

Exkurze: Odkud se bere jídlo

1

VZDĚLÁVACÍ CÍLE:

- Seznámit žáky s původem vybraných druhů jídel v našem regionu.
- Ukázat možnosti zpracování prvotních produktů.
- Vyzkoušet si jednoduchou činnost – získat konkrétní dovednost související s prací v hospodářství.
- Podpořit návyky zdravého stravování.
- Představit žákům, co všechno obnáší starat se o konkrétní hospodářství (chov zvířat, pěstování rostlin, zpracování potravin, zajištění krmiva) a cestu jídla z pole na talíř.
- Vysvětlit, proč je důležité kupovat regionální produkty a jak touto spotřebitelskou volbou přispějí k rozvoji regionální ekonomiky.

MOTIVACE:

Právě jste se ocitli na skutečné venkovské farmě. Jak vám to tu voní? Co je zde všechno k vidění? Zde máte možnost se podívat, jak to na farmě vypadá a co to obnáší být farmářem. Dále uvidíte, jaké je zde spektrum hospodářské produkce: chov zvířat, pěstování zemědělských plodin, ovoce, zeleniny nebo bylinek. A nakonec uvidíte, jaké druhy farmářských produktů jsou zde zpracovávány. Dovedete si představit sami sebe v roli zemědělce?

CÍLOVÁ SKUPINA:

Žáci 4–5. tříd, případně 6–7. tříd. Poznámka: doporučujeme, aby program vedli dva lektori.

DOBA TRVÁNÍ:

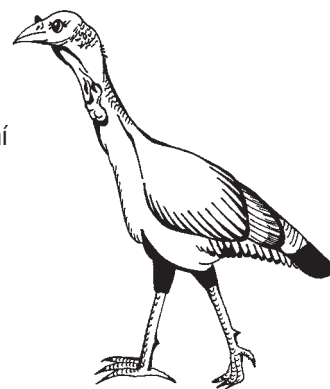
cca 5–7 hodin

MÍSTO:

farma a okolí

POMŮCKY:

- Obrázky hospodářských zvířat a plodin.
- Farmářské produkty.
- Stanoviště s různými úkoly (přizpůsobit podmínkám konkrétní farmy).
- Pracovní list č. 1 – Co potřebuji a jaký je ze mě užitek.
- Pracovní list č. 2 – U nás na farmě.
- Pracovní list č. 3 – Zemědělská krajina
- Pracovní list č. 4 – Test farmářských znalostí
- Foto seriály: senáž, pohanka, sýr.
- Pomůcky pro zpracování farmářských produktů dle podmínek (například vločkovač).



METODY A FORMY PRÁCE:

- **Motivace** otázkami, diskuse o životě na farmě.
- **Názorně-demonstrační:** představení života na farmě,
- **činnostní:** pomoc na farmě, příprava určitého farmářského výrobku nebo při zemědělských pracích, práce se zemědělskými nástroji.

POSTUP:

- Úvod do farmaření (cca týden předem se žáci připraví pod vedením učitele na program).
- Vlastní exkurze: Odkud se bere jídlo
- Prezentace po návratu z exkurze: plakát / vyzdobená nástěnka / živá prezentace exkurze na farmě pro ostatní žáky.

5–7
hodI. st.
ZŠII. st.
ZŠ

POPIS AKTIVITY:**I. Úvod do problematiky: příprava na program s učiteli (cca týden předem)**

- Žáci dostanou předem informace, na jakou farmu pojedou v rámci exkurze.
- Pokusí se z dostupných informací na internetu zjistit si o farmě předběžné informace, týkající se její velikosti, zaměření hospodaření a další zajímavosti.
- Dále si mohou předem připravit několik otázek, které je zajímají, a při exkurzi na farmě je budou pokládat farmáři (nebo průvodci).

II. Vlastní exkurze: Odkud se bere jídlo?

Poznámka: doporučený postup je orientační, dle časových a jiných podmínek lze jednotlivé kroky obměňovat.

1. PROHLÍDKA FARMY

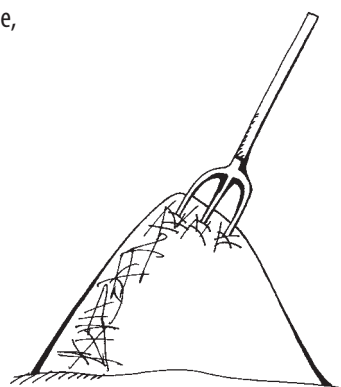
- Žáci absolvují s průvodcem prohlídku po farmě a jejím nejbližším okolí. Některé části pravděpodobně nebudou přístupné nebo s omezením z hygienických důvodů (mléčnice, dojírna apod.).
- Při prohlídce mohou žáci průvodci klást otázky a vyplňovat odpovědi. Budou také pořizovat fotodokumentaci nebo dělat jednoduché nákresy. Pokud bude možnost, vyzkouší si funkce dostupných zemědělských pomůcek.

2. VYPLNĚNÍ PRACOVNÍCH LISTŮ PO PROHLÍDKĚ

- Na exkurzi pravděpodobně nebude dostatek času na vyplnění pracovních listů, žáci na nich mohou pracovat po návratu do školy.
- Mohou vyplnit:
 - PL „U nás na farmě“, kde zpracují jednoduchý nákres dispozice farmy a jejího okolí, případně podrobněji rozepíší spektrum hospodářské produkce (jaké konkrétní plodiny se na farmě pěstují, jaká hospodářská zvířata chovají, jaké další produkty farma zpracovává),
 - PL „Co potřebuji a jaký je ze mě užitek“, které se vztahují ke konkrétním druhům hospodářských zvířatům, které se na farmě chovají,
 - PL „Zemědělská krajina“, které se vztahují ke konkrétním druhům zemědělských plodin a hospodářským zvířatům v širším okolí farmy.

3. POMOC PŘI ZEMĚDĚLSKÝCH PRACÍCH

- Na základě předběžné dohody s farmářem se žáci budou podílet na některé ze zemědělských prací nebo si vyzkouší výrobu určitého farmářského produktu. Druh práce záleží na domluvě s farmářem, ročním období a podmínkách, které farma nabízí. Na profesionální farmě nelze očekávat, že žáci budou mít možnost dojit hospodářská zvířata nebo mít přístup do prostor s přísnými hygienickými normami.
- Možné spektrum hospodářských prací, do kterých se mohou žáci pravděpodobně zapojit:
 - příprava krmiva,
 - výměna podestýlky hospodářských zvířat, převoz hnoje,
 - práce na zahradě nebo na poli,
 - sklizeň ovoce, zeleniny, bylinek,
 - hrabání sena,
 - pálení dřeva,
 - hnojení zahrady,
 - pletí plevele.
- Podle podmínek na farmě si mohou žáci dále vyzkoušet
 - mletí mouky, tvorbu vloček,
 - výrobu farmářského produktu (sýr, máslo apod.),
 - přípravu farmářského občerstvení.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

4. OBČERSTVENÍ

- Žáci dostanou malé farmářské občerstvení, na jehož přípravě a aranžmá se budou moci dle dohody podílet. Na jeho velikosti je třeba se předem domluvit s farmářem dle finančních podmínek.

