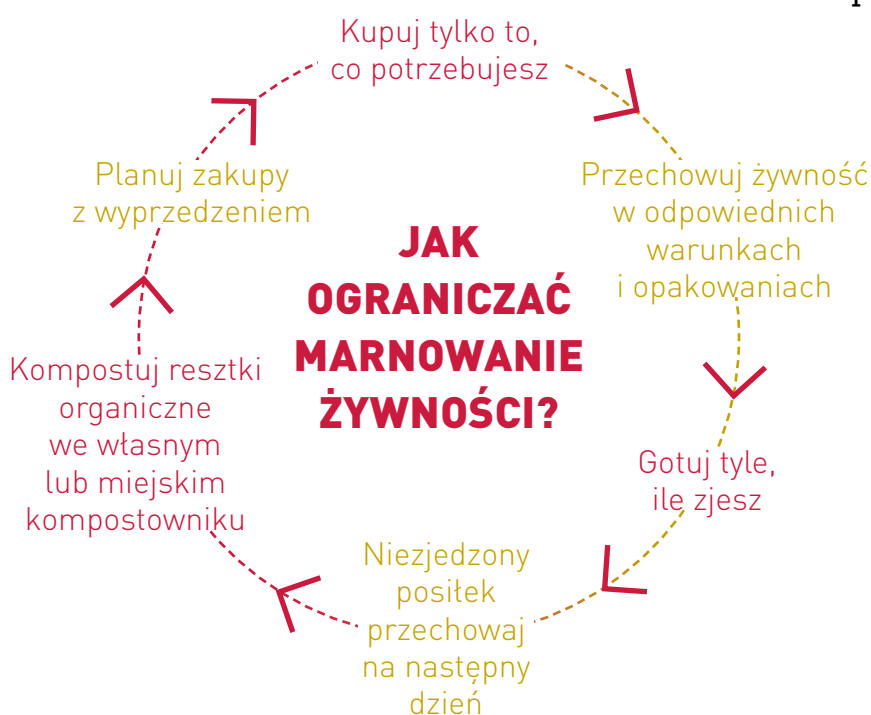
kupując kawę
lub obiad
na wynos,
używa kubków
i pojemników
wielorazowych

w miarę możliwości szuka sposobów
na samodzielną uprawę ziół,
warzyw i owoców np. na balkonie,
parapecie czy w ogrodzie



ogranicza
spożywanie
mięsa, mając na
uwadze m.in.
wpływ hodowli
zwierząt na
zmiany klimatu

nie marnuje
żywności
i potrafi
zagospodarować
produkty
o krótkim
terminie
przydatności
do spożycia



jeśli ma nadwyżki żywności,
oddaje je innym do jadłodzielni lub
Banków Żywności



JEDZ LOKALNIE, MYŚL GLOBALNIE!

TYTUŁ:	Odpowiedzialnie kupuję i nie marnuję
WIEK UCZNIÓW/ENNIC:	14-16 lat
PRZEDMIOT:	Dowolny
CZAS:	Część I: 45-60 min Część II: 45-60 min

Cele:

Uczniowie/uczenice:

- ▶ poznają skalę, przyczyny i skutki marnowania żywności w Polsce oraz odnoszą ten problem do swojego życia
- ▶ dyskutują nad możliwymi rozwiązaniami problemu marnowania żywności w swoich domach
- ▶ poznają i rozumieją pojęcia: odpowiedzialna konsumpcja, odpowiedzialny/a konsument/ka
- ▶ rozwijają umiejętności pracy w grupie i dyskusji

Metody:

burza mózgów, praca w grupach (kula śnieżna w części II), dyskusja

Materiały:

karteczki samoprzylepne, tablica/flipchart, flamastry, papier do flipchartu

PRZEBIEG ZAJĘĆ:

cz. I 1	Powiedz klasie, że dziś zajmiecie się kolejnym ważnym problemem, jakim jest marnowanie żywności. Zapytaj uczniów i uczennice, jak dużo żywności marnuje się każdego roku w Polsce. Zbierz pomysły, a następnie zapisz na tablicy: <i>ok. 9 mln ton</i> . Powiedz, że gospodarstwa domowe, w tym indywidualni konsumenci, są odpowiedzialni za marnowanie ok. 2 mln ton rocznie. Natomiast branża spożywcza marnuje ok. 6,6 mln ton rocznie.
2	Zapytaj uczniów i uczennice, czy zdarzyło się im wyrzucać żywność do kosza (lub czy zdarza się to w ich domu), jakie to były produkty i co ich zdaniem najczęściej w Polsce marnujemy. Następnie na tablicy wypisz nazwy 10 najczęściej marnowanych produktów w Polsce w dowolnej kolejności i poproś, by w małych grupach uczniowie i uczennice postarali się je uszeregować od tych, których marnujemy najwięcej, do tych, których marnujemy najmniej [pieczywo (62%), owoce (47%), wędliny (46%), warzywa (35%), ziemniaki (21%), jogurty (24%), sery (16%), mięso (10%), mleko (9%), dania gotowe (6%) – na podstawie danych ze strony www.niemarnuje.pl]. Przeczytaj ranking i zapytaj uczniów i uczennice, jak im poszło, czy są zdziwieni tymi informacjami, czy podobnie jest w ich domach.
3	Poproś uczniów i uczennice, aby w tych samych grupach porozmawiali chwilę, a następnie zapisali na kartkach przyczyny i skutki marnowania żywności. Mogą skorzystać z własnego doświadczenia oraz analizy produktów, które w największym stopniu są marnowane. Poproś grupy o przeczytanie wyników swoich dyskusji. Jeśli zajdzie potrzeba, uzupełnij listę w oparciu o materiały dodatkowe do scenariusza.
4	Kiedy lista jest gotowa, zaproś uczniów i uczennice do dyskusji. Zapytaj: <ul style="list-style-type: none"> ▶ Czy według nich marnowanie żywności to poważny problem? ▶ Kogo dotyczą jego skutki? ▶ Na kim spoczywa odpowiedzialność, żeby poradzić sobie z tym problemem? Dlaczego?
5	Następnie poproś każdego o chwilę pracy indywidualnej i zapisanie na kartkach samoprzylepnych pomysłach na działania, które mogliby i chcieliby podjąć, aby przeciwdziałać marnowaniu żywności. Kartki przyklejcie na tablicy lub flipcharcie. Kiedy wszyscy skończą, omów krótko pomysły, grupując podobne razem, żeby widoczne były te najbardziej popularne. Poinformuj, że dane wykorzystane w czasie zajęć pochodzą z Banków Żywności – organizacji, która prowadzi kampanię przeciwko marnowaniu żywności, badania w tym temacie oraz stronę internetową www.niemarnuje.pl . Na tej stronie można dowiedzieć się więcej na temat problemu marnowania żywności w Polsce i na świecie oraz pobrać aplikacje, które np. podpowiedzą, co przygotować z produktów, które mamy w lodówce, jak zaplanować mądrze zakupy albo gdzie oddać nadwyżki żywności.

