

# Co to jest dobra żywność?

Klasy VII–VIII  
szkoły podstawowej



**Zadanie można modyfikować i dostosować do możliwości i potrzeb nauczycieli i nauczycielek oraz uczniów i uczennic. O ostatecznym kształcie zadania decyduje nauczyciel/nauczycielka.**

Zadanie interdyscyplinarne składa się z aktywności wprowadzającej objaśniającej cel zadania oraz czterech aktywności przeznaczonych na cztery przedmioty (geografia, matematyka, język polski, godzina wychowawcza) mających na celu wspólne odnalezienie odpowiedzi na pytanie: Co to jest dobra żywność? Odpowiedź na pytanie kluczowe wprowadzi uczniów i uczennice w zagadnienia związane z konsumpcją i nowym planem Unii Europejskiej na sprawiedliwy, zdrowy i przyjazny środowisku system żywnościowy w Polsce i Europie. Zadanie najlepiej zrealizować we współpracy międzyprzedmiotowej, przeprowadzając wszystkie aktywności, dając młodzieży możliwość poszukiwania odpowiedzi w ramach różnych przedmiotów. Można wykonać pojedyncze aktywności (2–4), o ile zrealizuje się wprowadzenie do zadania i podsumowanie. Zadanie należy rozpocząć od aktywności 1 (wprowadzającej), a najlepszym jego podsumowaniem jest realizacja aktywności 5 (godzina wychowawcza). Przed rozpoczęciem realizacji zadania zachęcamy do zapoznania się z tematyką wszystkich aktywności, zaplanowania pracy i możliwej współpracy międzyprzedmiotowej.

## Cele zadania w języku ucznia/uczennicy

- dowiem się, jaki wpływ ma produkcja żywności na środowisko przyrodnicze,
- dowiem się, dlaczego wybór żywności ekologicznej i lokalnej jest korzystniejszy dla środowiska,
- poznam cele i założenia strategii „od pola do stołu”, dotyczącej produkcji żywności.

## Kryteria sukcesu w języku ucznia/uczennicy

- potrafię określić pochodzenie produktów spożywczych (kraj pochodzenia, żywność ekologiczna),
- wymienię minimum trzy cechy żywności ekologicznej,
- wymienię minimum trzy przykłady wpływu produkcji żywności na środowisko przyrodnicze,
- wyjaśnię, dlaczego żywność ekologiczna jest dobra dla zdrowia i środowiska,
- porównuję różne produkty spożywcze ze względu na ich ślad środowiskowy,
- wskażę powody produkcji dla których warto rozwijać ekologiczną produkcję żywności,
- wyjaśnię, jaki jest cel i najważniejsze założenia strategii „od pola do stołu”.

## Zagadnienia



### geografia

- rolnictwo ekologiczne i jego produkty
- marnowanie żywności



### matematyka

- obliczenia praktyczne
- odczytywanie i porównywanie danych w tabeli
- analiza danych i formułowanie wniosków



### język polski

- rozwijanie umiejętności wypowiedzania się
- porządkowanie zdobytej wiedzy i jej pogłębianie



### godzina wychowawcza

- analiza wyborów konsumenckich
- zdrowa żywność
- refleksja nad procesem uczenia się

## Załączniki

- prezentacja

Żywność ekologiczna

- karta pracy nr 1:

Rybi szkielet

- teksty źródłowe

Żywność ekologiczna

- karta pracy nr 2:

Środowiskowe śniadanie

- karta pracy nr 3:

Od pola do stołu

- karta pracy nr 4:

Dobra żywność

(geografia)

(matematyka)

(język polski)

(godzina wychowawcza)

[http://bit.ly/  
ZI4\\_prezentacja](http://bit.ly/ZI4_prezentacja)

[http://bit.ly/  
ZI4\\_kartapracy1](http://bit.ly/ZI4_kartapracy1)

[http://bit.ly/  
ZI4\\_teksty\\_zrodlowe](http://bit.ly/ZI4_teksty_zrodlowe)

[http://bit.ly/  
ZI4\\_kartapracy2](http://bit.ly/ZI4_kartapracy2)