5. ÚKOLY VE SKUPINÁCH

- Pokud bude dostatek času, žáci absolvují shrnující opakování informací, které získali na farmě. Na předem připravenou stezku o několika stanovištích budou vysláni ve skupinkách s časovým odstupem a postupně budou vyplňovat zadané úkoly na několika stanovištích. Úkoly by měly být připraveny na míru cílové skupině, vycházet z podmínek farmy, a také být přizpůsobeny ročnímu období.

- Příklady úkolů:

Ovocný sad:

- poznávání ovocných stromů podle různých znaků,
- poznávání jednotlivých druhů ovoce a zjišťování možností jejich zpracování (mošt, sušení, zavařování apod.),
- ochutnávka čerstvého nebo zpracovaného ovoce.

Bylinková zahrádka a jedlé plevely:

- poznávání bylinek,
- trhání a ochutnávka bylinek,
- vaření čaje, špenátu (z kopřivy, bršlice kozí nohy) apod.

Zeleninová zahrádka:

- poznávání jednotlivých druhů zeleniny,
- ochutnávka zeleniny,
- zahradnické práce,
- příprava občerstvení.

Hospodářská zvířata:

- zjišťování, jakou potravu potřebují,
- jaké produkty a služby poskytují,
- zkouška dojení nebo ochutnávka čerstvě nadojeného mléka.

- Příklady dalších stanovišť:

- podoj „krávu“: vemeno upravené z vinylové rukavice naplněné vodou,
- namel mouku na připraveném obilném mlýnku, nasyp do sáčku,
- připrav hrstku vloček na vložkovači, nasyp do sáčku,
- otázky týkající se názvu a účelu zemědělských nářadí, pokud jsou k dispozici (šrotovač, lis, žebříňák apod.),
- otázky týkající se názvu a účelu zemědělské techniky, pokud je k dispozici (kombajn, vyorávač brambor, sekačka, řezačka, brány),
- otázky týkající se konkrétních hospodářských zvířat (co vyžadují k životu, co poskytují apod.),
- otázky týkající se názvu a využití polních plodin, ovoce nebo zeleniny (ukázka na místě, možno využít místa, kde plodina roste),
- sestavení seriálů – postupu výroby vybraných farmářských produktů.

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ**III. Prezentace: plakát / vyzdobená nástěnka / živá prezentace exkurze**

- Po návratu do školy si mohou žáci připravit prezentaci, kterou přednesou ostatním, vyzdobit nástěnku, připravit fotodokumentaci, napsat příspěvek do školního časopisu apod.

**Návrh opakovacích otázek po absolvování exkurze,
které lze probrat při zpáteční cestě z exkurze nebo ve třídě.**

(Pracovní list č. 4 – Test farmářských znalostí)

1. Vyjmenuj 3 druhy kořenové zeleniny (3 body)
mrkev, petržel, celer
2. Vyjmenuj 3 ovoce s pečkou (3 body)
švestka, třešeň, meruňka
3. Vyjmenuj 5 druhů mléčných výrobků (5 b)
tvaroh, tvrdý sýr, bryzda, hermelín, jogurt
4. Jaké je nevhodnější prostředí pro pěstování kukuřice a proč? (2 body)
 - a) hornatina
 - b) nížina**
 - c) vrchovina
5. Co znamená, když se řekne, že se kráva otelí? (1 body)
porodí tele
6. Kolik kilo váží zhruba kráva ve věku dvou let? (1 body)
 - a) 250 kg
 - b) 500 kg**
 - c) 1 000 kg (1 tuna)
7. Jaká zemědělská plodina nepatří mezi obilí? (1 body)
 - a) žito
 - b) pohanka**
 - c) kukuřice
 - d) oves
 - e) proso

pozn: patří do čeledi rdesnovitých, ne lipnicovitých
8. Z jakého druhu obilí se vyrábí jáhly? (1 bod)
proso
9. Kolik vajčků snese slepice za rok? (1 bod)
 - a) 50-100
 - b) více než 1000
 - c) více než 360**
10. Co dát do mléka, aby se srazilo a vytvořil se z něj tvaroh? (3 body)
citron



HODNOCENÍ, REFLEXE:

- Jaká aktivita vás nejvíce zaujala?
- Co vám nejvíc chutnalo?
- Jakou potravinu jste předtím neochutnali?
- Co vás překvapilo?
- Které nové názvy jste si zapamatovali?

ROZVÍJENÉ KOMPETENCE:

ŽÁK:

- vyjmenuje základní části hospodářství a popíše zemědělské postupy,
- vyzkouší si praktické činnosti na konkrétní na farmě,
- na stanovištích plní úkoly dle zadání,
- procvičí si poznávání léčivých bylin,
- upevňuje si návyky zdravého stravování.

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA:

EVVO: základní podmínky života, lidské aktivity a problémy životního prostředí, zemědělství a životní prostředí, ekologické zemědělství

INFORMAČNÍ PODPORA:

Didaktický text: Odkud se bere jídlo

I. st.
ZŠ

II. st.
ZŠ

Výukový program:

Odkud se bere jídlo

2

2-3
hod

VZDĚLÁVACÍ CÍLE:

- Seznámit žáky s původem vybraných druhů jídel v našem regionu.
- Ukázat možnosti zpracování prvotních produktů.
- Vyzkoušet si jednoduchou činnost – získat konkrétní dovednost související s úpravou jídla a používáním kuchyňského náčiní.
- Zapojit fantazii a tvořivost při přípravě občerstvení.
- Podpořit návyky zdravého stravování.
- Představit žákům alespoň zprostředkovaně, co obnáší starat se o hospodářství (chov zvířat, pěstování rostlin, zpracování potravin, zajištění krmiva) a cesta jídla na talíř.
- Vysvětlit, proč je důležité kupovat regionální produkty.

MOTIVACE:

- Představte si, že jste dostali pozvání na návštěvu malé venkovské farmy. Tato farma hospodaří v souladu s přírodou, chová zvířata, pěstuje zemědělské plodiny a zajišťuje si zpracování základních potravin sama.
- Večer dorazíte na farmu a jdete spát do světnice, kde jsou krásné dřevěné postele s teplými péřovými duchoňkami. Padnete do postele a spíte, jako když vás do vody hodí. Ráno vás probudí kokrhající kohout, a hospodáři vás pozvou na pravou venkovskou zdravou snídani, připravenou převážně z místních surovin – zdrojů farmy.