cz. II

Poproś uczniów i uczennice, aby wymienili swoje skojarzenia związane z pojęciami *konsumpcja* i *odpowiedzialność*. Wynotuj je na tablicy/flipcharcie, nie komentując i nie oceniając ich treści. Podsumuj zebrane wypowiedzi, a następnie dopowiedz lub wyjaśnij, co te pojęcia oznaczają, w tym pojęcie *odpowiedzialna konsumpcja* (przygotuj się na podstawie infografiki znajdującej się na początku działu).

Następnie podziel uczniów i uczennice na pary i poproś, by chwilę porozmawiali, a następnie na kartkach zapisali ich definicję odpowiedzialnego/ej konsumenta/ki. Kim on/ona może być? Jakie posiada cechy? Daj im na to kilka minut, a następnie połącz pary w czwórki (metoda kuli śnieżnej) i daj im chwilę na stworzenie wspólnej definicji. Potem połącz czwórki w ósemki.

Poproś grupy o przygotowanie plakatów na papierze do flipchartu, na których przedstawiają cechy odpowiedzialnego/ej konsumenta/ki (napis *odpowiedzialny/a konsument/ka* niech znajdzie się na środku kartki). Po zakończeniu zadania poproś grupy o przedstawienie i omówienie wyników ich pracy.

Następnie zapoznaj uczniów i uczennice z infografiką dot. odpowiedzialnej konsumpcji (znajduje się na początku tego działu). Sprawdźcie, czy grupy wzięły pod uwagę wszystkie aspekty tego pojęcia i kontynuujcie dyskusję.

PODSUMOWANIE:

Zastanówcie się wspólnie, jak w codziennym życiu możecie być odpowiedzialnymi konsumentami/kami, także w kontekście ograniczania marnowania żywności.

PRACA DOMOWA:

Poproś uczniów i uczennice o zaprojektowanie plakatu na temat rozsądnych zakupów lub przygotowanie propozycji różnorodnych potraw z tego samego produktu/resztek z produktów spożywczych.

Materiały dodatkowe dla nauczyciela/ki:

Na podstawie materiałów ze strony www.niemarnuje.pl

PRZYCZYNY MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

Przez indywidualnych konsumentów:

- przeoczenie terminu przydatności do spożycia
- niewłaściwe przechowywanie
- złe porcjowanie żywności przy przygotowywaniu posiłków
- zbyt duże i źle zaplanowane zakupy
- brak pomysłów na wykorzystanie składników do różnych dań
- mała świadomość ogromu skali marnowania żywności, brak programów edukacyjnych
- brak racjonalnego przyrządzania posiłków

Przez branżę spożywczą:

- utylizacja żywności na skalę masową przez producentów i dystrybutorów żywności
- nieznaną organizacjom lokalnym i ogólnopolskim zajmującym się odbiorem żywności skierowanej niepotrzebnie do utylizacji (takimi organizacjami są np. Banki Żywności i Federacja Polskich Banków Żywności)

SKUTKI MARNOWANIA ŻYWNOŚCI

- marnowanie pieniędzy przez indywidualnych konsumentów
- wzrost cen żywności, powodujący, że coraz więcej osób nie może sobie pozwolić na pełnowartościową żywność
- więcej śmieci – zwłaszcza, że dużą część żywności wyrzucamy w opakowaniach, nierozpakowaną
- marnotrawstwo energii potrzebnej do wyprodukowania żywności, np. przygotowania i upieczenia pieczywa
- przyczynianie się do zmian klimatycznych – produkcja żywności jest bardzo energochłonna (około 20% emisji gazów cieplarnianych wiąże się z produkcją, przetwarzaniem, transportem i przechowywaniem żywności); metan pochodzący z gnijącej żywności ma 20 razy większą moc ogrzewania atmosfery niż CO₂
- marnowanie wody – kilogram wyrzuconej wołowiny oznacza zmarnowanie 5-10 ton wody użytych przy jej produkcji (warto pamiętać, że Polska ma jedno z najmniejszych zasobów wody w Europie)