[http://bit.ly/  
ZI4\\_kartapracy3](http://bit.ly/ZI4_kartapracy3)

[http://bit.ly/  
ZI4\\_kartapracy4](http://bit.ly/ZI4_kartapracy4)

## Odniesienia do podstawy programowej

- geografia: VII.2.; X.10.; X.11.
- matematyka: V.8, XII.7, XIII.1, XIII.2, VII.3.
- język polski: III. 1.1.; 1.2.; 1.3.; 1.4.; IV. 1.4.
- odniesienia do kształcenia ogólnego w szkole podstawowej (perspektywa wychowawcza).

## Metody nauczania

- podające: rozmowa, opis, prezentacja
- problemowe: burza pomysłów
- eksponujące: materiał filmowy
- praktyczne: ćwiczenia praktyczne

## Środki dydaktyczne

- infografika Od pola do stołu (<http://bit.ly/odpoladostolu>)
- film *Co jest nie tak z naszym jedzeniem?* (<http://bit.ly/cojestnietak>)
- duże kartki papieru, pisaki, kredki
- kartki samoprzylepne

## Aktywność 1 (wprowadzenie do zadania)

Porozmawiaj z uczniami i uczennicami na temat tego, co ostatnio jedli. Co im smakowało? A co nie? Na co mieli ochotę, ale nie mogli tego zjeść? Z jakich powodów? Na co zwracają uwagę, kiedy mogą wybrać, co będą jeść? Czy to, co jedli, mogą nazwać dobrą żywnością? Dlaczego? Czy widzą powiązanie między żywnością, którą jedzą, a środowiskiem?

Zaproś klasę do wspólnej pracy i zapytaj, co to jest dobra żywność. Wykorzystaj metodę burzy pomysłów. Odpowiedzi uczniów i uczennic zapisz na arkuszu papieru w postaci haseł. Powieście arkusz w widocznym miejscu.

Zaproponuj wspólne poszukiwanie odpowiedzi na pytanie: Co to jest dobra żywność? Która żywność jest dobra? Poinformuj, że na kolejnych lekcjach będą gromadzić informacje, które pozwolą im znaleźć odpowiedzi na te pytania.

### Wskazówki

- Z zadaniem klasę powinni zapoznać nauczyciel/nauczycielka prowadzący pierwsze zajęcia. Aktywność 1 połącz z jedną z kolejnych aktywności.
- Podczas realizacji zadania staraj się jak najczęściej zachęcać młodzież do przyglądania się żywności kupowanej w sklepach. Warto zwrócić uwagę, że nasze wybory konsumenckie mogą wspierać zrównoważony rozwój i minimalizować negatywny wpływ produkcji i transportu żywności na środowisko naturalne (np. wybór produktów lokalnych, sezonowych, takich, do których produkcji zużyto mniej energii i wody, pochodzących z upraw ekologicznych). Podkreśl, jak ważne jest niemarnowanie żywności i ograniczenie konsumpcji (kupowanie tylko tyle, ile nam potrzeba, nie kupowanie produktów w dodatkowych opakowaniach).
- W ramach każdej aktywności, np. w ramach podsumowania, warto się odwoływać do strategii Europejskiego Zielonego Ładu „od pola do stołu”, by przedstawić młodzieży rodzaj i zakres działań w obszarze konsumpcji na poziomie międzynarodowym.

## Aktywność 2 (geografia)

Przed zajęciami poproś uczniów i uczennice, aby przygotowali opisy dwóch produktów spożywczych, tego samego rodzaju, jeden oznakowany symbolem ekologicznym, drugi bez takiego symbolu (opis produktu, skład, pochodzenie surowców, pochodzenie produktu, informacje te można odnaleźć, np. w sklepach internetowych).

Na początku zajęć wprowadź młodzież w tematykę zadania – posłuż się temu aktywność wprowadzająca. Jeżeli klasa rozpoczęła już realizację zadania na innym przedmiocie, zapytaj uczniów i uczennice, co zapamiętali z aktywności. Przypomnij, że waszym zadaniem jest znalezienie odpowiedzi na pytanie: Co to jest dobra żywność?