CÍLOVÁ SKUPINA:

žáci I. stupně (ideálně 4–5 třída)
Poznámka: doporučujeme, aby program vedli dva lektori

DOBA TRVÁNÍ:

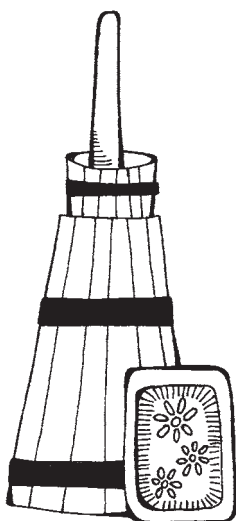
cca 90–135 minut

MÍSTO:

učebna, školní zahrada, cvičná školní kuchyně

POMŮCKY:

- Obrázky různých potravin
- Pracovní list č. 1 – Farmářské snídaně
- Pracovní list č. 2 – Příběhy jídla: výroba sýra, medu, másla, chleba, bylinkového čaje.
- Podložky pod dort nebo papírový talíř.
- Popisky s názvy snídaní a jednoduchým popisem postupu.
- Popisky s názvy produktů a jednoduchým popisem postupu výroby.
- Popisky s úkoly.
- Nahrávka kokrhání kohouta (budíček).
- Foto (A4) znázorňující život na farmě a její hlavní oblasti (statek, kurník, včelín, zelinářská zahrada, ovocný sad, pastvina, hospodářská zvířata, louka, pole apod.).
- Obilí – pšenice, žito, oves.
- Pomůcky při zpracování zemědělských produktů: vložkovač, ukázky vybraných nářadí pro seriály výroby (odvíčkovací vidlička, cedník na čaj, formička na výrobu sýra, mašlovačka, vařečka, ukázky farmářských produktů).
- Suroviny pro přípravu občerstvení jednohubek a naaranžování ovoce a zeleniny (pečivo, sýry, ovoce – jablko, hroznové víno, citron apod., ořechy vlašské, slunečnicová semena, zelenina – mrkev, ředkvička, okurka, zelené bylinky v květináči apod., med, máslo apod.).
- Kuchyňské nástroje pro přípravu snídaně (bližší popis v krabici pomůcek).
- Zástěry.

I. st.
ZŠ

METODY A FORMY PRÁCE:

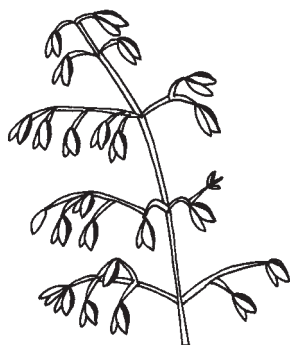
- **Motivační otázky:** diskuse nad různými druhy snídaní a rolí snídaně v denním režimu.
- **Názorně-demonstrační:** představení života na farmě, představení role zdravého talíře jako názorné pomůcky pro sestavení vyváženého jídla, představení druhu snídaně, seriálu zpracování farmářského produktu.
- **Tvořivé:** sestavení snídaně, sestavení seriálu zpracování produktů.
- **Činnostní:** příprava konkrétního farmářského občerstvení, práce s kuchyňským náčiním.

POSTUP:

- I. Úvod do problematiky (cca týden předem se žáci připraví pod vedením učitele na program)
- II. Vlastní program: Odkud se bere jídlo?
 1. Úvod do tématu: diskuse a výběr obrázků potravin dle předem nastavených kritérií.
 2. Ráno na farmě: pozvánka na snídani.
 3. Sestavení a představení konkrétních druhů snídaní ostatním.
 4. Vyhledání místa původu potravin dle ilustračních obrázků částí farmy.
 5. Sestavení seriálů zpracování zadaných farmářských výrobků (pokud je program plánovaný na tři vyučovací hodiny).
 6. Praktická část: příprava konkrétního druhu snídaně, včetně ochutnávky.
 7. Diskuse, shrnutí, reflexe.
- III. Inspirace pro domácí tvoření

POPIS AKTIVITY:**I. Úvod do problematiky: příprava na program s učiteli (cca týden předem)**

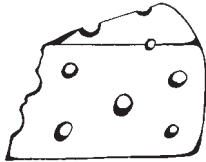
- Zhruba dva týdny před samotným programem lektori kontaktují učitele vybraných tříd a seznámí je s materiály a obsahem aktivit, které si připraví společně s žáky předem.
- Učitelé obdrží dvě pomůcky:
 - Metodický list a pracovní list Hledej 10 rozdílů (viz. Modul 1 Zdravá výživa),
 - ukázkou, jak vypadá Zdravý talíř (www.healthyplate.eu),
 - dále didaktický text programu Odkud se bere jídlo, část věnovaná zdravé výživě.
- V rámci přípravy pracují učitelé a žáci s pracovním listem, seznámí se s hlavními skupinami a druhy potravin. Stručně si popíší, v čem jsou tyto potraviny prospěšné pro zdraví a rozvoj zejména školáků. Dále vypracují návod, jak by mohl vypadat zdravý talíř v praxi – pokusí se sestavit například zdravou svačinu, kterou by si připravili do školy.
- Tím získají potřebné poznatky, související s úvodem do zdravé výživy a jsou teoreticky připraveni absolvovat uvedený program Odkud se bere jídlo, v oblasti zdravé výživy. Lektori programu tak ušetří čas k vysvětlování hlavních skupin potravin a popis jejich významu ve výživě člověka. Mohou udělat jen stručnou reflexi v úvodu programu a soustředit se pak především na jeho farmářskou část.

**II. Vlastní program: Odkud se bere jídlo****1. ÚVOD DO TÉMATU: DISKUSE A VÝBĚR POTRAVIN**

- Lektori se žákům stručně představí a nastíní jim program, který je čeká. Provedou krátkou reflexi, týkající se předchozí přípravné práce s pedagogem.
- Poté žáky vyzvou k tomu, aby si každý žák vylosoval jeden obrázek potraviny (ze skupiny ovoce, zelenina, sacharidy, obiloviny apod.), bílkoviny (maso, mléčné výrobky atd.). Žáky poté vyzvou, aby se pokusili vytvořit skupinky z příbuzných potravin a sedli si k jednomu ze čtyř stolů. Žáci si sednou ke stolům a společně si ověří, zda si vybrali správnou skupinu. Pokud se spletli, přesednou si ke správné skupině.
- Jednotlivé skupiny se pak navzájem představí a s pomocí lektorů zopakují, v čem jsou tyto potravinové skupiny důležité ve výživě člověka.

- Lektoři si pohlídají, aby si žáci do skupiny sedli zhruba v této formaci:
OVOCE SACHARIDY
ZELENINA BÍLKOVINY
Touto formací žáci vytvořili „živý zdravý talíř“, který se skládá zhruba z poloviny z ovoce a zeleniny, ze zbývajících dvou čtvrtin sacharidy a bílkovinami.
- Lektoři se ještě pro kontrolu zeptají, jestli žákům nechybí nějaká skupinu potravin – jsou to oleje a tuky, kromě potravin nápoje.

2. RÁNO NA FARMĚ: POZVÁNKA NA SNÍDANI



- Lektoři seznámí žáky s dalším tématem programu, kterým se budou zabývat. Bude to sestavení snídaně. Úvodem stručně popíší, jakou roli hraje snídaně ve správné životosprávě. Dále žákům naznačí, že v tomto programu se podívají blíže na farmářskou snídani.
- Lektoři motivují žáky, aby si představili, že jsou na farmě na návštěvě, večer jsou unavení a jdou spát. Ráno je probudí kohoutí kokrhání. Ke snídani zasednou ve světnici k masivním dřevěným stolům. Ke snídani si mohou vybrat ze čtyř druhů. Jednotlivé skupiny si postupně vylosují název snídaně a stručný návod k její přípravě:
 - farmářská medová,
 - farmářská sýrová,
 - farmářská vaječná,
 - vločková kaše.



- Na jiném stole budou naskládány obrázky různých potravin, které jsou podkladem pro přípravu všech druhů snídaní.
- Snídaňové menu:
 - vločková kaše slazená medem, s čerstvým ovocem (drobné ovoce, jablko) a ořechy,
 - volské oko, chleba, čerstvá zelenina (zelená cibulka, mrkev, rajče, okurka),
 - chleba/rohlík s máslem a medem, čerstvé ovoce (jablko, hruška, meruňka),
 - chleba s máslem a sýrem, čerstvá zelenina (pažitka, salát, ředkvička).
- Nápoje:
 - čerstvě nadojené mléko,
 - bylinkový čaj z čerstvě natrhaných bylinek,
 - voda ze studánky,
 - bílá káva (melta).

