

Food waste prevention at our homes

autorka
Marta Mielczarek

przedmiot
język angielski

czas trwania
25 minut

poziom nauczania i klasa
szkoła podstawowa: klasy VII–VIII

krótki opis ćwiczenia

Dzięki ćwiczeniu uczniowie i uczennice poznają zagadnienie marnowania żywności w gospodarstwach domowych i możliwości zapobiegania temu zjawisku. Zastanowią się, dlaczego jest to wyzwanie w kontekście globalnym oraz jak wpływa na inne obszary funkcjonowania ludzkości i na pogłębianie się zmiany klimatu. W zakresie umiejętności językowych młodzież poszerzy zasób słownictwa, będzie komunikować się w języku angielskim, wyrażać opinie oraz rozwijać umiejętność rozumienia tekstów pisanych.

zagadnienia edukacji globalnej

- zmiana klimatu
- żywność i rolnictwo
- energia i transport
- produkcja, konsumpcja i odpady

cele ćwiczenia (w języku ucznia i uczennicy)

- dowiesz się, jaką rolę odgrywają gospodarstwa domowe w marnotrawieniu jedzenia
- zastanowisz się, jak marnowanie żywności wiąże się z innymi globalnymi zjawiskami, w tym zmianą klimatu
- poznasz sposoby zapobiegania marnowaniu żywności w życiu codziennym i wyrazisz opinię na ich temat

związek z podstawą programową

- I.6, 13, III.4, IV.1–2, 6, VI.3, VIII.1–2, XIII

środki dydaktyczne i materiały

- film Food waste, European Commission, <https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-111438> (1:02)
- załączniki

Przebieg ćwiczenia

1. Wprowadź uczniów i uczennice temat, pokazując film *Food waste*, European Commission, <https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-111438>.
2. Zapytaj, jakiego problemu dotyczy film. Odnieś się do zaprezentowanych w filmie sytuacji, w których dochodzi do marnotrawienia jedzenia, oraz statystyk. Podkreśl, jak ogromny udział w problemie marnotrawstwa żywności mają gospodarstwa domowe.

1 min

5 min

According to the UNEP Food Waste Index 2021, around 931 million tonnes of food waste were generated in 2019 – 61% of which came from households, 26% from food service and 13% from retail. Similarly, in the EU, households generate more than half of the total food waste in the EU (47 million tonnes) with 70% of food waste arising at household, food service and retail (FUSIONS, 2016).

Źródło: Food Waste, European Commission, https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste_en.

Porozmawiajcie też o tym, jaki wpływ może mieć marnowanie żywności na inne obszary funkcjonowania ludzkości, dlaczego jest to wyzwanie w kontekście globalnym. W sposób szczególny skupcie się na udziale w pogłębianiu się zmiany klimatu.

Już pierwszy etap łańcucha żywnościowego, hodowla roślin i zwierząt, wiąże się z wieloma konsekwencjami dla środowiska naturalnego i klimatu w postaci emisji gazów cieplarnianych (powodowaną szczególnie przez hodowlę przeżuwaczy). Kolejnym istotnym etapem wpływającym na środowisko i klimat jest transport. Truskawki z Chin, zboże z Argentyny, soja z Brazylii są w sklepach łatwo dostępne, w konsekwencji czego żywnościokilometry

naszych codziennych produktów – bo tak określa się odległość, jaką pokonuje żywność, aby dotrzeć do odbiorcy i odbiorczyni – z roku na rok zwiększają się. Wyrzucając w sposób nadmierny żywność, musimy mieć świadomość, że została ona wytworzona z użyciem znacznej puli zasobów naturalnych – energii, wody, paliw kopalnych etc.

Źródło: Zielony Ład w szkole. Jak i dlaczego warto realizować edukację ekologiczną w szkole podstawowej?, Centrum Edukacji Obywatelskiej, 2021, <https://globalna.ceo.org.pl/material/przewodnik-zielony-lad-w-szkole>.