Zapisz na tablicy (stacjonarnej lub on-line) początek zdania: **Dobra żywność to żywność...**



- prezentacja  
Żywność ekologiczna  
[http://bit.ly/ZI4\\_prezentacja](http://bit.ly/ZI4_prezentacja)
- karta pracy nr 1: Rybi szkielet  
[http://bit.ly/ZI4\\_kartaprac1](http://bit.ly/ZI4_kartaprac1)
- teksty źródłowe  
Żywność ekologiczna  
[http://bit.ly/ZI4\\_teksty\\_zrodlowe](http://bit.ly/ZI4_teksty_zrodlowe)

Powiedz, że w czasie dzisiejszych zajęć będziecie dopisywać dalszą część tego zdania, skupiając się na tym, jaka żywność jest dobra dla konsumenta, rolnika, środowiska przyrodniczego i klimatu.

Powrót do przyniesionych przez młodzież produktów spożywczych. Porozmawiajcie na temat przyniesionych produktów:

- Jakie są podobieństwa, a jakie różnice można zauważyć pomiędzy produktami z i bez symbolu ekologicznego?
- Czy łatwo było znaleźć produkty ekologiczne? Gdzie można je znaleźć?
- Jak można je rozpoznać?

Przedstaw uczniom i uczennicom informację na temat logo certyfikowanych produktów ekologicznych w Unii Europejskiej (w tej części aktywności możesz skorzystać z **prezentacji Żywność ekologiczna**). Zapytaj klasę czy produkty z logo produkcji ekologicznej możemy nazwać dobrą żywnością? Dlaczego?

Wprowadź młodzież w temat dobrej i zdrowej żywności będącej produktem rolnictwa ekologicznego. Zaprezentuj mapę rolnictwa ekologicznego w Unii Europejskiej (prezentacja *Żywność ekologiczna*, slajd 5). Określcie, w których rejonach Europy udział ekologicznych gruntów rolnych jest największy? W których jest najmniejszy? Poproś o wskazanie jaki udział ekologicznych gruntów rolnych występuje w Polsce. Na koniec przedstaw krótko podstawowe założenia strategii „od pola do stołu”, która jest kierunkiem zmian również w produkcji żywności, w Unii Europejskiej.

Po zaprezentowaniu najważniejszych informacji na temat rolnictwa ekologicznego zaproś uczniów i uczennice do pracy w grupach. Podziel klasę na trzy grupy, każdej rozdaj **kartę pracy nr 1: Rybi szkielet** i jeden z **tekstów źródłowych Żywność ekologiczna**. Zadaniem grup jest:

- analiza tekstu źródłowego,
- uzupełnienie karty pracy nr 1, a w niej, na podstawie tekstu źródłowego i własnej wiedzy, odpowiedź na pytanie: Co to jest dobra żywność dla konsumenta, rolnika, środowiska przyrodniczego, klimatu?

Po około dziesięciu minutach zaproś przedstawicieli/przedstawicielki grup do prezentacji wyników pracy. Następnie, na podstawie zdobytych dotychczas informacji uzupełnijcie zdanie:

***Dobra żywność to żywność...***

Na koniec zajęć odczytajcie całe zdanie zapisane na tablicy.

W ramach podsumowania poproś uczniów i uczennice o dokończenie wybranego zdania:

- *Zaskoczyło mnie, że ...*
- *Dowiedziałem/łam się, że ...*
- *Nie zdawałem/łam sobie sprawy, że ...*

