|  |  |
| --- | --- |
| **Data** | 29.05.2020 |
| **Imię i nazwisko nauczyciela** | Anna Mikuś |
| **Temat zajęć** | **Zasady prowadzenia upraw ziół, zbioru i przetwarzania**  **(Nawożeni a jakość uzyskiwanej żywności).**  **Ewaluacja końcowa.** |
| **Cele zajęć**:   * rozwój umiejętności matematyczno – przyrodniczych oraz przedsiębiorczości  i rozwiązywania problemów; * rozwijanie zainteresowań przyrodniczych uczniów w danym zakresie, * inicjatywność i kreatywność; * monitoring własnych działań i ocena ich przydatności w życiu; * rozwijanie ciekawości poznawczej uczestników. | |
| **NaCoBeZu:  - na co należy zwrócić uwagę?**  **- co jest najważniejsze?**  **- co należy zapamiętać?** | Zwróć uwagę na jednostki masy czy objętości. Zapamiętaj, co oznaczają pojęcia: waga brutto, waga netto i waga tara oraz zapamiętaj, że zasady prowadzenia upraw ziół, zbioru i przetwarzania mają wpływ na jakość pozyskiwanej żywności. |
| **Przebieg zajęć** (według programu)**:**    1.Powitanie uczestników koła.  2.Przypomnienie zasad pomiarowych, jednostki.  3. Rozpoznawanie okazów świeżych ziół.  4. Praca z tekstem źródłowym (podręczniki o ziołach).  5. Podsumowanie pracy.  6. Pożegnanie członków koła.​  **Ewaluacja końcowa – załącznik nr 1** (test końcowy - zadanie jest obowiązkowe dla wszystkich,  jest warunkiem ukończenia cyklu spotkań Szkolnego Zielarskiego Koła Naukowego).  Załącznik z testem zostanie przesłany do Was na adres e-mail. Trzeba go wykonać i niezwłocznie odesłać do nauczyciela. | |
| Dzień dobry,  dzisiejsze zajęcia są naszym ostatnim spotkaniem. Na początku przypomnimy sobie kilka ważnych informacji, których nauczyliśmy się w ciągu tych 15 zajęć. Jest mi trochę przykro, że nie możemy się spotkać bezpośrednio, ale spróbujemy to zrobić trochę inaczej. Miło Was zobaczyć (na zdjęciach).  C:\Users\annam\Desktop\Prace uczniów - nauczanie zdalne\grupa 2 - Szkolne Zielarskie Koło Naukowe\Zdjecia koła - II pół. 2019 -2020\20200228_131612_Film1.jpgC:\Users\annam\Desktop\Prace uczniów - nauczanie zdalne\grupa 2 - Szkolne Zielarskie Koło Naukowe\Zdjecia koła - II pół. 2019 -2020\20200207_131509.jpgC:\Users\annam\Desktop\Prace uczniów - nauczanie zdalne\grupa 2 - Szkolne Zielarskie Koło Naukowe\Zdjecia koła - II pół. 2019 -2020\20200131_125034.jpgC:\Users\annam\Desktop\Prace uczniów - nauczanie zdalne\grupa 1 - Szkolne Zielarskie Koło Naukowe\zdjęcia - pół. 2 - 2019 - 2020\20200123_140933.jpg  Chciałabym, abyście sobie przypomnieli kilka ciekawych scen z naszych zajęć.  Będzie też „zdalne” spotkanie ze mną. Witajcie!  C:\Users\annam\Desktop\Prace uczniów - nauczanie zdalne\grupa 1 - Szkolne Zielarskie Koło Naukowe\zdjęcia - pół. 2 - 2019 - 2020\20200124_122701.jpgC:\Users\annam\Desktop\Prace uczniów - nauczanie zdalne\grupa 1 - Szkolne Zielarskie Koło Naukowe\zdjęcia - pół. 2 - 2019 - 2020\20200227_143603.jpgC:\Users\annam\Desktop\Camera\20190611_090732.jpg | |
| Na ostatnich zajęciach przypomnieliśmy sobie, w jakich jednostkach podajemy masę. W żywieniu ważne są jednostki i ich przeliczanie. **Jednostki masy: gram; dekagram;**  **kilogram; kwintal** (Q); **tona** (t). W restauracji stosuje się pojęcie **„gramatura”**, czyli ciężar dania lub wyrobu podawany  w gramach.  Czy wiesz, **czym jest waga brutto, waga netto i waga tara**?  Otóż **waga brutto** jest to waga towaru i opakowania. **Waga netto** – to waga towaru bez opakowania. **Waga tara** – to waga opakowania.  