3. SESTAVENÍ A PŘEDSTAVENÍ KONKRÉTNÍCH DRUHŮ SNÍDANÍ OSTATNÍM

- Prvním úkolem dětí bude poskládat na talíř svou snídani z obrázků a naaranžovat ji na papírový podklad, vybrat si nápoj. Mohou se řídit popisem snídaně, ale mohou si ji doplnit dle svého uvážení.
- Poté si ve skupince vyberou mluvčího, který představí svou snídani ostatním a stručně popíše, jak by si ji připravili (například: „zde vidíte venkovskou sýrovou snídani. Připravíme ji tak, že rozkrájíme bochník chleba, krajíc namažeme máslem a medem.../ohřejeme mléko, hodíme vločky a krátce povaříme. Osladíme medem, přidáme ořechy, ovoce...“).
- Dále si lektoři společně s žáky ověří, jaké skupiny potravin jsou v konkrétní snídani zastoupeny: obiloviny (sacharidy), ovoce nebo zelenina, mléko a mléčný výrobek (bílkoviny), tuk – pokud je zastoupen, tekutina.
- Nakonec se zamyslí nad tím, jestli by případně nešlo něco doplnit nebo upravit (například můžeme přidat ovoce nebo zeleninu apod.).

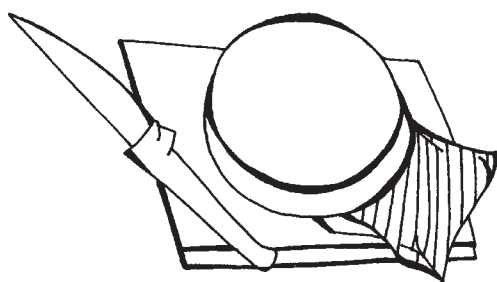
4. VYHLEDÁNÍ MÍSTA PŮVODU SNÍDANĚ

- Po snídani lektor se farmář (lektori) s žáky projdou po farmě (virtuální prohlídka) a představí jim stručně jednotlivé části farmy.
- Farma bude znázorněna prostřednictvím fotografií, které budou položeny na zemi, na lavicích nebo je lektor bude postupně představovat žákům a vyzývat, aby se přihlásili ti, kteří mají související potraviny s částí farmy (dle podmínek ve třídě).
- Další verze může spočívat v tom, že si žáci vezmou do rukou obrázky potravin. Při prohlídce farmy postupně nacházejí, v jaké části farmy se nachází původ jejich části snídane, budou tedy zjišťovat prvotní původ jídla na farmě. Jakmile toto místo najdou, přihlásí se, nahlásí svůj nález ostatním a na konkrétní fotografii položí svůj obrázek.
med – včelín
vejce – kurník se slepicemi
sýr – ovce nebo koza na pastvině
máslo – kráva na pastvině
ovesná kaše – pole s ovsem
chleba – pole s obilím (pšenicí a žitem)
ovoce, ořechy – ovocný sad
zelenina – zelinářská zahrada
- Na konec žáci zjistí, že jim několik potravin zůstalo a nezařadili je nikam. Zpravidla se jedná o kakao, olivový olej, kávu, černý čaj, citrusové plody. Lektori mohou ukázat obrázky exotických plodin, společně s žáky probrat důvody, proč je v našich klimatických podmínkách nelze pěstovat a vysvětlit si, kde se pěstují.
- Vyvrcholením této aktivity může být závěrečné hlasování, na jakou snídani by žáci měli největší chuť.

5. SESTAVENÍ SERIÁLŮ ZPRACOVÁNÍ ZADANÝCH FARMÁŘSKÝCH VÝROBKŮ

(doporučujeme využít v případě, že programu bude trvat 3 vyučovací hodiny)

- Poté, co žáci zvládli první část, a to představení snídane, je čeká těžší úkol. Další den se žáci probudí a najdou na stole vzkaz od farmáře, že musel jet na trh a musí si tentokrát snídani připravit sami. Bohužel ale došly všechny zásoby a na farmě nic není, žáci si ji musí připravit úplně od začátku!
- Na každém stole je tedy cedulka s úkolem a stručným popisem přípravy:
 - připrav čaj s medem,
 - připrav sýr,
 - připrav máslo,
 - upeč chleba.
 (pozn: čaj je 5. skupina navíc, může se přidat k medu, tudíž obsahuje 10 kroků).
- Žáci postupně sestaví seriál výroby, který se u každého produktu skládá z 5 jednoduchých kroků:
 - jednodušší varianta: žáci dostanou v obálce přípravu pouze svého druhu farmářského výrobku,
 - složitější varianta: lektori všechny příběhy promíchají a žáci si musí sami najít a sestavit svůj příběh.
- Poté, co žáci najdou a sestaví svůj seriál, vybraný mluvčí z každé skupiny stručně představí postup zpracování svého výrobku ostatním.



• Doplnující aktivity:

- Žáci si mohou výrobu vloček na vločkovači (oves, pšenice). Prohlédnou si hlavní druhy obilí v uzavřené skleničce a určí ty, které se používají převážně do chleba.
- Nakonec ještě mohou doplnit nástroje, které jim přípravu urychlí. Pomůcky budou k dispozici bokem:
 - vařečka na míchání těsta – chléb,
 - odvíčkovací vidlička na odstranění voskového víčka na plástvi – med,
 - cedník na čaj,
 - mašlovačka – máslo,
 - formička na výrobu sýra.

6. PRAKTICKÁ ČÁST: PŘÍPRAVA KONKRÉTNÍHO DRUHU SNÍDANĚ, VČETNĚ OCHUTNÁVKY.

- Poznámky:
 - V této části doporučujeme využít prostředí cvičné školní kuchyně, pokud je to možné.
 - Důležité je zajistit hygienické prostředí ve třídě: ubrusy, zástěry, přístup k vodě.
 - Žáci budou pracovat a zacházet s pečivem, mléčnými výrobky, ovocem a zeleninou, ořechy, medem. Je třeba je předem seznámit s možnými alergeny.
- V praktické části se žáci seznámí s účelem a využitím nejrůznějších kuchyňských nástrojů, včetně nástrojů pro jednoduchou dekoraci.
- Úvodem lektori žáky seznámí:
 - s bezpečností a hygienou v kuchyni,
 - s postupem zpracování zeleniny a ovoce (umytí, oškrábání, nakrájení a další zpracování), účelem prkýnek a podložek a odkládání bioodpadu do misek k tomu určených,
 - představí známé i méně známé kuchyňské nástroje a ukážou jim jejich základní funkce (škrabka, struhadlo, odměrka, kartáček na zeleninu, spirálovitý kráječ mrkev a okurku, kráječ na vejce, vykrajovač jadierců u jablka, loupáč pomeranče, další nástroje pro zpracování nebo dekoraci zeleniny a ovoce).
- Nakonec si žáci ve skupinkách společně připraví malou ochutnávku z farmářských výrobků – studeného občerstvení, kde by neměl chybět zdravý nápoj, farmářské jednohubky, dekorace z ovoce a zeleniny, zdravé mlsání, případně pomazánka nebo salát.
- Žáci společně připraví občerstvení, které ochutnají, a co se nesní, mohou přenést do školní jídelny a nabídnou ostatním.



