

# „Wiem, co jem – chemia w garnku”

## **Opis projektu:**

Znane powiedzenie mówi: „jesteś tym, co jesz”. Wystarczy otworzyć swoją lodówkę i przeczytaj etykiety na produktach spożywczych. Czy większość wymienionych składników to chemia? Konserwanty, barwniki, przeciwutleniacze, emulgatory...

Jedzenie wpływa na to, jak się czujemy, jak pracujemy, a nawet na to, jak wyglądamy. Dlatego należy podjąć działania w środowisku szkolnym, aby dieta naszych dzieci była naturalna i zrównoważona, pozbawiona składników przetworzonych i chemicznych – a do takich należy większość dodatków do żywności, które są standardem w produktach spożywczych, także tych przeznaczonych dla dzieci. Im wcześniej wpojimy uczniom zasady dbania o własną dietę i zdrowie, tym większe prawdopodobieństwo, że będą je stosować przez całe życie, ponieważ wiele substancji dodanych do żywności może powodować lub nasilać problemy zdrowotne. Świadomość młodych ludzi dotycząca odżywiania jest bardzo ważna, a podkreślić należy, że uczniowie naszej placówki chętnie angażują się w różnorodne przedsięwzięcia. Niezwykle istotna jest wiedza i umiejętność podejmowania decyzji w dziedzinie odżywiania. Celem projektu będzie kształtowanie świadomości uczniów w tym zakresie ze zwróceniem szczególnej uwagi na aspekt chemiczny naszej żywności.

## **Cel główny projektu:**

Kształtowanie przekonania o wszechobecności i dużym znaczeniu chemii w naszym otoczeniu i żywieniu.

## **Cele szczegółowe projektu:**

- Wyrabianie umiejętności posługiwania się zdobytą wiedzą chemiczną w życiu codziennym,
- Rozwijanie świadomości prozdrowotnych uczniów i ich zainteresowań,
- Propagowanie wiedzy dotyczące zdrowego odżywiania,
- Nabywanie przez uczniów wiedzy ogólnej,
- Rozwijanie pasji badawczej oraz twórczego myślenia,
- Wykorzystanie doświadczeń z zachowaniem maksymalnych środków ostrożności,
- Aktywne, ciekawe i właściwe zagospodarowanie czasu wolnego,

- Uczenie właściwego zachowania się w miejscach publicznych
- Wspólne rozwiązywanie problemów pojawiających się przy realizacji zadań projektowych
- Organizowanie spotkań z dietetykami/lekarzami/specjalistami w danej dziedzinie
- Poznanie zasad pracy w laboratorium w Instytucie Chemii znajdujący się w Uniwersytecie J. Kochanowskiego w Kielcach oraz Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno - Spożywczych w Kielcach

#### **Metody pracy:**

- metody problemowe,
- metody kształcące poszukiwanie,
- porządkowanie i wykorzystanie informacji z różnych źródeł,
- metody stosowania zdobytej wiedzy w praktyce,
- metody rozwijania zainteresowań i grupowego podejmowania decyzji
- metody skutecznego porozumiewania się w różnych problemowych sytuacjach,

#### **Korzyści dla ucznia:**

- zwiększanie możliwości intelektualnych ucznia,
- zwiększanie intensywności jego pracy,
- zwiększenie kreatywności,
- poszerzanie zakresu wiedzy,
- kształtowanie odpowiedzialności, samodzielnego uczenia się, podejmowania decyzji,

#### **Elementy unikatowe**

Samodzielna inicjatywa w przygotowaniu zdrowych potraw oraz innych prac pisemnych (np. opracowań dotyczących dodatków stosowanych w żywności, plakatów, konkursów itp.) wykazanie się pomysłowością w działaniu. Doświadczenie i pokazy doświadczeń organizowane dla uczniów szkoły podstawowej w szkole oraz laboratorium w Instytucie Chemii w Kielcach oraz Wojewódzkim Inspektoracie Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Kielcach. Współpraca z innymi placówkami oświatowymi.

#### **Miejsce i czas realizacji**

listopad - maj 2018 r.

Szkoła Podstawowa nr 12 w Kielcach, najbliższe otoczenie szkoły, Instytut Chemii na Uniwersytecie im J. Kochanowskiego w Kielcach, Wojewódzki Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Kielcach.

#### **Wykorzystanie grantu:**

Zakup wyposażenia (np. szkło laboratoryjne, odczynniki chemiczne, podstawowy sprzęt laboratoryjny) do pracowni chemicznej mieszczącej się w siedzibie szkoły.