- Spiszcie stworzone zdanie i zachowajcie je do końca realizacji zadania.
- Mówiąc o rolnictwie ekologicznym, warto poszukiwać również informacji o ciekawych alternatywnych sposobach produkcji żywności, by zainspirować młodzież i otworzyć ją na różnorodność działań: Koalicja Żywa Ziemia, *Takiego chcemy rolnictwa*. Hiszpania, [www.facebook.com/259988694721439/videos/1119428858501811](https://www.facebook.com/259988694721439/videos/1119428858501811).
- Możesz zaproponować młodzieży działanie dodatkowe: Niech klasa stworzy wystawę w szkole lub tablicę wirtualną (np. na [www.padlet.com](https://www.padlet.com)) dotyczącą ekologicznych i alternatywnych miejsc oraz inicjatyw

oferujących ekologiczną żywność. Każdy uczestnik i każda uczestniczka zajęć indywidualnie lub w niewielkich grupach tworzy swoją kolumnę (lub mały plakat), w której opisuje inicjatywę oferującą żywność ekologiczną lub miejsce, które ratują żywność, ograniczając ilość marnowanych produktów spożywczych. Do uczestnictwa w tworzeniu tablicy dobrej żywności możecie zaprosić inne klasy. Inspiracją do tworzenia informacji na ten temat może być raport *Rynek spożywczy w Polsce*, Fundacja Kupuj Odpowiedzialnie (patrz źródła), a w nim informacje o kooperatywach spożywczych, farmach miejskich, jadłodzielniach, ekologicznych targach żywności i rolnictwie wspieranym przez społeczność.

## Aktywność 3 (matematyka)

Na początku zajęć wprowadź młodzież w tematykę zadania – posłuż się temu aktywność wprowadzająca. Jeżeli klasa rozpoczęła już realizację zadania na innym przedmiocie, zapytaj uczniów i uczennice, co zapamiętali z aktywności. Przypomnij, że waszym zadaniem jest znalezienie odpowiedzi na pytanie: Co to jest dobra żywność?

Powiedz, że na dzisiejszych zajęciach uczniowie i uczennice, z pomocą obliczeń, zastanowią się czym jest dobra żywność z punktu widzenia środowiska przyrodniczego.

Zapytaj uczniów i uczennic czy słyszeli o pojęciu ślad środowiskowy? Po uzyskaniu kilku odpowiedzi, zapoznaj klasę z pojęciem śladu środowiskowego, czyli wpływem produktu na środowisko. Ślad środowiskowy pozwala porównywać wpływ różnych produktów na środowisko, w trakcie całego cyklu życia produktu (uprawa, transport, eksploatacja, aż po unieszkodliwienie). Produkcja żywności powoduje emisję różnych gazów do atmosfery, przedostawanie się wielu związków chemicznych do gleby i wody oraz zużycie wody. Wy skupicie się dziś na gazach cieplarnianych, związkach siarki i fosforu.

Zapytaj klasy jakie znają skutki emisji dwutlenku węgla, dwutlenku siarki i eutrofizacji, dla środowiska naturalnego. Wypisz na tablicy jak najwięcej odpowiedzi uczniów i uczennic, na koniec uzupełnij spisane informacje (więcej informacji na temat wpływu poszczególnych emisji na środowisko znajdziesz w **materiale pomocniczym Ślad środowiskowy**).

$\sqrt{123}$   
+ -

- karta pracy nr 2:  
Środowiskowe śniadanie  
[http://bit.ly/ZI4\\_kartapracy2](http://bit.ly/ZI4_kartapracy2)
- materiał pomocniczy  
Ślad środowiskowy  
[http://bit.ly/ZI3\\_material\\_slad](http://bit.ly/ZI3_material_slad)

Zaproś klasę do analizy produktów spożywczych i pracy w grupach. Podziel uczniów i uczennice na pięć – sześć grup, każdej rozdaj **kartę pracy nr 2: Środowiskowe śniadanie**, w której znajdują propozycje śniadań oraz informacje na temat śladu środowiskowego dla danych produktów.

Uczniowie i uczennice korzystając z danych zawartych w karcie pracy nr 2, mają za zadanie obliczyć ślad środowiskowy śniadania dla całej klasy.

Po uzupełnieniu karty pracy nr 2 poproś przedstawicieli/przedstawicielki grup o zaprezentowanie uzyskanych wyników. Ustalcie na forum klasy, które śniadanie jest najkorzystniejsze dla środowiska. Zapytaj klasę czy wybrane śniadanie jest również zdrowe i smaczne?