⌚ 1 min

3. Zapisz na tablicy hasło/temat: *Food waste prevention at our homes*. Powiedz, że na lekcji omówicie sposoby zapobiegania marnowaniu żywności, które każdy człowiek może wprowadzić do swojego życia zgodnie z maksymą *You are the change!*.

⌚ 5 min

4. Poproś uczniów i uczennice, żeby porozmawiali w parach i udzielili odpowiedzi na następujące pytania (pytania możesz zapisać na tablicy – ograniczamy w ten sposób zużycie tonera i papieru):
- *Do you think you waste a lot of food? When and how does it happen?*
 - *Do you do anything to reduce food waste in your everyday life? If yes, what do you do?*

⌚ 5 min

Poproś chętne osoby do zaprezentowania swoich odpowiedzi i pomysłów na forum.

5. Pokaż (wyświetl) klasie plakat (załącznik nr 1). Odnieś się do poszczególnych rozwiązań prezentowanych na plakacie w części tytułowanej *At home* (s. 1). Pomóż uczniom i uczennicom w zrozumieniu nowych słów.

⌚ 6 min

Niech młodzież wskaże różnicę między datą ważności a datą przydatności do spożycia. Pokaż im tę część infografiki (załącznik nr 2).

6. Poproś klasę o przeczytanie dalszej części plakatu (s. 2). Rozdaj uczniom i uczennicom małe karteczki (załącznik nr 3), poleć, by wkleili je do zeszytów i orzekli, czy podane zdania są prawdziwe (*TRUE*), czy fałszywe (*FALSE*). Powiedz, że tego typu ćwiczenie opiera się na parafrazowaniu fragmentów tekstu, więc odpowiedzi będą wyrażone innymi słowami niż w podanych zdaniach.

⌚ 1 min

Sprawdź i omów odpowiedzi uczestników i uczestniczek zajęć. Poproś ich o uzasadnienie swojego wyboru i wskazanie, który fragment tekstu odnosi się do danej wypowiedzi.

7. W ramach podsumowania zadania zapytaj, czy uczennice i uczniowie zgadzają się ze stwierdzeniem, że każdy z nas może się przyczynić do zmniejszenia problemu marnowania żywności. Niech każda osoba zapisze krótko w zeszycie, co zamierza w tej kwestii robić.

⌚ 1 min

- *Do you agree that everyone can do something to reduce food waste?*
- *What are YOU going to do?*

Możesz powiedzieć, że patrząc globalnie, jedzenie jest marnowane nie tylko w gospodarstwach domowych, ale także na etapie produkcji, przetwórstwa i sprzedaży żywności czy w branży gastronomicznej. Jednym z działań, które można podjąć, jest aktywizm i zabieganie o dalsze systemowe zmiany w tych sektorach.



Propozycje kontynuacji tematyki zmiany klimatu

- Scenariusz na zajęcia z języka angielskiego *The future of the world is in your hands!*, Centrum Edukacji Obywatelskiej, 2022, <https://globalna.ceo.org.pl/material/the-future-of-the-world-is-in-your-hands>.
- Scenariusz na zajęcia z języka angielskiego *Jak chronić się przed skutkami zmiany klimatu? / How to protect ourselves from climate change impact?*, Centrum Edukacji Obywatelskiej, 2018, <https://globalna.ceo.org.pl/material/scenariusz-how-to-protect-ourselves-from-climate-change-impacts>.

Zachęć innych nauczycieli i nauczycielki ze swojej szkoły do realizacji tematyki zmiany klimatu:

- *Scenariusze zajęć o zmianie klimatu*, Centrum Edukacji Obywatelskiej, <https://globalna.ceo.org.pl/material/scenariusze-zajec-programu-1planet4all-razem-dla-klimatu>.