I. st.
ZŠ

7. DISKUSE, SHRNUTÍ, REFLEXE

- Na závěr provedou lektori s žáky reflexi a učitelé vyplní evaluační dotazník

III. Inspirace pro domácí tvoření

- Po ukončení programu jsou žáci motivovaní, aby si doma společně s rodiči připravili nějakou formu zdravého občerstvení nebo jídla. Budou mít možnost předat rodičům informace, které získali na programu, a zapojit je.
- Pokrm mohou vyfotit nebo nakreslit a výsledky vystavit ve škole.

HODNOCENÍ, REFLEXE:

- Jaká aktivita vás nejvíce zaujala?
- Co vám nejvíc chutnalo?
- Jakou potravinu jste předtím neochutnali?
- Co vás překvapilo?
- Chtěli byste se na nějakou farmu podívat?

ROZVÍJENÉ KOMPETENCE:

ŽÁK:

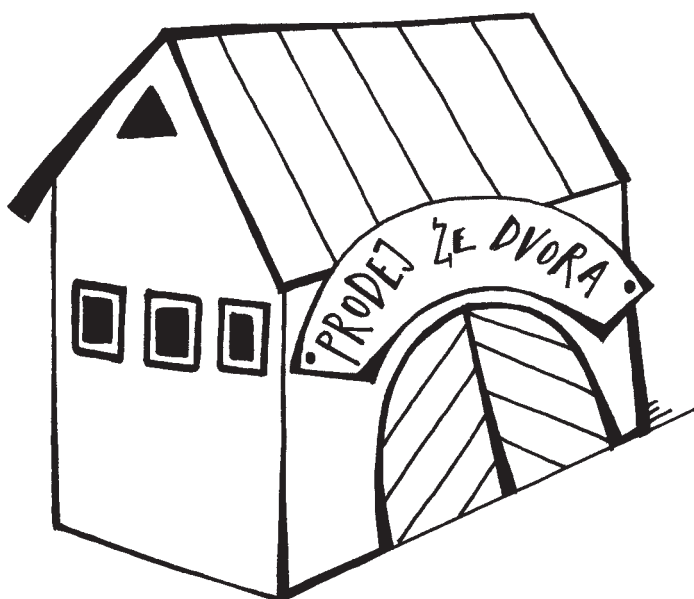
- vyjmenuje hlavní skupiny potravin i jednotlivé druhy, které tam patří,
- popíše postup přípravy vybraných druhů snídaní,
- popíše postup přípravy sýra, medu, másla, chleba, čaje a jejich původ,
- si uvědomuje význam snídaně ve správné životosprávě,
- vyjmenuje základní části hospodářství a popíše důležité zemědělské postupy,
- dovede zacházet s kuchyňskými nástroji a připravit část studeného občerstvení.

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA:

EVVO: základní podmínky života, lidské aktivity a problémy životního prostředí, zemědělství a životní prostředí, ekologické zemědělství.

INFORMAČNÍ PODPORA:

Didaktický text: Odkud se bere jídlo?
Metodický a pracovní list Hledej 10 rozdílů



I. st.
ZŠ

Kde se bere jídlo?

1

Příklad dobré praxe od vyučujících ze ZŠ ROKYTNICE 436, Vsetín Den zdravého jídla – školní projektový FARMÁŘSKÝ DEN, 11. 6. 2015

VZDĚLÁVACÍ CÍLE:

- Seznámit žáky s jedlými semeny rostlin, která tvoří důležitou součást naší stravy.
- Vytvořit se žáky seznam jídel, která lze z těchto semen připravit.
- Podpořit zdravé stravování žáků – příprava a ochutnávka kaše připravené z pohanky, jáhel.

MOTIVACE:

- Na stole je rostlina v květináči (nejlépe nějaká zelenina – hrách, salát nebo ředkvička, kterou jsme přesadili ze záhonu).
- Otázky pro žáky:
 - Jaký význam mají pro nás rostliny? (fotosyntéza, produkce kyslíku, potrava...)
 - Co všechno z rostlin jíme? (listy, plody, semena, kořeny, hlízy, stonky – všechny části rostlin)
 - Které části rostlin jsou jako potravinu nejhodnotnější? (semena)

CÍLOVÁ SKUPINA:

Žáci II. stupně

DOBA TRVÁNÍ:

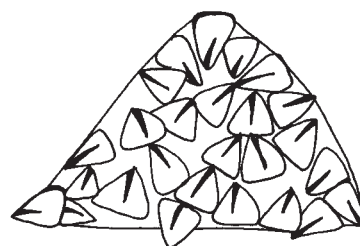
1. VH příprava + domácí příprava žáků
2. VH příprava stanoviště a aktivit pro žáky na FD +20 min výstup – prezentace na stanovišti na FD

MÍSTO:

1. VH příprava ve třídě,
2. VH stanoviště na FD – 2 lavice

POMŮCKY:

- 1. VH – přípravná hodina: rostlina v květináči, 4 plakáty (papíry)
- 2. VH – FD: krabičky se vzorky jedlých semen, popisky – názvy jedlých semen, kartičky – jídla z jedlých semen, termoska s vařenými jáhly a pohankou, jogurtová omáčka s koprem (připraví ve školní kuchyni, cukrářské košíčky, lžičky, jednorázové rukavice)



METODY A FORMY PRÁCE:

vrstevnická výuka, práce ve skupinách, práce s přírodninami, metoda čtyř rohů, diskuse, mentální mapa

POSTUP:

1 VH – příprava před FD:

- Společně s žáky ve třídě vyvodíme, že semena rostlin jsou základem naší stravy (viz motivace). Diskutujeme o tom, jaké druhy semen jíme, jaká jídla z nich připravujeme, jaké důležité složky potravy semena obsahují, která semena jsou pro výživu světové populace nejdůležitější (metoda čtyř rohů ve skupinách, zápis na čtyři plakáty, skupiny se postupně vystřídají u všech čtyř, po té diskuse napříč skupinami, na závěr zůstane každá skupina u jednoho plakátu a připraví si pro ostatní shrnutí problému). Výsledné plakáty, necháme ve třídě na viditelném místě.
- V závěru hodiny sdělíme žákům, že tyto aktivity by měli předvést žákům II. st. na FD. Vyzveme je, aby připravili seznam pomůcek.

Domácí příprava žáků:

- Do FD žáci přinesou z domu vzorky různých jedlých semen, získají informace o jejich výživové hodnotě a použití v kuchyni.

