



„PROGRAM DLA SZKÓŁ”

ZADANIA EDUKACYJNE 2024-2025

PROGRAM dla szkół



PROGRAM JEST FINANSOWANY ZE ŚRODKÓW UNII EUROPEJSKIEJ ORAZ Z BUDŻETU KRAJOWEGO

Cele:

- trwała zmiana nawyków żywieniowych dzieci, poprzez zwiększanie udziału owoców i warzyw oraz mleka i przetworów mlecznych w ich codziennej diecie na etapie, na którym kształtują się ich nawyki żywieniowe,
- upowszechnianie zdrowej, zbilansowanej diety i wzrost świadomości społecznej w tym zakresie wśród dzieci i rodziców,
- wzbogacenie wiedzy uczniów o zagadnienia związane z prawidłowym odżywianiem.

Adresaci: uczniowie klas I – V

Czas trwania: rok szkolny 2024/2025

Wraz z „Programem dla szkół” został przygotowany pakiet edukacyjny. Działania edukacyjne stanowią obok udostępniania dzieciom owoców, warzyw i produktów mlecznych jeden z głównych elementów Programu dla szkół. Dzięki nim dzieci uczą się zasad zdrowego odżywiania, w szczególności poznają korzyści diety bogatej w owoce, warzywa i produkty mleczne, a także uczą się o ich pochodzeniu, uprawie i produkcji oraz m.in. jak postępować, aby nie marnować żywności.

Szkoły podstawowe uczestniczące w Programie dla szkół zobowiązane są zrealizować co najmniej dwa działania edukacyjne w semestrze zgodnie z zakresem i katalogiem określonym przez Ministra Edukacji Narodowej.

Katalog działań edukacyjnych (wg rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 31 sierpnia 2017 r. w sprawie szczegółowego sposobu realizacji w szkołach środków towarzyszących o charakterze edukacyjnym, które służą prawidłowej realizacji programu dla szkół oraz upowszechniają wśród dzieci zdrowe nawyki żywieniowe, Dz. U. z 2017 r. , poz. 1659):

- organizowanie konkursów i festynów tematycznych,
- organizowanie wycieczek do gospodarstw rolnych, gospodarstw ogrodniczych lub zakładów przetwórstwa owoców i warzyw, w tym ekologicznych, zakładów mleczarskich, wycieczek na lokalne rynki,
- organizowanie warsztatów kulinarnych,
- zakładanie i prowadzenie ogródków szkolnych w różnych formach,
- wspólne spożywanie drugiego śniadania, połączone z degustacją owoców i warzyw oraz mleka i ich przetworów, w tym produktów ekologicznych i regionalnych,
- inne sposoby upowszechniania informacji o korzyściach płynących ze spożywania owoców i warzyw oraz mleka i ich przetworów, a także o pochodzeniu i uprawie owoców i warzyw oraz mleka (np. wystawy, prezentacje, gazetki),

Realizacja ww. działań obejmuje każdorazowo edukację z zakresu:

1. zasad zdrowego żywienia;
2. pochodzenia i uprawy owoców i warzyw oraz produkcji produktów mlecznych;
3. przeciwdziałania marnotrawieniu żywności, w tym upowszechnianie wiedzy, jak przechowywać i przygotowywać żywność oraz jak postępować z odpadami spożywczymi i kuchennymi.

Mając na celu wsparcie szkół w realizacji ww. działań przygotowany został pakiet materiałów edukacyjnych, w których pojawiają się bohaterowie znanej i lubianej przez dzieci **Ekipy Chrumasa**, obejmujący:

- **cztery filmy edukacyjne oparte na warsztatach kulinarnych**, prowadzonych przez **Kucharza Pana Grzegorza Łapanowskiego**, dotyczących pór roku wiosna-lato oraz jesień-zima (dwa filmy dla uczniów klas I-III oraz dwa filmy dla uczniów klas IV-V),
- **poradnik dla nauczycieli**,
- **broszurę dla dzieci**,
- **poradnik dla rodziców**,
- **instruktaż dla szkół** jak korzystać z ww. pakietu materiałów

Materiały edukacyjne do pobrania lub wydruku:

- Broszura dla dzieci: *Ekipa Chrumasa na tropie zdrowego żywienia – Ciekawostki i ćwiczenia na tropie zdrowego żywienia*
- Poradnik dla nauczycieli: *Zasady zdrowego żywienia – Wskazówki, pomysły i porady dla nauczycieli*
- Poradnik dla rodziców: *Zasady zdrowego żywienia – Wskazówki, pomysły i porady dla rodziców dzieci w klasach I-V*

➤ [List instruktażowy](#)

Informacje można znaleźć na stronie <https://www.programdlaszkol.org/program/dzialania-edukacyjne-i-promocyjne>

Pakiet materiałów dostępny jest na stronie Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa w zakładce „Program dla szkół” - Działania edukacyjne. Działania promocyjne.

Semestr	Zadania do zrealizowania przez wszystkie klasy	Odpowiedzialni
I	Zorganizowanie wystawy warzyw i owoców oraz przetworów warzywnych i owocowych	Wychowawcy klas I - III, n-l przyrody, biologii
	Wspólne spożywanie śniadania z wykorzystaniem owoców i warzyw	Wychowawcy klas I - V
	Wspólne spożywanie śniadania z wykorzystaniem mleka i przetworów mlecznych	
	Przygotowanie pracy techniką komputerową dotyczącą warzyw i owoców (np. w klasach I - III) lub zaplanowanie swojego menu na jeden dzień, tak aby było zgodne z piramidą, zasadami zdrowego odżywiania (np. w klasach IV - V)	Wychowawcy klas I - III, n-l informatyki
	Przygotowanie wystawy prac plastycznych - „Skąd się bierze mleko”	Wychowawcy klas I – III, n-l plastyki
	Warsztaty kulinarne – przygotowanie napoju mleczno - owocowego	Wychowawcy klas I – V, n-l techniki
	Włączenie rodziców do działań.	Wychowawcy klas I - V
	Wycieczka na pole lub do ogrodu	Wychowawcy klas I – V, n-l przyrody, biologii
II	Wspólne spożywanie śniadania z wykorzystaniem owoców i warzyw	Wychowawcy klas I - V
	Wspólne spożywanie śniadania z wykorzystaniem mleka i przetworów mlecznych	Wychowawcy klas I - V
	Założenie ogródka warzywnego (uprawa cebuli, rzeżuchy, pietruszki, ziół itp. na parapecie, w donicach itp.)	Wychowawcy klas I – III, n-l przyrody, biologii
	Wycieczka na pole	Wychowawcy klas I – III, n-l przyrody, biologii
	Wycieczka do ogrodu	Wychowawcy klas I – III, n-l przyrody, biologii
	Warsztaty kulinarne – przygotowanie wiosennych kanapek	Wychowawcy klas I – III, n-l techniki.

Opracowanie: E. Łuksza