Poproś uczniów i uczennice o dobranie się w pary, każdej parze przydziel jedno z czterech pytań i poproś, by przez dwie minuty wymienili się odpowiedziami. Pytania:

1. Produkcja, których grup artykułów spożywczych powoduje największą emisję gazów cieplarnianych, a których najmniejszą?
2. Czy przy produkcji żywności zużywa się dużo wody? Jak nadmierne zużywanie wody wpływa na środowisko?
3. Jak można zmniejszyć wpływ produkcji żywności na środowisko naturalne?
4. Co to jest dobra żywność, biorąc pod uwagę dzisiejsze analizy śladu środowiskowego?

Następnie poproś kilka osób o podzielenie się swoją odpowiedzią na forum klasy, tak by minimum jedna osoba odpowiedziała na każde pytanie.

Podsumuj zajęcia, mówiąc, że obecnie jako Unia Europejska chcemy rozwijać ekologiczną produkcję żywności, czyli taką, która nie niszczy środowiska naturalnego, ograniczać produkty, których zbyt duże spożycie może być dla nas szkodliwe i jest kosztowne dla środowiska naturalnego (przykład czerwonego mięsa), oraz dbać o to, by nie marnować jedzenia. Jest to kierunek działań zapisanych w Europejskim Zielonym Ładzie, możemy je jednak wspierać i realizować jako indywidualni konsumenci. Nasza dieta może się opierać na warzywach z ekologicznych, małych, lokalnych gospodarstw.

### Wskazówki

- Jeżeli to konieczne, wyjaśnij jak odczytywać dane z tabeli. Na przykład w czasie produkcji 1 kilograma chleba do atmosfery są uwalniane gazy cieplarniane w ilości 1,4 kg, związki siarki (powodujące zakwaszenie) w ilości 0,012 kg, związki fosforu (powodujące eutrofizację) w ilości 0,007 kg oraz zostaje zużyte 567 litrów wody. W ciągu dwóch lat, od 2009 do 2011 roku, zostało zmarnowane aż 482 152 000 ton chleba.
- Możesz zaproponować młodzieży działanie dodatkowe: Niech uczniowie i uczennice sprawdzą ślad środowiskowy różnych produktów, które spożywają na co dzień. Po analizie produktów za pomocą kalkulatora śladu

węglowego mogą sporządzić listę zamienników produktów z dużym śladem węglowym na te przyjaźniejsze dla środowiska naturalnego. Zebrane informacje i przyjazne środowisku produkty spożywcze mogą zostać opublikowane na Facebook'u szkoły lub w widocznym miejscu w sali. Kalkulator śladu węglowego, Follow the food: [http://bit.ly/Z4\\_sladweglowy](http://bit.ly/Z4_sladweglowy)

(strona w języku angielskim, można ją przetłumaczyć z poziomu wyszukiwarki).

- Więcej na temat strategii „od pola do stołu” Europejskiego Zielonego Ładu na stronie Komisji Europejskiej: [https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork\\_pl](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_pl).

## Aktywność 4 (język polski)



Na początku zajęć wprowadź młodzież w tematykę zadania – posłuż się aktywnością wprowadzającą. Jeżeli klasa rozpoczęła już realizację zadania na innym przedmiocie, zapytaj uczniów i uczennice, co zapamiętali z aktywności. Przypomnij, że waszym zadaniem jest znalezienie odpowiedzi na pytanie: Co to jest dobra żywność?

Powiedz, że na dzisiejszych zajęciach uczniowie i uczennice zajmą się analizą materiału wideo i tekstów, by odpowiedzieć na pytanie: Co to jest dobra żywność?

Zaproś młodzież do wspólnego obejrzenia filmu *Co jest nie tak z naszym jedzeniem?* (<http://bit.ly/cojestnietak>). Po projekcji zapytaj uczniów i uczennice czego dowiedzieli się z materiału? Czy coś ich zaskoczyło?

