SPRAWOZDANIE Z REALIZACJI PROJEKTU

„Szanuj żywność i środowisko naturalne”

REALIZATOR PROJEKTU: Zespół Szkół Ogólnokształcących w Rumi: Szkoła Podstawowa nr 9 i II LO

KOORDYNATOR: Katarzyna Strumnik-Drabińska

OKRES REALIZACJI PROJEKTU: wrzesień 2016 – kwiecień 2017

Projekt realizowany w ramach programu „Szkoła/Przedszkole dla środowiska”

KOMUNALNY ZWIĄZEK GMIN “DOLINA REDY I CHYLONKI” ®

Niniejsze sprawozdanie dotyczy realizacji projektu edukacyjnego pn. **„ Szanuj żywność i środowisko”** opracowanego w ramach II edycji (cz.2) programu *„Szkoła/Przedszkole dla środowiska”* prowadzonego przez Komunalny Związek Gmin „Dolina Redy i Chylonki” z Gdyni.

Autorzy projektu:

Beata Bogalecka

Małgorzata Bazylko

Katarzyna Strumnik - Drabińska

Celem projektu było:

- Zdobycie umiejętności pracy zespołowej;
- Kształtowanie postaw proekologicznych;
- Zdobycie umiejętności komunikacji;
- Kształtowanie nawyku prawidłowego gospodarowania żywnością.

Cele projektu

Uczeń:

- potrafi grupować zakupy oraz analizować planowane i nieplanowane zakupy,
- rozumie wpływ promocji jako negatywny czynnik przy zakupach,
- zna wartości spożywcze zakupów,
- zna tygodniowe zapotrzebowanie przeciętnej rodziny,
- rozumie potrzebę ochrony środowiska i oszczędzania surowców, nie marnuje żywności,

Uczestnicy projektu:

Uczniowie Szkoły Podstawowej nr 9 w Rumi

Uczniowie II LO w Rumi

Rodzice uczniów biorących udział w projekcie

Nauczyciele

Teren działania:

Szkoła Podstawowa nr 9 w Rumi

II LO w Rumi

Wprowadzenie w tematykę projektu
Projekcja filmu „Globalne marnotrawstwo”

Warsztaty

Skąd przyjechał mój posiłek?

Podczas zajęć szóstoklasiści dowiedzieli się skąd importujemy min. ziemniaki, jabłka czy truskawki. Obliczyli, ile kilometrów muszą pokonać warzywa

i owoce, aby się znalazły w polskim sklepie. Wiedzą jaki czas jest potrzebny do transportu żywności z odległych zakątków świata. Warsztaty uświadomiły dzieciom jakie zagrożenia dla środowiska oraz dla zdrowia powoduje spożywanie owoców z innych krajów.

Teraz już wiedzą, że najlepiej spożywać owoce

i warzywa sezonowe pochodzące z lokalnych upraw.

SWIAT-mapa krajobrazowa

Żywność a konflikty na świecie

Podczas lekcji przyrody uczniowie poznawali kraje globalnego południa i globalnej północy. Poprzez udział w grze przyjrzeli się dysproporcjom pomiędzy zaludnieniem, a zasobnością i konsumpcją na różnych kontynentach. Zastanawiali się też nad zależnościami pomiędzy brakiem żywności a pokojem na świecie. Zajęcia uwrażliwiły dzieci na problem ubóstwa oraz marnotrawienia żywności w krajach wysokorozwiniętych.

AMERYKA PÓŁNOCNA

Działania - zespół I

- Przeprowadzenie monitoringu wyrzucanego jedzenia w gospodarstwie domowym
- Uzupełnienie arkusza obserwacji
- Przedstawienie wyników w formie plakatu
- Opracowanie i przygotowanie gry planszowej „ Zdrówko”

Gra planszowa „Zdrówko”

Celem gry jest zwrócenie uwagi na problem niezdrowego odżywiania wśród dzieci i młodzieży oraz pokazanie prostych narzędzi do poprawy tej sytuacji. W związku z tym stworzono grę planszową, która uczy w jaki sposób możemy dokonywać świadomych wyborów i kształtować prawidłowe nawyki żywieniowe.