polecane teksty i materiały

- Miniserwis Centrum Edukacji Obywatelskiej *Klimat*, <https://globalna.ceo.org.pl/tematy/klimat>.
- Portal Ziemia na Rozdrożu, <https://ziemianarozdrozu.pl>.
- Portal Nauka o Klimacie, <https://naukaoklimacie.pl>.
- *Klimatyczne ABC*, red. M. Budziszewska, A. Kardaś, Z. Bohdanowicz, Warszawa 2021, <https://klimatyczneabc.uw.edu.pl>.
- Filmy Centrum Edukacji Obywatelskiej *Odpowiadaj na globalne wyzwania*, <https://bit.ly/FilmyCEOGlobalneWyzwania>.
- Podsumowanie warsztatu „Co to jest dobra żywność?”, Centrum Edukacji Obywatelskiej, <https://globalna.ceo.org.pl/material/podsumowanie-warsztatu-co-to-jest-dobra-zywnosc>.

źródła wykorzystane w tym scenariuszu

- Film *Food waste*, European Commission, 2015, <https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-111438>.
- Plakat *How to reduce food waste in your daily life*, European Commission, 2019, https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-06/fw_lib_poster_reduce-food-waste-daily_en.pdf.
- Infografika *Know your dates!*, European Commission, 2018, https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-06/fw_eu-actions_date-marking_infographic_en.pdf.
- *Food Waste*, European Commission, https://ec.europa.eu/food/safety/food-waste_en.
- *Zielony ład w szkole. Jak i dlaczego warto realizować edukację ekologiczną w szkole podstawowej?*, Centrum Edukacji Obywatelskiej, 2021, <https://globalna.ceo.org.pl/material/przewodnik-zielony-lad-w-szkole>.

Załączniki

- Załącznik nr 1 – Materiał pomocniczy: Infografika *Know your dates*
- Załącznik nr 2 – Materiał pomocniczy: Plakat *How to reduce food waste in your daily life*
- Załącznik nr 3 – Karta pracy: Karteczki do zadania typu prawda-fałsz (do wycięcia i wklejenia)

Odpowiedzi do zadania z załącznika nr 3

1. TRUE (*don't shop when hungry*)
2. FALSE (*choose imperfect fruit and vegs*)
3. TRUE (*often on discount*)
4. FALSE (*spread the word, share your tips*)
5. FALSE (*take away your leftovers*)



Załącznik nr 1

Materiał pomocniczy: Infografika *Know your dates*

STOP FOOD WASTE

European Commission

KNOW YOUR DATES!

"USE BY" \neq **"BEST BEFORE"**
informs you about **FOOD SAFETY** informs you about **FOOD QUALITY**

USE BY: 4 Oct 2016

BEST BEFORE: 4 Oct 2016

Mind the date!
Food can be **eaten UP UNTIL THE END of this date** but not after, even if it looks and smells fine

Judge for yourself!
Food can be **eaten AFTER this date** but it may no longer be at its best quality

Źródło: *Know your dates!*, European Commission, 2018, https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-06/fw_eu-actions_date-marking_infographic_en.pdf, CC BY 4.0

Załącznik nr 2

Materiał pomocniczy: Plakat *How to reduce food waste in your daily life*



European
Commission

HOW TO REDUCE FOOD WASTE IN YOUR DAILY LIFE



AT HOME

- + Plan your meals
- + Use your leftovers
- + Know your dates ('use by' informs about food safety and 'best before' informs about food quality)
- + Grab a smaller plate and refill as needed
- + Freeze! (ready-made portions)
- + Store food properly (check the labels for storage instructions, make sure your fridge is between 1° and 5°C)
- + Know what is in your pantry and fridge
- + Rotate food stored at home– 'first in, first out'!