Następnie poproś uczniów i uczennice o dobranie się w pary, każdej parze przydziel jedno z pięciu pytań i poproś, by przez cztery minuty wymienili się odpowiedziami na otrzymane pytanie (patrz wskazówki):

1. Jak reklama wpływa na to, jaką żywność kupujemy?
2. Dlaczego modyfikuje się genetycznie rośliny i zwierzęta?
3. Na czym polega ciemna strona przemysłowej produkcji żywności?
4. Co to jest dobra żywność?
5. Gdzie można kupić lub otrzymać dobrą żywność?

Po upływie ustalonego czasu wskaż kilka (minimum pięć) osób do odpowiedzi na forum klasy. Poproś uczniów i uczennice, by kontynuowali pracę w parach, tym razem w oparciu o tekst źródłowy. Każdej parze rozdaj **kartę pracy nr 3: Od pola do stołu** z fragmentem tekstu ze strategii „od pola do stołu”, z Europejskiego Zielonego Ładu. Zadaniem uczniów i uczennic jest zapoznanie się z tekstem i przygotowanie odpowiedzi na pytanie pogłębiające: Dlaczego dobra i ekologiczna żywność jest ważna? Każda para ma pięć minut na realizację zadania. Po upływie ustalonego czasu wyznacz kilka osób do podzielenia się odpowiedzią.

Na zakończenie powróćcie do pytania kluczowego: Co to jest dobra żywność? W widocznym miejscu zapiszcie najważniejsze refleksje w postaci haseł.

- karta pracy nr 3:  
**Od pola do stołu**  
[http://bit.ly/ZI4\\_kartaprac3](http://bit.ly/ZI4_kartaprac3)



- Zadając pytania dotyczące materiału wideo pozostaw uczniom czas na przedyskutowanie odpowiedzi w parach. Pomocne może być zaproponowanie zasad:
  - 30 sekund ciszy przed udzieleniem każdej odpowiedzi,
  - burza mózgów w parach przez 1 minutę,
  - zapisanie odpowiedzi przed jej udzieleniem,
  - dyskusja w parach nad udzieloną odpowiedzią.
- Pytania pogłębiające warto wykorzystywać do przyjrzenia się omawianemu zagadnieniu, na przykład konsumpcji i dobrej żywności. Pytania pogłębiające mogą się zaczynać tak:
  - Dlaczego tak?
  - Co się stanie, jeśli zmienimy...?
  - Jakie rozwiązanie przewidujesz?
  - Wytłumacz...
  - Co może w tym pomóc?
  - Co ci to przypomina?
- Więcej na temat ciekawych metod pracy z uczniem i uczennicą: Danuta Sterna, *Uczę (się) w szkole*, Centrum Edukacji Obywatelskiej, 2014, [www.ceo.org.pl/sites/default/files/ucze-sie-w-szkole\\_danuta\\_sterna.pdf](http://www.ceo.org.pl/sites/default/files/ucze-sie-w-szkole_danuta_sterna.pdf).

## Aktywność 5 (godzina wychowawcza, podsumowanie)

Tydzień przed wykonaniem ćwiczenia poproś młodzież, by przygotowała się do zrobienia na następną lekcję wychowawczą zdrowego dania z dobrych składników. Przez ten czas uczniowie i uczennice mogą zbierać informacje na temat składników, z których zrobione będzie danie (gdy zajęcia będą odbywały się on-line, wówczas poproś, by uczniowie i uczennice mieli już przygotowane dania i zrobili im zdjęcie). Przekaż podopiecznym **kartę pracy nr 4: Dobra żywność**, zawierającą instrukcję, tydzień przed zajęciami.

Na początku zajęć zapisz na tablicy (w klasie lub on-line) pytanie kluczowe: **Co to jest dobra żywność?** Powiedz uczniom i uczennicom, że na różnych lekcjach szukali odpowiedzi na to pytanie, a teraz podsumujecie to, czego się dowiedzieli. Zachęć młodzież do wypowiedzi, co zapamiętali z poprzednich aktywności. Powróćcie między innymi do arkusza stworzonego podczas aktywności wprowadzającej i zdania na aktywności z geografii (jeżeli takie zajęcia się odbyły). Zapiszcie odpowiedzi i zapamiętane informacje na tablicy wokół pytania: *Co to jest dobra żywność?*

Zapytaj uczniów i uczennice jak rozumieją dobrą żywność w kontekście dań, które przygotowali (lub mają zamiar przygotować). Wykorzystując metodę burzy pomysłów dopisz kolejne hasła i odpowiedzi wokół pytania: *Co to jest dobra żywność?*

Zaproś ochotników i ochotniczki, by opowiedzieli o składnikach w daniach i ich pochodzeniu. Jeżeli pojawiają się nowe odpowiedzi dotyczące dobrej żywności dopisz je na tablicy.



