



Ресторан

Изградба на одржлив ресторан

Клучни зборови:

Одржливост, отпад од храна, еколошка свесност, рециклирање, креативна градба.

Целна група:

Деца на возраст од 6 до 10 години, едукатори, родители.

Цел:

Оваа активност има за цел да ги едуцира децата за практични начини за намалување, повторна употреба и рециклирање на отпадот од храна во секојдневниот живот, оспособувајќи ги да придонесат за поодржлива животна средина. Преку симулирано искуство во ресторан, се поттикнува општествената свест за глобалните проблеми со отпадот од храна, помагајќи им на учесниците да го разберат своето лично и колективно влијание. Со вклучување во креативно решавање проблеми, децата развиваат иновативно размислување за снаодливоста.

Општо упатство за распределба на времето:

Времетраењето потребно за спроведување на оваа активност може да варира во зависност од специфичната група деца. Наставниците се охрабруваат да ја прилагодат имплементацијата според потребите, интересите и динамиката на групата.

Во подготвителната фаза, наставниците можат да користат различни активности за да ја воведат и контекстуализираат избраната тема. Тие можат да вклучуваат дискусии, видеа, цртежи, раскажување приказни, па дури и екскурзија, во зависност од возраста и претходното знаење на децата.

Главната фаза на градба, за време на која децата го планираат и градат својот урбан елемент користејќи ЛЕГО коцки, обично не треба да трае повеќе од 45 до 60 минути. Сепак, оваа фаза често стимулира дополнителна љубопитност и прашања кај децата, што потенцијално води кон продолжено ангажирање или активности за следење. За подетални упатства и педагошка поддршка за тоа како да се имплементираат активностите од проектот INNO-kids, преземете го Методолошкиот водич за наставници.



Потребни материјали и ресурси:

За лов на богатство:

Печатете и исечете картички со совети за лов на богатство.

Подгответе рециклирани контејнери или кеси.

Направете список на предмети што треба да ги пронајдете (на пр., остатоци од храна, компостирачки материјали, рециклирачки предмети).

Соберете маркери, хартија, мали награди, кеси за губре и ракавици.

Вовед во темата:

Рестораните играат значајна улога во едукацијата на заедницата за отпадот од храна и управувањето со ресурсите. Со учење како да се намали, повторно да се употреби и рециклира отпадот од храна, можеме да создадеме поодржлива средина.

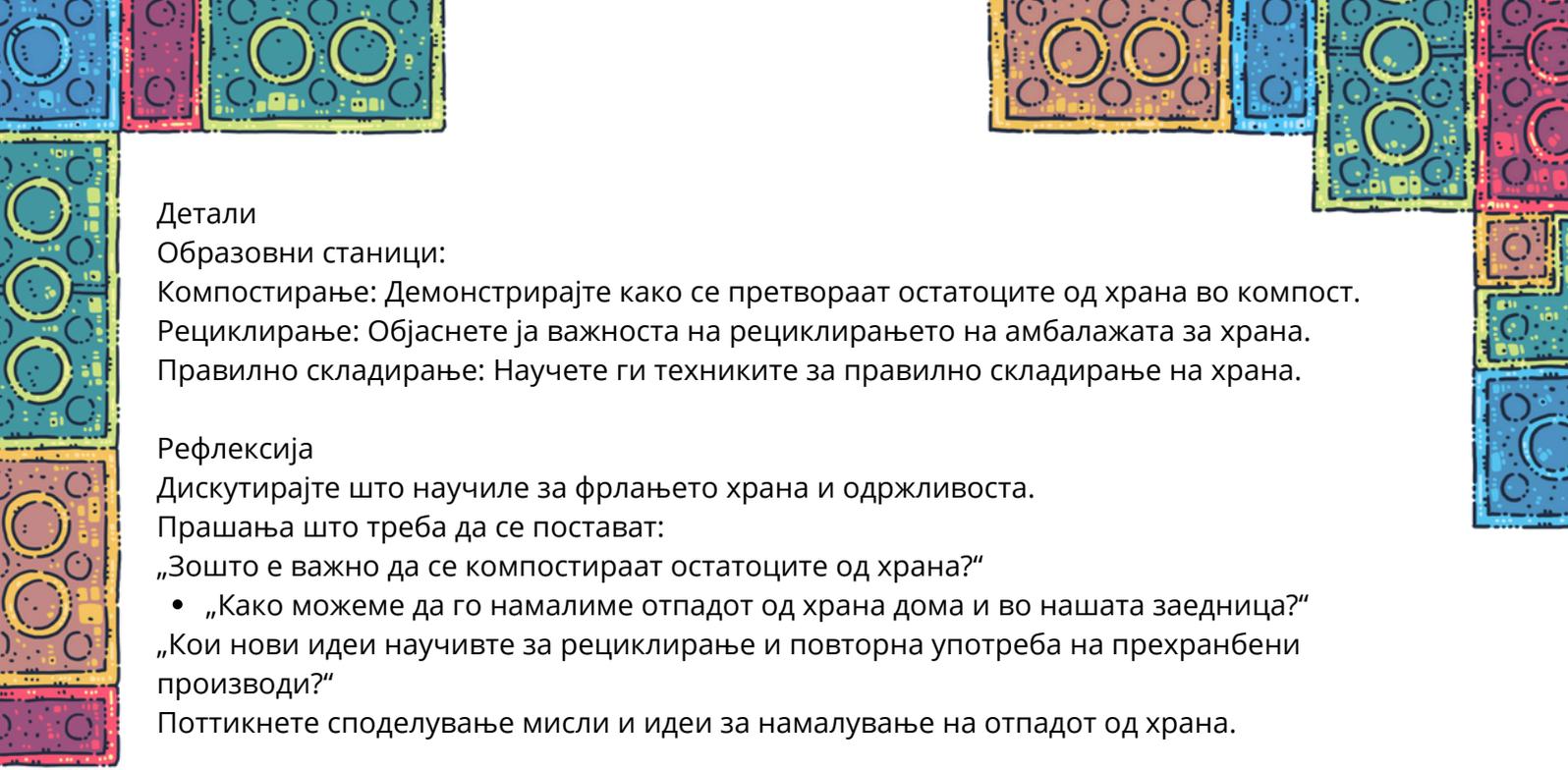
Постапка:

