

Úvod

Připravili jsme pro vás sborník na podporu zdravého životního stylu žáků základních a středních škol. Odborné texty, metodické i pracovní listy vznikaly v projektu Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání, za přispění odborníků na výživu, zdravé vaření, regionální produkci potravin i přírodní zahradu.

Hlavním cílem vzdělávacího projektu Bezpečně a zdravě do života – rozvoj kompetencí v základním a středním vzdělávání bylo podpořit na území Zlínského kraje rozvoj žáků, jejich učitelů, vedoucích, řídicích a dalších pracovníků základních a středních škol, pedagogických pracovníků školských zařízení ve vzdělávacích oblastech, Zdravý pohyb, Zdravá a bezpečná škola, Prevence rizikových návyků, Bezpečně na ulici a Webové prostředí Bezpečně a zdravě do života.

Klíčová aktivita Zdravá a bezpečná škola usilovala o přiblížení a implementaci témat zdravá výživa, zdravé jídlo, zdravá školní zahrada, zdravé vaření a zdravá školní jídelna ve výuce škol, upevnění či rozšíření profesních kompetencí učitelů ZŠ a SŠ a kompetencí žáků pro zdravý a bezpečný život.

Materiály přispějí k obohacení znalostí a praktických životních dovedností žáků a studentů ve více oblastech, jako je například pěstování zdravých plodin, původ potravin, příprava zdravých pokrmů, jejich výběr a další.

Metodické a pracovní listy mají jednotnou strukturu, která poskytne zkušenému i začínajícímu pedagogovi informaci o cílech směřujících k utváření a rozvíjení klíčových kompetencí, pracovním postupu i způsobu hodnocení (evaluace). Některé metodické listy jsou doplněny didaktickým textem pro pedagoga nebo pracovními listy pro děti. Celkově je učení obohaceno o aktivizační prvky, jako jsou například návštěvy farem, praktická výuka na zahradě, nebo vaření ve cvičné kuchyňce. Prostřednictvím nich mohou školy změnit současnou kulturu stravování v novou, která se zaměřuje na teoretické i praktické dovednosti potřebné pro zdravé stravování, udržitelný rozvoj regionů a přináší příležitosti pro vzdělávání v širších souvislostech zdravého životního stylu.

Školy, které se rozhodnou výstupy projektu využít, získají návody, jak do školní jídelny nakupovat suroviny od místních farmářů, organizovat výlety na místní farmy, integrovat téma zdravé výživy a jídla do vzdělávacího programu, pořádat na škole farmářské dny, pěstovat na školní zahradě vlastní ovoce a zeleninu a ve školní jídelně nabízet pokrmy připravené z čerstvých sezónních surovin.

Konzumace jídla by měla v našem životě patřit mezi pozitivní a radostné prožitky. Jaké lepší poučení se může dětem dostat, než zasít semínko, pečovat o rostlinu, když roste, sklídit plody a ty pak v kuchyni připravit do chutného jídla, sdíleného se svými kamarády? Zdravá a bezpečná škola přináší komplexní vzdělávací program zaměřený na pochopení vztahů mezi jídlem, kulturou, zdravím a životním prostředím.

Tým autorů

Návod na použití šanonu

Cílem didaktických textů a metodických materiálů je seznámit pedagogy i žáky s teoretickými poznatky v pěti tématech. Texty jsou obohaceny a doplněny metodickými a pracovními listy s doporučenými postupy do výuky, včetně námětů směřující k podpoře dovedností a postojů k tématům Zdravá výživa, Příběhy jídla, Zdravá zahrada, Zdravé vaření, Zdravá jídelna i výukového programu Odkud se bere jídlo.

Uvedená témata jsou rozdělena do modulů 1–6.

Každý z šesti modulů je uveden dělicím listem, kde najdete seznam zařazených materiálů (brožury, metodické a pracovní listy) i seznam pomůcek. Metodické a pracovní listy jsou pro větší uživatelský komfort založeny v samostatných závěsných složkách.