Działania zespół II

- Opracowanie ulotek
- Udział w zbiórce żywności
- Dystrybucja ulotek
- Wykonanie plakatów
- Przygotowanie gazetki
- Przeprowadzenie wywiadu
- Opracowanie wyników wywiadu

Opracowanie i dystrybucja ulotek

Przyczyny marnowania żywności

Ankietowani jako przyczyny wyrzucania żywności wskazali:

- przegapienie terminu przydatności do spożycia 46%
- niewłaściwe przechowywanie żywności 33%
- zakup złego jakościowo produkt 22%
- zbyt duże porcje posiłków 21%
- zbyt duże zakupy 21%
- brak pomysłów na wykorzystanie składników do różnych dań 6%
- brak listy zakupów 5%

Marnowanie żywności to nie tylko narastający problem w gospodarstwach domowych. Ponad połowa żywności produkowanej obecnie na świecie zostaje stracona, zmarnowana, wyrzucona w rezultacie nieskutecznego zarządzania łańcuchem żywności np. w restauracjach i przez detalicznych dostawców żywności. Jak wynika z drugiej edycji badania World Menu Report, przeprowadzonego na zlecenie Unilever Food Solutions, społeczeństwo jest tym coraz bardziej zaniepokojone. Prawie 80% osób na świecie martwi się z powodu marnowania żywności w profesjonalnych kuchniach. Czas to zmienić!

NIE WYRZUCAJ!

PRZYCZYŃ SIĘ DO WALKI Z GŁODEM!

Źródła:

http://www.niemarnuje.pl
pl.depositphotos.com
domowa.pizza
pl.depositphotos.com
http://ernavigator.com

Plakaty

Szanuj żywność i środowisko naturalne
SZANUJ ŻYWNOŚĆ I ŚRODOWISKO
NIE NISZCZMY TEGO CO MAMY!
MARNOWANIE ŻYW
ZAGRAŻA ZIEMI
CO_2
NIE MARNUJ ŻYWNOŚCI!
PUK
Nie wyrzucaj, wykorzystaj!
KOMPOST
Skala marnowania żywności
ŚWIAT
POLSKA
1,3 mld ton/rok = 260 mln STON
Nie wyrzucaj, oddaj!

Nie wyrzucaj, oddaj!

Nie wyrzucaj, Wykorzystaj!
KOMPOST
OM NOM NOM NOM

Karta wywiadu

Ankieta powstała w związku z realizacją projektu „Szanuj żywność i środowisko”

- Jakie produkty kupuje Pani w nadmiarze?
- Które z produktów wyrzuca Pani najczęściej ?
- Czy kupując produkty spożywcze kieruje się Pani potrzebą czy promocją?
  a) potrzebą
  b) promocją
  c) inne
- Czy produkty promocyjne kupuje Pani w większej ilości?
  Tak
  Nie
- Proszę podać jakie są przyczyny marnotrawienia żywności w Twoim gospodarstwie domowym?

Konkurs literacki

Uczniowie II liceum Ogólnokształcącego brali udział w konkursie literackim pt. „Czy możemy przeciwdziałać globalnemu marnotrawieniu żywności? - rozważ problem na podstawie własnych przemyśleń, doświadczeń oraz znanych Ci tekstów kultury”.

Nagrodzone prace zostały umieszczone na stronie internetowej szkoły.