2
hodII. st.
ZŠ

- FD – 1VH příprava stanoviště:**
- 1. lavice – poznávání semen (vzorky semen, kartičky s názvy semen)
 - 2. lavice – ochutnávka, výživová hodnota jedlých semen (termoska s vařenými jáhly a pohankou, jogurtová omáčka s koprem, cukrářské košíčky, lžičky, jednorázové rukavice)
 - 3. zámková dlažba – jídla z jedlých semen (vzorky semen, kartičky s názvy semen, kartičky s jidly)

FD – 20 min prezentace na stanovišti pro ostatní třídy:

- Aktivitu prezentuje 6 žáků (3x 2 žáci) pro ostatní třídy. Třídu si rozdělí do tří skupin. S těmito skupinami provedou postupně následující pětiminutové aktivity:
 1. poznávání semen – žáci ke vzorkům semen přiřazují jejich názvy
 2. ochutnávka vzorků pohanky a jáhel – skupinka ochutnává připravené pokrmy nachystané v cukrářských košíčcích, diskuse, kdo dané potraviny pozná, kdo je jedl, diskuse o zajímavých jídlech ze semen, jejich významu a výživové hodnotě
 3. skupina tvoří mentální mapu z pojmů, obrázků a vzorků semen

HODNOCENÍ, REFLEXE:

- Hodnocení aktivity se třídami na FD:
Co se žáci dozvěděli? Do semen rostliny uloží cenné zásobní látky, které jsou potřeba ke klíčení a vývinu nové rostlinky. Tyto látky činí ze semen cennou a zdravou potravu jak pro živočichy, tak pro člověka.
- Hodnocení FD se třídou, která aktivitu připravila:
 - Podařilo se vám předat účastníkům FD důležité informace?
 - Jaké byly znalosti účastníků FD?
 - Jak se vám dařilo aktivitu připravit?
 - Co nového jste se dozvěděli, naučili?
 - Co vás překvapilo?
 - Co bylo zajímavé?
 - Co bylo těžké/lehké?
 - Co můžete změnit ve stravování u vás doma?

ROZVÍJENÉ KOMPETENCE:

- ŽÁK:**
- rozezná vybrané druhy jedlých semen rostlin
 - uvede příklady jídel, která lze z těchto semen připravit
 - seznámí se s významem těchto jídel pro zdravé stravování

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA:

Environmentální výchova, osobnostní a sociální výchova

INFORMAČNÍ ZDROJE:

- <http://www.viscojis.cz/vyziva/zakladni-ziviny/533-obiloviny-v-jidelniku>
- <http://www.zemedelskekomodity.cz/index.php/roslinna-vyroba-menu/obilniny>
- <http://www.healthyplate.eu/cz/>



Zdravý a veselý pokrm

2

Příklad dobré praxe od vyučujících ze ZŠ ROKYTNICE 436, Vsetín Den zdravého jídla – školní projektový FARMÁŘSKÝ DEN, 11. 6. 2015

VZDĚLÁVACÍ CÍLE:

- Seznámit žáky s vybranými druhy zeleniny, ovoce a s významem konzumace zeleniny a ovoce pro zdraví člověka.
- Podpořit zdravé stravování žáků – příprava a ochutnávka salátu.

MOTIVACE:

- Ukázka tradiční i méně známé zeleniny a ovoce
 - názvy zeleniny a ovoce /i krajové/
 - jaké části využíváme
 - způsoby zpracování, rodinné recepty

CÍLOVÁ SKUPINA:

Žáci I. stupně

DOBA TRVÁNÍ:

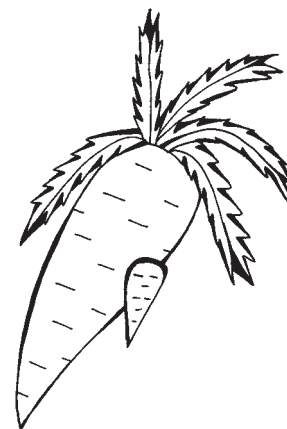
1. hodina – poznávání zeleniny, ovoce, význam jejich konzumace pro zdraví člověka, pokrmy ze zeleniny, ovoce, které mám rád ..., případně umím připravit
2. hodina – příprava zeleninovo – ovocného salátu

MÍSTO:

VH příprava ve třídě – teoretická část
VH výroba salátu ve třídě

POMŮCKY:

- VH – přípravná hodina:
různé druhy zeleniny, ovoce
- VH – praktická část:
Každý žák: struhadlo, prkénko, menší nožik, škrabku, lžičku, větší nádobu na strouhání a míchání, plastový talířek kulatý /obličej/, potravinová fólie;
Potraviny: mrkev, med /případně třtinový cukr/, pomeranče, citron, sušené ovoce na zdobení /rozinky, brusinky, švestky, atd./



METODY A FORMY PRÁCE:

Vzájemné sdělování znalostí, poznatků a zkušeností žáků v rámci jedné třídy.

POSTUP:

1 VH – příprava před FD:

- Společně s žáky ve třídě postupně pojmenujeme všechnu zeleninu, ovoce, probereme význam konzumace zeleniny pro zdraví člověka. Diskutujeme o tom, jaké druhy zeleniny, ovoce připravujeme v rodině, seznamujeme spolužáky a různými domácími recepty.

Domácí příprava žáků:

2 VH:

- S pomocí rodičů si připraví jednoduchý recept na přípravu zeleninového, ovocného pokrmu.
- Příprava mrkvového salátu: Očistíme a nastrouháme mrkev, zalijeme šťávou z pomerančů a několika kapkami citronu, osladíme medem, případně třtinovým cukrem. Všechnu směs vyložíme do plastové kulaté misky a pečlivě urovnáme. Na rovnou plochu potom klademe různé druhy sušeného ovoce, snažíme se vytvořit vtipný obrázek – obličej. Důležitá je estetická stránka.
- V konečné části hodiny položíme všechny misky na plochu vedle sebe a za pomoci dětí vyhodnotíme, jak se zdobení salátu povedlo.
- Poté již připravený pokrm konzumujeme.

I. st.
ZŠ

FD: • Nejzdařilejší práce můžeme prezentovat ostatním žákům školy. V tomto případě překryjeme misky potravinovou fólií.

HODNOCENÍ, REFLEXE:

- Co se žáci dozvěděli?
- Jaké nové druhy zeleniny, případně ovoce poznali?
- Jaký je jejich význam pro zdraví člověka?
- Umiš nyní připravit zdravý salát z ovoce a zeleniny?
- Co nového jste se naučili?
- Co vás překvapilo?
- Co bylo zajímavé?

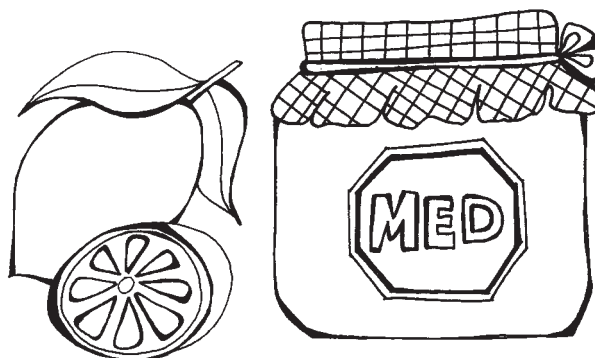
ROZVÍJENÉ KOMPETENCE: ŽÁK:

- porozumí významu ovoce a zeleniny pro zdravé stravování
- vyzkouší si přípravu a zdobení zeleninového salátu
- zpracuje ve spolupráci s rodiči jednoduchý recept na zeleninové nebo ovocné jídlo

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA: Environmentální výchova

INFORMAČNÍ ZDROJE:

- <http://www.viscojis.cz/vyziva/zakladni-ziviny/533-obiloviny-v-jidelniku>
- <http://www.zemedelskekomodity.cz/index.php/roslinna-vyroba-menu/obilniny>
- <http://www.healthyplate.eu/cz/>



Poznávání jídla našimi smysly

3

Příklad dobré praxe od vyučujících ze ZŠ ROKYTNICE 436, Vsetín Den zdravého jídla – školní projektový FARMÁŘSKÝ DEN, 11. 6. 2015

VZDĚLÁVACÍ CÍLE:

- Seznámit žáky s pojmy lidské smysly a smyslové orgány. Dovědět se nové informace o koření.
- Prakticky si vyzkoušet, zda umí žák rozeznat na základě svého čichu různé druhy koření, hmatu vybrané druhy ovoce a zeleniny a zraku různé druhy práškových potravin.