**TIME'S UP
FOR FOOD
WASTE!**

Health and
Food Safety



AT THE SHOPS OR MARKET

- + Write a shopping list
- + Don't shop when hungry
- + Buy only the quantity you need (the right packaging size or loose foods)
- + Choose imperfect fruit and vegs (often on discount)



AT WORK/SCHOOL/UNIVERSITY

- + Ask to be served the right portion for you (at the canteen)
- + Keep an eye on the office fridge/fruit basket
- + Spread the word – share your tips to prevent food waste with colleagues



IN CAFÉS, RESTAURANTS AND HOTELS

- + Grab a smaller plate and refill as needed
- + Take away your leftovers
- + Manage your expectations concerning availability of food, depending on the time of the day

This leaflet has been prepared based on the recommendations for action in food waste prevention for consumers, developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste (2019).
For the full set of recommendations for action, please visit the European Commission' Food waste website:
https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

Załącznik nr 3

Karta pracy: Karteczki do zadania typu prawda-falsz (do wycięcia i wklejenia)

TRUE OR FALSE?

- 1) It isn't a good idea to go shopping when you feel you want to eat.
- 2) When you go food shopping, you shouldn't buy wonky fruit and vegetables.
- 3) Imperfect fruit and vegs are often cheaper.
- 4) You should keep your ideas to prevent food waste secret.
- 5) If you haven't eaten all the food at a restaurant, you should leave it on your plate.

TRUE OR FALSE?

- 1) It isn't a good idea to go shopping when you feel you want to eat.
- 2) When you go food shopping, you shouldn't buy wonky fruit and vegetables.
- 3) Imperfect fruit and vegs are often cheaper.
- 4) You should keep your ideas to prevent food waste secret.
- 5) If you haven't eaten all the food at a restaurant, you should leave it on your plate.

TRUE OR FALSE?

- 1) It isn't a good idea to go shopping when you feel you want to eat.
- 2) When you go food shopping, you shouldn't buy wonky fruit and vegetables.
- 3) Imperfect fruit and vegs are often cheaper.
- 4) You should keep your ideas to prevent food waste secret.
- 5) If you haven't eaten all the food at a restaurant, you should leave it on your plate.

TRUE OR FALSE?

- 1) It isn't a good idea to go shopping when you feel you want to eat.
- 2) When you go food shopping, you shouldn't buy wonky fruit and vegetables.
- 3) Imperfect fruit and vegs are often cheaper.
- 4) You should keep your ideas to prevent food waste secret.
- 5) If you haven't eaten all the food at a restaurant, you should leave it on your plate.

TRUE OR FALSE?

- 1) It isn't a good idea to go shopping when you feel you want to eat.
- 2) When you go food shopping, you shouldn't buy wonky fruit and vegetables.
- 3) Imperfect fruit and vegs are often cheaper.
- 4) You should keep your ideas to prevent food waste secret.
- 5) If you haven't eaten all the food at a restaurant, you should leave it on your plate.

TRUE OR FALSE?

- 1) It isn't a good idea to go shopping when you feel you want to eat.
- 2) When you go food shopping, you shouldn't buy wonky fruit and vegetables.
- 3) Imperfect fruit and vegs are often cheaper.
- 4) You should keep your ideas to prevent food waste secret.
- 5) If you haven't eaten all the food at a restaurant, you should leave it on your plate.





Scenariusz powstał w ramach programu „1Planet4All – Razem dla klimatu!” realizowanego przez Centrum Edukacji Obywatelskiej.



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej. Treść materiału wyraża wyłącznie poglądy autorów, autorek i nie może być utożsamiana z oficjalnym stanowiskiem Unii Europejskiej.

Publikacja jest dostępna na licencji Creative Commons. Uznanie autorstwa 4.0 Międzynarodowe. Pewne prawa zastrzeżone na rzecz Fundacji Centrum Edukacji Obywatelskiej. Zezwala się na dowolne wykorzystanie utworu pod warunkiem zachowania ww. informacji, w tym informacji o stosowanej licencji, o posiadaczach praw oraz o Unii Europejskiej opatrzonej informacją o prawach autorskich (więcej o wolnych licencjach: <http://creativecommons.pl>).

Autorka: Marta Mielczarek
Redakcja: Marta Jackowska-Uwadizu, Marta Kałużyńska
Korekta: Justyna Yiğitler
Opracowanie graficzne: Zofia Herbich
Skład: Żaneta Pulkowska
Rok publikacji: 2022

Zdjęcia:
Unsplash