Grupa III

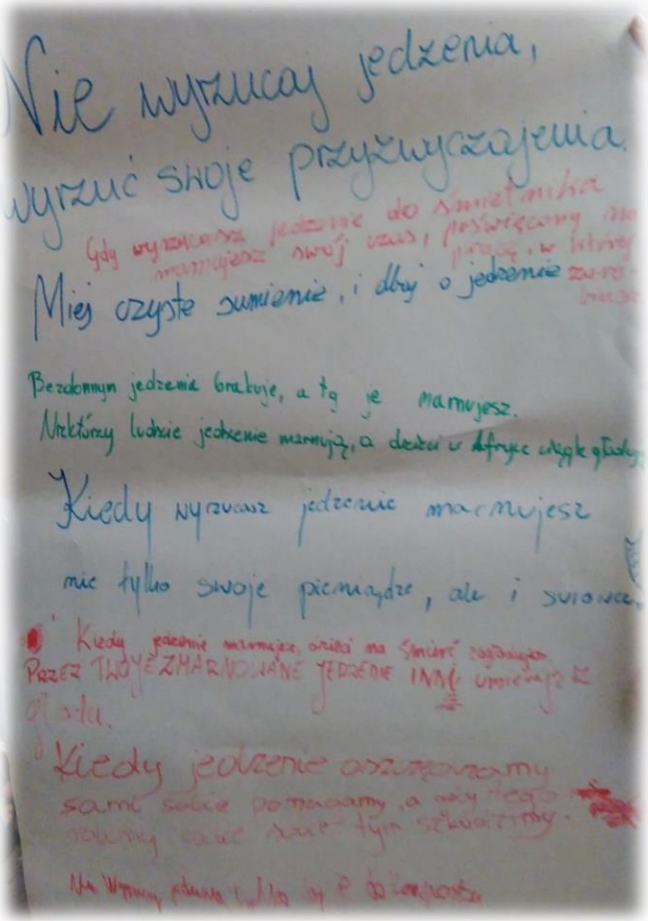
- Przygotowanie i przeprowadzenie gry terenowej „Masz wybór”. Gra powstała na podstawie gry Globotropiciele.
- Przygotowanie gazetki dotyczącej zmniejszania śladu wodnego w aspekcie spożywanego pożywienia.

Celem gry jest pobudzenie uczestników do refleksji nad globalnym kontekstem ich codziennych wyborów i nawyków.

Co wspólnego ma codzienne życie Zosi, typowej nastolatki mieszkającej w średniej wielkości mieście w Polsce z globalnymi problemami? Takimi jak dostęp do wody pitnej, produkcja i oszczędzanie energii elektrycznej, niegodziwe warunki pracy w zakładach produkujących, czy też problem marnotrawienia żywności w Europie. Czy w jakikolwiek sposób to, co robimy na co dzień, może mieć wpływ w skali świata? Otóż tak. Przekonali się o tym uczniowie klas IV-VI Szkoły Podstawowej nr 9 oraz II LO w Rumi, uczestnicząc w grze terenowej „ Masz wybór”. Uczniowie z rumskiej „dziewiątki” z ogromnym zaangażowaniem wykonywali różne zadania, dotyczące zarówno problemów lokalnych jak i globalnych, w tym ich codziennych wyborów i nawyków. Dowiedzieli się miedzy innymi, że wyrzucanie jedzenia to nie tylko marnowanie pieniędzy wydanych na jego zakup, ale i zasobów niezbędnych do jego wytworzenia.

ŻYWNOŚĆ

Wyrzucając jedzenie
marnujemy
nie tylko
swoje pieniądze, ale
pracę
i surowce,
które zostały
wykorzystane
do jego
produkcji.


Nie wyrzucaj jedzenia,
wyrzuć swoje przyzwyczajenia.
Miej czyste sumienie, i dbaj o jedzenie
Bezdomnym jedzenia brakuje, a ty je marnujesz.
Kiedy wyrzucasz jedzenie marnujesz
nie tylko swoje pieniądze, ale i surowce
PRZEZ TWOJE ZMARNOWANE JEDZENIE INNI
Kiedy jedzenie oszczędzamy

ENERGIA

WODA

Rozsądne kupowanie to wody oszczędzanie

Na stacji woda zastanawialiśmy się czy w jakikolwiek sposób to, co robimy na co dzień, może mieć wpływ na kurczenie się zasobów wody pitnej na świecie? Czy dokonywanie wyborów produktów spożywczych o niskim śladzie wodnym może mieć wpływ na ochronę zasobów wodnych Ziemi? Przekonaliśmy się, że do produkcji jednego kilograma wołowiny potrzebne są ogromne ilości wody. Odkryliśmy też, że uprawa warzyw i owoców to 1000 razy mniejszy ślad wodny. Sprawdziliśmy również ile wody zużywa się do produkcji różnego rodzaju jedzenia. Zrozumieliśmy, że dla przebiegu w pełni zrównoważonego rozwoju niezbędna jest działalność oddolna – zmiana nawyków korzystania z wody, zarówno tej w użytkowaniu domowym, codziennym, jak i tej służącej do produkcji towarów i usług na całym świecie.