Подготовка

Симулирана ресторанска средина: Поставете простор со маси, столови, менија, кујнски прибор, канти за компост, канти за рециклирање и контејнери за складирање.

Образовни станици: Поставете станици со ознаки за компостирање, рециклирање и правилно складирање.

- За време на ручек: Симулирано искуство во ресторан:
- Децата ручаат во гарнитурата со нарачана храна.
- Дискутирајте за материјалите што се користат за достава на храна и нивното влијание врз животната средина.
- Дискусија:
- Зборувајте за свесна исхрана и избегнување на фрлање храна.
- Претставете го ловот на богатство и неговите цели.
 - Лов на богатство
 - Поделете ги децата во мали групи со почетна картичка со навестување.
 - Примери за индикации:
 - „Изградете станица за компостирање каде што остатоците можат да станат почва за нови растенија.“
 - „Создадете центар за рециклирање на рециклирачки шишиња и контејнери.“
 - „Поставете станица за одржливо складирање на храна.“
 - Секоја индикација ги води децата да изградат станица поврзана со отпадот од храна користејќи ги обезбедените материјали.



Детали

Образовни станици:

Компостирање: Демонстрирајте како се претвораат остатоците од храна во компост.

Рециклирање: Објаснете ја важноста на рециклирањето на амбалажата за храна.

Правилно складирање: Научете ги техниките за правилно складирање на храна.

Рефлексија

Дискутирајте што научиле за фрлањето храна и одржливоста.

Прашања што треба да се постават:

„Зошто е важно да се компостираат остатоците од храна?“

- „Како можеме да го намалиме отпадот од храна дома и во нашата заедница?“

„Кои нови идеи научивте за рециклирање и повторна употреба на прехранбени производи?“

Поттикнете споделување мисли и идеи за намалување на отпадот од храна.

Совети:

- Завршете ја активноста со дискусија за различните начини за надминување на пречките за пристап до одржливи практики за храна и улогата на локалните бизниси во обезбедувањето инклузивни и одржливи услуги.

Дополнителни размислувања:

Диференцијација:

Обезбедете дополнителна поддршка или поедноставени упатства за учениците на кои можеби им е потребна дополнителна помош. За напредните ученици, понудете дополнителни задачи како што се истражување на понатамошни одржливи практики или дизајнирање посложени модели.

Проценка:

Оценете ги учениците врз основа на нивното учество и ангажман за време на дискусиите и практичните активности. Оценете ја креативноста, напорот, соработката, длабочината на разбирањето демонстрирано во нивните модели, критичкото размислување, способноста за давање конструктивни повратни информации и презентационски вештини.

Врска со наставната програма:

Оваа активност ги интегрира:

Студии за животна средина (системи за храна, одржливост и влијанието на отпадот од храна врз животната средина; стратегии за намалување, повторна употреба и рециклирање на органски материјали)

Граѓанско образование (одговорна потрошувачка, социјална и еколошка свест и колективна одговорност за намалување на отпадот) Наука (основно познавање на распаѓање, процеси на компостирање и еколошки придобивки од намалувањето на отпадот)

Математика (квантификација на порции храна, проценка на отпадот и примена на едноставни операции за мерење на напорите за намалување или симулирање на планирање на ресторани)

SDG врски:

- ЦОР 12: Одговорна потрошувачка и производство – Учениците истражуваат начини за обезбедување одржливи модели на потрошувачка и производство.



Финансирано од Европската Унија. Сепак, изразените ставови и мислења се само ставови на авторот/авторите и не ги одразуваат нужно ставовите на Европската Унија или SAAIC. Ниту Европската Унија ниту органот што ги доделува не можат да бидат одговорни за нив.