Klasa IIA

Temat projektu: POTRAWY NASZE I NASZYCH BABĆ (DZIADKÓW)

Opiekun: Anna Żołyniak

Cele projektu:

- porównanie produktów żywnościowych spożywczych dawniej i dziś
- porównanie technologii sporządzania potraw
- zachęcanie do zmiany nawyków żywieniowych w naszych domach

Uzasadnienie wyboru tematu:

Zwrócenie uwagi na nawyki żywieniowe wśród społeczności szkolnej, wynikające z tego problemy zdrowotne (nadwaga, otyłość, choroby układu krążenia...).

Zagadnienia: Problemy do rozważenia, do rozwiązania:

- które pokarmy są zdrowe- naszych dziadków czy obecne

Zadania do wykonania:

1. zebranie informacji odnośnie produktów żywnościowych

a) obecnie- ankieta dla rówieśników
b) dawniej- rozmowy z dziadkami

Zwrócenie uwagi na ich skład, pochodzenie, jakość

2. zdobycie informacji o sposobie przygotowywania potraw (technologia przygotowywania posiłku)

- internet
- książki kucharskie
- rozmowa z właścicielem piekarni
- stare przepisy domowe
- koło gospodyń wiejskich

3. określenie wpływu przyjmowanych produktów na stan zdrowia społeczeństwa:

- długość życia (Internet) (matematyczne ujęcie problemu, wykresy długości życia ludzi)
- wywiad z lekarzem i pielęgniarką szkolną (choroby spowodowane złym odżywianiem na przestrzeni XX-XXI wieku)
- analiza składu jakościowego obecnych produktów i ich wpływ na nasz organizm (analiza etykiet, rozszyfrowywanie symboli i znaków)

Czas wykonania projektu i termin zakończenia:

luty-marzec

Kryteria i sposób oceny:

Kryteria WSO

Prezentacja efektów projektu:

1. Prezentacja odbędzie się na forum klasy II której uczniowie brali udział w projekcie.

a) na podstawie zebranych informacji odnośnie spożywczych produktów, prezentacja przygotowanych informacji w postaci diagramów słupkowych
b) przygotowanie profesjonalnej Karty menu
c) porównanie technologii przygotowywania potraw na konkretnych przykładach

Wypieki chleba

Dawniej Dziś

Produkcja wędlin

Dawniej Dziś

Przygotowanie przetworów

Dawniej Dziś

Wypieki ciast

Dawniej Dziś

(lub inne według uznania grupy)
rozdanie przykładowych przepisów wg starych receptur i degustacja potraw

d) przedstawienie wniosków z przeprowadzonych badań na temat wpływu przygotowanych produktów na stan zdrowia społeczeństwa

e) przygotowanie i rozdanie ulotek zachęcających do zmiany nawyków żywnościowych