WODA

TRANSPORT

UBRANIA

Gazetka

ILE WODY W TWOM JEDZENIU?
TAK ZMNIEJSZAM ŚLAD WODNY
MÓJ SPOSÓB NA ZMNIEJSZENIE ŚLADU WODNEGO

ŚLAD WODY
MÓJ SPOSÓB NA ZMNIEJSZENIE ŚLADU WODNEGO
100L
40L
2500
NODA

Grupa IV

- Analiza aktów prawnych dotyczących postępowania z przeterminowaną żywnością
- Przeprowadzenie i podsumowanie ankiety dotyczącej zagospodarowania odpadów w restauracjach
- Analiza zasobów internetowych dotyczących postępowania z przeterminowaną żywnością w innych krajach.
- Przygotowanie prezentacji multimedialnej

Wyniki ankiety

Sposoby zagospodarowania nadmiaru żywności i żywności z kończącym się terminem ważności

- Przekazywanie żywności do hospicjum
- Przekazywanie żywności ubogim
- Przekazywanie do utylizacji
- Zabieranie żywności do domu
- Przeznaczenie na posiłki dla pracowników
- Przetwarzanie na inne dania

Podsumowanie projektu

W celu podsumowania projektu przeprowadzono grę terenową z wykorzystaniem kodów QR. Laureaci konkursów oraz uczniowie zaangażowani w realizację projektu otrzymali nagrody.

Rezultaty projektu:

Uczestnicy

1) nabyli wiedzę w zakresie przepisów prawnych dotyczących postępowania z przeterminowaną żywnością oraz z jej nadmiarem
2) nabyli umiejętności dokonywania świadomych zakupów, poznali zasady planowania zakupów,
3) wykształcili postawę świadomego konsumenta, który nie ulegnie manipulacjom w reklamach
4) Swoją wiedzą podzieli się z rodzinami, co wpłynęło na dokonywanie bardziej odpowiedzialnych zakupów
5) Poznali zależności pomiędzy racjonalnym gospodarowaniem żywnością w swoim otoczeniu a wymiarem globalnym
6) Uświadomili sobie zależności pomiędzy produkcją żywności a eksploatacją surowców energetycznych
7) Zaznajomili się z zasadami segregacji odpadów oraz z nowoczesnymi technologiami stosowanymi podczas odzysku i recyklingu odpadów.

Efekty rzeczowe

- Przeprowadzono konkurs literacki, w którym wzięło udział 49 osób
- Przeprowadzono konkurs plastyczny , w którym wzięło udział 84 uczniów
- Przygotowano i rozdystrybuowano 150 ulotek podczas zbiorki żywności w Auchan w ramach akcji „Tak, pomagam”
- 34 rodziny podjęły się dokonania analizy swoich zakupów
- 84 rodziny podano ankietowaniu
- Stworzono i wdrożono do użytku grę planszową „Zdrówko” zawierającą min. eksperymenty
- Powstało 11 plakatów reklamujących projekt
- Przeprowadzono spotkanie z dietetykiem, w którym udział wzięło 75 osób
- Przeprowadzono warsztaty dla uczniów klas 4 i 5 w sumie dla około 300 osób
- Przez trzy dni prowadzono grę terenową „ Globotropiciele”, w której wzięło udział około 600 uczniów

Upowszechnianie i promocja projektu:

- Informacje na stronie internetowej placówki
- Wystawa z realizacji projektu w szkole
- Podsumowanie projektu z udziałem społeczności szkolnej
- Planowana kontynuacja projektu
- Tablica informacyjna dotycząca projektu

Ewaluacja projektu

Wszystkie cele założone w projekcie zostały zrealizowane. Działania projektowe zostały bardzo wysoko ocenione przez uczniów. Największe uznanie wśród odbiorców projektu miały gry terenowe i gra planszowa z elementami eksperymentu.

Problemy pojawiły się podczas przeprowadzania ankiet w restauracjach. Respondenci nie chcieli udzielić odpowiedzi na pytania dotyczące sposobów postępowania z nadmiarem żywności.

WIĘCEJ INFORMACJI O PROJEKCIE I PROGRAMIE:

strona internetowa szkoły:

www.sp9rumia.edu.pl

www.2lorumia.edu.pl

strona internetowa Komunalnego Związku Gmin

„Dolina Redy i Chylonki”

www.kzg.pl

Zakładka: EDUKACJA/SZKOŁA DLA ŚRODOWISKA

KOMUNALNY ZWIĄZEK GMIN “DOLINA REDY I CHYLONKI” ®