MOTIVACE:

- Znáte lidské smysly? K čemu slouží? Kterými orgány vnímáme? Dnes se zaměříme na hmat, čich a zrak a vyzkoušíme si, jak nám naše orgány fungují a zda je umíme správně používat.
- Vše je realizováno formou kvízu ve dvojicích a pomocí her.

CÍLOVÁ SKUPINA:

Žáci 1. i 2. stupně

DOBA TRVÁNÍ:

1. VH příprava pomůcek a materiálů + domácí příprava žáků
2. VH příprava stanoviště a aktivit pro žáky na FD + 20 minut výstup – prezentace na stanovišti FD

MÍSTO:

1. VH příprava ve třídě
2. VH příprava stanoviště na FD – 5 lavic + pomůcky

POMŮCKY:



- 5 lavic
- Informační cedule a didaktické pracovní listy
- Šátky na zavázání očí (10 ks), tabulky na záznam výsledků, tužky
- Vybrané druhy ovoce a zeleniny (10 ks – 2x)
Banán, jablko, mandarinka, kiwi, limetka, kedluben, ředkvička, řepa, paprika, brambor
- Zavírací sáčky s 10 druhy koření (2x) + výsledková listina (2x)
Bazalka, oregano, kmín, pepř, fenykl, hřebíček, citrónová kůra, skořice, rozmarýn, provensálské bylinky
- Zavírací sáčky s 10 druhy práškových potravin + výsledková listina
Cukr moučka, jedlá soda, vanilinový cukr, kyselina citrónová, hladká mouka, hrubá mouka, sůl, strouhanka, kypřicí prášek, krupice
- Kameny (na zatížení pomůcek v případě větrného počasí)



METODY A FORMY PRÁCE:

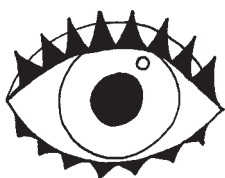
vrstevnická výuka, práce ve dvojicích, práce s potravinami

POSTUP:

1. Uvítání na stanovišti, vysvětlení vzdělávacích cílů a práce na stanovišti
2. Rozdělení do dvojic
3. Vybavení dvojice potřebnými pomůckami – šátek, záznamová tabulka, tužka
4. Tři dvojice začínají na různých stanovištích A, B nebo C, u nichž je vždy jedna dvojice asistentů z řad žáků, která dohlíží na správný průběh a dbá na správnost výsledků

- STANOVIŠTĚ A 1 (ZAMĚŘENÍ NA HMAT)
Jeden z dvojice má zavázány oči a poznává hmatem, o jaké ovoce, popř. zeleninu se jedná. Druhý z dvojice mu potraviny podává a v případě potřeby mu napovídá. Výsledky se kontrolují průběžně.
- STANOVIŠTĚ A 2 (ZAMĚŘENÍ NA ČICH)
Stále tentýž žák se zavázanýma očima určuje na základě svého čichu druh koření, který mu jeho kolega podává a zapisuje výsledky do záznamové tabulky. Výsledky jsou vyhodnoceny až po posledním určení.





- **STANOVIŠTĚ B (ZAMĚŘENÍ NA ZRAK)**
Zde mohou být v jednu chvíli i dvě dvojice žáků, kteří mají v této chvíli šátek z očí sundaný a přiřazují na základě toho, co vidí, vybrané druhy prášků, které jsou uzavřeny ve stejných sáčcích. Poté, co mají všechny kartičky k sáčkům přiřazeny, dochází ke kontrole výsledků za pomoci asistentů.
- **STANOVIŠTĚ C 1 (ZAMĚŘENÍ NA HMAT)**
Tentokrát má zavázány oči druhý žák z dvojice a poznává hmatem, o jaké ovoce, popř. zeleninu se jedná. Naopak ten první, který měl oči zavázány na stanovišti A, mu potraviny podává a v případě potřeby mu napovídá. Výsledky se kontrolují průběžně.
- **STANOVIŠTĚ C 2 (ZAMĚŘENÍ NA ČICH)**
Stále tentýž žák se zavazanýma očima určuje na základě svého čichu druh koření, který mu jeho kolega podává a zapisuje výsledky do záznamové tabulky. Výsledky jsou vyhodnoceny až po posledním určení.

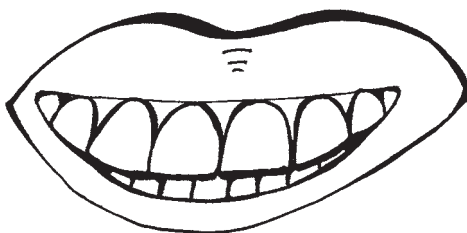
5. V případě, že dvojice již absolvovala celé stanoviště, je vyzvána další asistentkou ke hraní společných her v kruhu. Žáci se postupně přidávají.

- **Farmáři se poznávají**
 - jeden žák v ruce drží míček a vymyslí otázku z oblasti jídla a pití – pak míček někomu hodí (řekne pro jistotu jeho jméno) – ten na otázku odpoví a vymyslí další otázku...

Krok vpřed udělá ten, kdo...

- kdo má rád ostrá jídla
- kdo má rád hranolky
- kdo už zasadil strom
- kdo někdy snědl mouchu
- kdo rád svačí ovoce
- kdo už pekl pizzu
- kdo dožil krávu
- kdo už kopal brambory
- kdo má rád tvarůžky
- kdo už pil kozí mléko
- kdo už si někdy pohladil slepici
- kdo už někdy venčil psa
- kdo už někdy sbíral bylinky
- kdo se nebojí sršně
- kdo už navštívil farmu
- kdo by chtěl mít v dospělosti zahrádku
- kdo chodí rád do přírody
- kdo je rád, že je žákem ZŠ Rokytnice

- **Slepý farmář (pomůcka: šátek)**
 - člověk uprostřed má zavázané oči, zatočí se, udělá pár kroků vpřed a hádá, na koho narazil podle hmatu, když uhádne, mění se s ním...



I. st.
ZŠ

II. st.
ZŠ

HODNOCENÍ, REFLEXE:

- Hodnocení aktivity se třídami na FD.
Poznali jste všechno? Co Vám připadalo obtížné? V čem jste chybovali?
- Hodnocení aktivity se třídou, která aktivitu připravila.
Podařilo se vám předat důležité informace? Co se účastníkům dařilo? Naopak v čem dělali chyby?
Co nového jste se naučili? Překvapilo vás něco? Která třída byla šikovná? S kým se vám pracovalo nejhůře a proč? Kolik dodatkových her v kruhu jste stihli a které?