- karta pracy nr 4  
**Dobra żywność**  
[http://bit.ly/ZI4\\_kartaprac4](http://bit.ly/ZI4_kartaprac4)
- infografika  
**Od pola do stołu**  
<https://bit.ly/odpoladostolu>



Zaproś uczniów i uczennice do wspólnego uzupełnienia ostatecznej odpowiedzi na pytanie kluczowe. Przedstaw klasie **infografikę *Od pola do stołu*** (wyświetl ją na rzutniku lub ekranie, możesz również przesłać materiał do uczniów i uczennic). Zadaniem uczniów i uczennic jest porównanie waszej tablicy z odpowiedziami dotyczącymi dobrej żywności ze strategią „od pola do stołu” (infografika) oraz znalezienie podobieństw i różnic. Po kilku minutach porównywania i analizy poproś klasę o wskazanie podobieństw pomiędzy strategią „od pola do stołu”, a ich odpowiedziami na temat dobrej żywności. Jeżeli na infografice pojawiły się informacje na temat dobrej żywności, których jeszcze nie ma na tablicy, poproś uczniów i uczennice o dopisanie ich wokół pytania: *Co to jest dobra żywność?* W razie potrzeby uzupełnij zebrane na tablicy informacje o ważne przekazy ze strategii „od pola do stołu”:

- Dobra żywność pochodzi z rolnictwa ekologicznego lub od lokalnego producenta żywności, hodowana jest bez pestycydów i antybiotyków, nie zanieczyszcza wody i gleby.
- Produkcja żywności nie powinna pogłębiać zmiany klimatu (ograniczenie emisji dwutlenku węgla i metanu).
- Osoby pracujące przy jej produkcji żywności mają godziwe warunki pracy i płacy.
- Należy promować dietę, której podstawą są rośliny, a wykorzystywane produkty są świeże, lokalne, sezonowe, kupione bezpośrednio od rolnika lub rybaka.
- Dobra żywność to żywność dobrej jakości, która jest dobrze oznaczona i opisana (wiemy co jemy).
- Dobra żywność to również żywność która nie jest marnowana na żadnym z etapów łańcucha żywności (produkcja, przetwarzanie, transport, dystrybucja, konsumpcja).

Na zakończenie zachęć młodzież do wypełnienia drugiej części karty pracy nr 4, dotyczącej podsumowania pracy nad zadaniem. Zaproś chętnych uczniów i uczennice do podzielenia się refleksją na forum klasy.

## Źródła i inspiracje:

- Birke Baehr, *Co jest nie tak z naszym jedzeniem?*, TEDxNext-GenerationAsheville 2010, <http://bit.ly/cojestnietak>.
- Danuta Sterna, *Uczę (się) w szkole*, Centrum Edukacji Obywatelskiej, 2014, [www.ceo.org.pl/sites/default/files/ucze-sie-w-szkole\\_danuta\\_sterna.pdf](http://www.ceo.org.pl/sites/default/files/ucze-sie-w-szkole_danuta_sterna.pdf).
- Fundacja Kupuj Odpowiedzialnie, *Rynek spożywczy w Polsce*, Kraków 2021 [https://www.ekonsument.pl/materialy/publ\\_685\\_rynek\\_spozywczy\\_w\\_polsce.pdf](https://www.ekonsument.pl/materialy/publ_685_rynek_spozywczy_w_polsce.pdf).
- Koalicja Żywa Ziemia, *Takiego chcemy rolnictwa. Hiszpania*, [www.facebook.com/259988694721439/videos/1119428858501811](https://www.facebook.com/259988694721439/videos/1119428858501811).
- Kalkulator śladu węglowego, Follow the food, [http://bit.ly/Z4\\_sladweglowy](http://bit.ly/Z4_sladweglowy).
- Kampania Bezmięsne poniedziałki, <http://bezmiesneponiedzialki.pl>.
- Komisja Europejska, *Od pola do stołu. Europejski Zielony Ład*, Bruksela 2019, <http://bit.ly/odpolaдостолu>.
- Komisja Europejska, *Strategia „od pola do stołu”*, [https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork\\_pl](https://ec.europa.eu/info/strategy/priorities-2019-2024/european-green-deal/actions-being-taken-eu/farm-fork_pl).

