

Sprawozdanie z realizacji projektu edukacyjnego określonego rozporządzeniem MEN z dnia 20.08.2010 r. w Gimnazjum nr 60 we Wrocławiu w roku szkolnym 2013/2014.

Uczniowie klasy II ga i II gb w roku szkolnym 2013/2014 realizowali projekt edukacyjny. Klasy podzielone zostały na cztery zespoły i realizowały projekt zatytułowany: „**Czy wiesz, co jesz?**”

Termin realizacji: 1.10. 2013 – 30.05.2014 r.

Koordynator projektu: Katarzyna Chorodeńska

Grupa I

Opiekun: K. Niedźwiecka/M. Kurek

1. Mianowana Natalia
2. Gemza Grzegorz
3. Sawicka Diana
4. Dziurkowski Krzysztof
5. Zarecka Aleksandra

Grupa II

Opiekun: A. Dancewicz

1. Chojnecki Oskar
2. Tarnawska Sandra
3. Majcher Adam
4. Noga Alicja
5. Bezruczka Magdalena

Grupa III

Opiekun: M. Lipińska

1. Wilk Kamila
2. Kopka Jerzy

3. Mieczkowska Anna
4. Suszko Paulina
5. Zając Paulina

Grupa IV

Opiekun: R. Burzyńska

1. Herner Sylwia
2. Bartko Krystian
3. Konik Bartek
4. Sikora Aleksandra
5. Sikora Justyna

Cele projektu:

Cel ogólny:

- Zwiększenie wiedzy merytorycznej i świadomości w zakresie prawidłowego odżywiania.

Cele szczegółowe:

- Uczeń zna składniki pokarmowe i wymienia produkty będące ich źródłem,
- Uczeń umie ułożyć jadłospis zgodny z zasadami zdrowego odżywiania,
- Uczeń rozwija zainteresowanie tematem zdrowej żywności,
- Uczeń wie, co to jest żywność przetworzona i GMO,
- Uczeń zna szkodliwe dodatki w żywności i ocenia ich wpływ na zdrowie człowieka,
- Uczeń rozumie, dlaczego należy czytać etykiety produktów spożywczych,
- Uczeń korzysta z różnych źródeł informacji,
- Uczeń formułuje i opracowuje ulotki informacyjne,
- Uczeń zwiększa sprawność manualną poprzez uczestniczenie w warsztatach oraz przygotowanie plakatów,
- Uczeń poznaje ciekawostki dotyczące żywienia,
- Uczeń kształtuje umiejętności współpracowania w zespole,

- Rozwija umiejętność twórczego działania, kreatywności, pomysłowości podczas planowania sposobu przedstawienia zdobytych wiadomości,
- Uczeń doskonali umiejętności przedstawiania zdobytych wiadomości w sposób kreatywny przed publicznością,
- Uczeń przezwycięża tremę podczas publicznych wystąpień,
- Uczeń integruje się z rówieśnikami.

Zadania, etapy i terminy realizacji projektu:

- Planowanie działań i określenie celów projektu –październik, listopad 2013,
- Zebranie pomysłów i skonkretyzowanie tematyki poszukiwań informacji dotyczących różnych aspektów dotyczących żywienia - listopad 2013,
- Cykliczne spotkania z opiekunami grup –cały czas trwania projektu,
- Poszukiwanie informacji w różnych źródłach –styczeń 2014,
- Udział w prezentacji "Czym są przyprawy?" przygotowanej przez pracownika naukowego i studentów Katedry i Zakładu Farmakognozji Uniwersytetu Medycznego we Wrocławiu -styczeń 2014,
- Przeprowadzenie sondy wśród pracowników Ośrodka i przechodniów –maj 2014,
- Przygotowanie, przeprowadzanie i analiza ankiet –maj 2014,
- Udział w ogólnopolskim projekcie firmy Winiary "Jedz smacznie i zdrowo",
- Udział w warsztatach kulinarnych w kuchence internatowej –od listopada 2013 do maja 2014,
- Wizyta w gospodarstwie agroturystycznym "Wańczykówka" w Krzeszowie i udział w zajęciach "Od mleka do sera" –maja 2014,
- Udział w warsztatach "Wiem co jem –miejski ogrodnik" zorganizowanych przez Fundację EkoRozroju –maj 2014
- Pielęgnacja roślin posadzonych w trakcie warsztatów –maj, czerwiec 2014,
- Przygotowanie prezentacji przedstawionych w czasie Szkolnego Dnia Projektu –maj 2014,
- Prezentacja w czasie Szkolnego Dnia Projektów –czerwiec 2014.

Efekty:

Dla uczniów:

- zwiększył świadomość na temat zdrowego stylu życia,
- potrafi planować działania,
- doskonali samodyscyplinę,
- uczy się odpowiedzialności za dane słowo, systematyczności w działaniu,
- rozwija umiejętność kreatywnego myślenia,
- korzysta z różnych źródeł informacji,
- efektywnie współpracuje w zespole,
- prezentuje publicznie swoją wiedzę i umiejętności,

- wzmacnia poczucie własnej wartości i wiary w swoje możliwości.

Dla szkoły:

- stosowanie metod aktywizujących,
- rozwój czynności samoobsługowych uczniów,
- skuteczna rewalidacja,
- uatrakcyjnienie oferty edukacyjnej,
- prowadzenie uprawy ziół,
- pozyskanie nowych pomocy dydaktycznych.

Dla środowiska lokalnego

- pozytywne prezentowanie się w środowisku lokalnym podczas przeprowadzania sondy ulicznej oraz w trakcie wycieczki i warsztatów,
- uświadomienie społeczności lokalnej w zakresie konieczności czytania etykiet i świadomego dokonywania wyborów podczas zakupów spożywczych.

Sposób prezentacji w ramach Szkolnego Dnia Projektu:

- plakaty,
- wyniki ankiet,
- rozprawienie ulotki wśród uczniów Gimnazjum i Szkoły Podstawowej,
- stoisko ze zdrową żywnością "Dobre jado" i degustacja tej żywności,
- prezentacja multimedialna sondy ulicznej,
- mini wykład.