C:\Users\annam\Desktop\Koło zielarskie - waga brutto, netto, tara\New Folder\20200526_112902_Film1_resized.jpgC:\Users\annam\Desktop\Koło zielarskie - waga brutto, netto, tara\New Folder\20200526_112915_Film1_resized.jpgC:\Users\annam\Desktop\Koło zielarskie - waga brutto, netto, tara\New Folder\20200526_112842_Film1_resized.jpg  Sprawdź, ile waży sam pojemnik – ile ważą pomidory bez pojemnika i ile waży wszystko razem? Odczytaj wyniki.  **Czy da się zważyć zawartość pojemnika bez wagi opakowania?**  Takie możliwości daje waga elektroniczna.  Wystarczy położyć pojemnik na wadze , a po jego zważeniu włączyć przycisk „tare” i wtedy waga pokaże już 0g,  co oznacza, że można ważyć sam produkt (można coś dokładać  na wagę, odejmować…).  C:\Users\annam\Desktop\Koło zielarskie - waga brutto, netto, tara\New Folder\20200526_112951_Film1_resized.jpg  Zobacz, co uzyskałam po wykonaniu takich czynności. Sprawdź ilość gramów, jakie pokazuje teraz moja waga elektroniczna. Udało się ponownie zważyć same pomidory, ale tym razem bez wyjmowania ich z opakowania. Po **wytarowaniu** (czyli odliczeniu wagi opakowania od wagi produktu) uzyskałam wagę pomidorów.  **Objętość** cieczy, napojów, które przygotowujemy w naszej kuchni, też możemy wyrazić  w jednostkach, ale objętości. **Przykłady jednostek: litr (l), mililitr (ml), decymetr sześcienny (dm³)**. | |
| Ostatnie nasze zadanie dotyczy **rozpoznawania pospolitych ziół**. Mieliśmy pracować z materiałem źródowym, czyli z naszymi podręcznikami o ziołach. W ramach projektu EFS „Nowoczesna Edukacja” zostały zakupione niżej pokazane podręczniki. Myślę, że sobie poradzicie. Będzie  to rozpoznawanie po opisie. **O jakich roślinach mowa?**  **1 – Liści jakich roślin można dodać do rosołu?** (lubczyk, pietruszka)**.**  **2 - Czym można posypać kanapkę z twarożkiem?** (drobno pokrojonym szczypiorkiem)  **3 – Co dodaje się do kiszenia ogórków?** (czosnek, koper, chrzan)   1. **– Co można dodać do ugotowanych ziemniaków?** (koperek)   C:\Users\annam\Desktop\Prace uczniów - nauczanie zdalne\grupa 1 - Szkolne Zielarskie Koło Naukowe\20200525_105117_Film1_resized.jpg | |
| **Czy zasady prowadzenia upraw ziół, zbioru i przetwarzania mają wpływ na jakość pozyskiwanej żywności?**   * Które rośliny można wykorzystywać jako naturalny nawóz do roślin w ogródkach  lub do odstraszania szkodników – jako wywary, wyciągi, gnojówki? (pokrzywa, skrzyp, czosnek, mniszek, czarny bez). * Które zioła można suszyć? (rozmaryn, oregano, majeranek, tymianek). * Które zioła można zamrażać? (pietruszka, koper, lubczyk, ogórecznik). * Które zioła zaliczamy do leczniczych? (hyzop, szałwia, rumianek).   **C:\Users\annam\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\Content.Word\20200519_075912_Film1.jpgŻywność pozyskiwana przy użyciu naturalnych środków i nawozów ochrony roślin  jest gwarancją naszego zdrowia.** | |
| **Podsumowanie pracy w ramach Szkolnego Zielarskiego Koła Naukowego.**  ***Korzystając o okazji chciałabym Wam serdecznie podziękować za wszystkie spotkania – te w szkole  i te zdalne – z Waszych domów. Pracowaliście systematycznie i wytrwale. Dzieliliście się  ze wszystkimi wynikami swojej pracy, a efekty mogliśmy oglądać na podstronach szkoły. Powstało wiele interesujących opisów, zdjęć i hodowli.***  ***Ostatnie Wasze zadanie (obowiązkowe) to ponowne uzupełnienie testu ewaluacyjnego  na zakończenie zajęć.* Ewaluacja końcowa – załącznik nr 1 (test) – w odrębnym dokumencie – wysyłam na Waszą pocztę e-mail.** | |
| **Jeśli chcesz mi na koniec coś „powiedzieć”, to możesz mi o tym napisać w e-dzienniku  lub ewentualnie na adres** [anna.mikus@kliniska.edu.pl](mailto:anna.mikus@kliniska.edu.pl) | |
| **UWAGI** | **Czas na wykonanie zadań**: **maksymalnie do 01.06.2020**  *Życzę miłej pracy!* |