ROZVÍJENÉ KOMPETENCE:

ŽÁK:

- objasní si pojmy vztahující se ke smyslům
- vyzkouší si různé činnosti se zaměřením na vybraný smysl
- seznámí se prostřednictvím smyslů s různými druhy ovoce a zeleniny

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA:

Environmentální výchova, osobnostní a sociální výchova

INFORMAČNÍ ZDROJE:

- www.inkluzivniskola.cz/sites/default/files/uploaded/lidske_smysly_0.doc

I. st.
ZŠII. st.
ZŠ

Světová produkce potravin

4

Zelené koření

Ochutnávka přírodních sirupů

Příklad dobré praxe od vyučujících ze ZŠ ROKYTNICE 436, Vsetín
Den zdravého jídla – školní projektový FARMÁŘSKÝ DEN, 11. 6. 2015

VZDĚLÁVACÍ CÍLE:

- Seznámit žáky se základními druhy plodin, které tvoří důležitou součást naší stravy, jejich rozšíření ve světě.
- Poznávání bylin z valašské zahrádky, kterými lze jídlo ochutit.
- Propagace "kohoutkové" pitné vody, její ochucení domácími sirupy bez chemických přísad.

MOTIVACE:

- Vše, co jíme, někde vyrostlo, někdo zpracoval a připravil.
- Jiný kraj, jiný mrav (různé stravovací zvyklosti)

CÍLOVÁ SKUPINA:

Žáci II. stupně

DOBA TRVÁNÍ:

1. přípravná hodina – ověřit časovou náročnost aktivity – "obrázkové spojování" plodina + produkt + základní informace o plodině
2. Květen – výroba smrkového a tymiánového sirupu, červen – sběr květů černého bez, příprava sirupu
3. Příprava kulinářského rychlo testu
4. příprava stanoviště . výroba panelů s číselnými údaji o světové produkci potravin, další výzdoba stánku

MÍSTO:

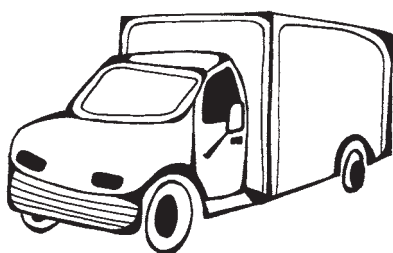
1. příprava ve třídě,
2. stanoviště na FD – 3 lavice

POMŮCKY:

- Karty plodin, výrobků z nich, karty s informacemi o plodině
- Samolepky + fixy, sada otázek vztahujících se k tématu
- Nástěnná mapa světa
- Bezový, tymiánový, smrkový sirup
- Ukázky 15 druhů bylin – koření, které vyrostou na běžné valašské zahrádce

METODY A FORMY PRÁCE:

Žáci pracují společně, vzájemně si pomáhají a doplňují



POSTUP:

- Příprava stanoviště:**
- 1. lavice – puzzle – plodiny + potravina + charakteristika → vymezení na mapě světa
 - 2. lavice – ukázky bylinek (koření) – praktický poznávací test, žáci mohou uvádět jídla, v nichž se byliny používají (z časového důvodu nebylo uskutečнено)
 - 3. lavice – vodní bar – kultura stolování – dodržování hygienických pravidel
- FD:**
- 20 min prezentace na stanovišti pro ostatní třídy: Aktivitu prezentuje 6 žáků (2 x 3) pro ostatní třídy.
- HODNOCENÍ, REFLEXE:**
- Hodnocení aktivity se třídami na FD:
Výsledky práce tříd zaznamenat jako statistické šetření do tabulky
 - Hodnocení FD se třídou, která aktivitu připravila:
Statistické šetření následně v hodině ICT zpracovat do grafů
- ROZVÍJENÉ KOMPETENCE:** ŽÁK:
- aktivně zapojuje do navržených úkolů
 - seznámí se s výrobou smrkového a tymiánového sirupu
 - vyzkouší si poznávání bylin z valašské zahrádky
- PRŮŘEZOVÁ TÉMATA:**
- Environmentální výchova
 - Osobnostně sociální výchova
 - Výchova k myšlení v evropských a globálních souvislostech
- INFORMAČNÍ ZDROJE:**
- časopis Dnešní svět, roč. 2013/2014 č. 5



Práce novinářského týmu

5

Příklad dobré praxe ze ZŠ ROKYTNICE 436, Vsetín

Den zdravého jídla – školní projektový FARMÁŘSKÝ DEN, 11. 6. 2015

Příprava učitele – popis práce se třídou či skupinou dětí. Výstupem bude společný metodický balíček.

VZDĚLÁVACÍ CÍLE:

- Seznámit žáky s prací novinářského týmu.
- Vytvořit školní noviny z celého dne, sepsat závěrečnou zprávu o Farmářském dni, doplněnou fotodokumentací.

MOTIVACE:

Sepsané texty budou publikovány ve školních novinách a na webových stránkách. Každý žák školy bude mít možnost přečíst si aktuality z celého dne.

CÍLOVÁ SKUPINA:

Žáci II. stupně

DOBA TRVÁNÍ:

- 1 VH příprava novinářského týmu a pomůcek.
- 1 VH Obcházení stanovišť, dělání rozhovorů, vytváření fotodokumentace.
- 4 VH sepisování textů pro noviny, formátování, úprava fotografií.

MÍSTO:

učebna ICT, areál školy

POMŮCKY:

Fotoaparát, počítače, tiskárna, grafické a textové editory.

METODY A FORMY PRÁCE:

Skupinová práce. První skupina sepisování textů, druhá skupina grafický vzhled výstupů.

POSTUP:

1. VH – příprava ráno FD:

- Společná příprava fotoaparátu a počítačové učebny pro potřeby novinářského týmu. Stanovení cíle dne, rozdělení se do skupin (psaní textu, grafika).

2. VH – sbírání podkladů:

- Procházka v rámci areálu školy, sbírání inspirací pro články, tvorba rozhovorů, tvorba fotodokumentace.

3.–6. VH – tvorba novin, sbírání podkladů

PRÁCE VE SKUPINÁCH:

- novináři: psaní krátkých článků, vlastní tvorba, koho co zaujalo. Předání článků grafickému týmu
- grafici: Nastavení formátu stránky, tvorba nadpisů a doplňkových obrázků. Vkládání článků do novin, nastavení formátování.

Závěr:

- Společná práce obou skupin na závěrečné zprávě určené pro prezentaci na webových stránkách. Kontrola všech textů, tisk novin. Rozdání novin ve škole.

HODNOCENÍ, REFLEXE:

- Hodnocení novin od žáků, učitelů a rodičů.
- Vzájemné sebehodnocení členů týmu.
- Prezentují noviny objektivně dění na FD?
- Co nového jste se dozvěděli, naučili? Co bylo zajímavé?
- Může novinář zkusit svým článkem fakta?

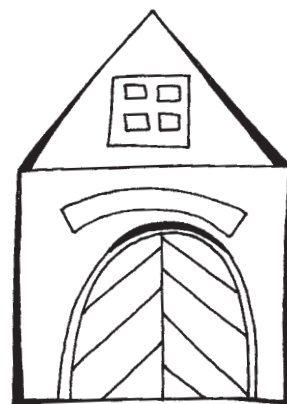
ROZVÍJENÉ KOMPETENCE:

ŽÁK:

- porozumí postupu práce novinářského týmu
- vyzkouší si sestavení a tvorbu školních novin
- posílí své komunikační dovednosti,
- vytvoří záznam rozhovoru na určené téma

PRŮŘEZOVÁ TÉMATA:

- Mediální výchova



II. st.
ZŠ