Dostęp do źródeł internetowych:  
luty 2021.

## Wskazówki

1. Możesz zaproponować młodzieży działanie dodatkowe:
  1. Niech klasa, wykorzystując zdobytą wiedzę, swoją kreatywność i narzędzia internetowe, stworzy pracę multimedialną: prezentację/kolaż/film, w którym uczniowie i uczennice odpowiedzą na pytanie: Dlaczego moje danie można nazwać dobrą żywnością? W odpowiedzi na pytanie należy przedstawić wszystkie składniki dania i przedstawić ich drogę drogę od pola do stołu.
  2. Niech uczniowie i uczennice w grupach lub całą klasą zrealizują projekt młodzieżowy, którego tematem będzie dobra żywność w szkole. W ramach projektu, niech zastanowią się nad żywnością oferowaną w szkole, tą w stołówkach i sklepiku szkolnym. Czy w oparciu o zdobytą wiedzę młodzież mogą zaproponować zmiany w doborze produktów i dań? Być może szkoła może dołączyć do akcji *Bezmięsne poniedziałki* (<http://bezmiesneponiedzialki.pl>) lub przeprowadzić kampanię edukacyjno-informacyjną na temat niemarnowania żywności.

Niniejsza publikacja powstała w ramach programu „Odpowiadaj na globalne wyzwania – Europa o klimacie”, którego organizatorem jest Centrum Edukacji Obywatelskiej.



Program „Odpowiadaj na globalne wyzwania – Europa o klimacie” jest współfinansowany ze środków Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej w Polsce oraz Unii Europejskiej.

---

#### **Autorki:**

Bernadetta Białek, Hanna Habera, Agnieszka Makowczyńska, Ewa Sak-Grzelczak

#### **Redakcja językowa:**

Justyna Yiğitler

#### **Konsultacja metodyczna:**

Małgorzata Skura

#### **Konsultacja merytoryczna:**

Marta Kałużńska, Justyna Zamojda

#### **Projekt graficzny i skład:**

Zofia Herbich

#### **Wydawca:**

Civitas Sp. z o.o.  
ul. Noakowskiego 10/1, 00-666 Warszawa  
[www.civitas.com.pl](http://www.civitas.com.pl)

Wydanie I, Warszawa 2021

Druk: Orthdruk Sp. z o.o.

ISBN: 978-83-89623-78-2

---

Materiał jest dostępny na licencji Creative Commons Uznanie autorstwa 4.0 Międzynarodowe. Pewne prawa zastrzeżone na rzecz Fundacji Centrum Edukacji Obywatelskiej. Utwór powstał w ramach programu „Odpowiadaj na globalne wyzwania – Europa o klimacie” finansowanego ze środków Przedstawicielstwa Komisji Europejskiej oraz programu „1Planet4All – Razem dla klimatu!” finansowanego ze środków Unii Europejskiej. Zezwala się na dowolne wykorzystanie utworu, pod warunkiem zachowania ww. informacji, w tym informacji o stosowanej licencji.

#### **Strona internetowa programu:**

[www.ekologia.ceo.org.pl/europa-o-klimacie/o-programie](http://www.ekologia.ceo.org.pl/europa-o-klimacie/o-programie)

#### **Wersja elektroniczna publikacji jest dostępna na stronie:**

[http://bit.ly/Zadanie\\_i\\_4](http://bit.ly/Zadanie_i_4)

---

Fot. Terra Slaybaugh/Unsplash