

Název projektu: : Jak se správně stravovat

Student: Magdaléna Šejnohová

Typ studia: KS Učitelství 1. stupně ZŠ

Skupina: B1 Ročník: V. Školní rok: 2007/2008

I. NÁVRH PROJEKTU

Název:	Jak se správně stravovat
Autoři:	Magdaléna Šejnohová 5. ročník KS PdF MU Brno
Realizace:	5. třída ZŠ Kunčina . Jeden den 4 hodin
Typ projektu:	<ul style="list-style-type: none">▪ Podle délky : krátkodobí▪ Podle prostředí : školní i mimoškolní▪ Podle organizace : vícepředmětový▪ Podle navrhovatele : připravený▪ Podle informačních zdrojů : volný, vázaný
Smysl projektu:	<ul style="list-style-type: none">- Seznámení s novými pojmy. Sepsání svého jídelníčku za jeden den a prezentace vlastního jídelníčku- Presentace.- Zvládnout spolupracovat ve skupinách, zapojit všechny členy do skupiny- Slušně se chovat v obchodních domech a nakoupit správné potraviny
Výstup:	Děti připraví prezentaci pro spolužáky o svém jídelníčku. Vyznačení tiskových materiálů se měli vyvarovat. Presentace bude provázena výstavou.
Předpokládané cíle:	kognitivní: <ul style="list-style-type: none">- Žáci vyhledají a zapisují informace, které si sehnali- vysvětlí pojem ANTIOXIDANTY, KONZERVANTY, LÁTKY UPRAVUJÍCÍ- dokáží si přečíst na obalu potravin důležité informace- naplánují si správný jídelníček afektivní: <ul style="list-style-type: none">- žáci si uvědomí, které látky jsou prospěšné a které ne- sestaví vlastní jídelníček

	<p>psychomotorické:</p> <ul style="list-style-type: none"> - děti sestaví jídelníček - nakoupí (ve třídě) příslušné potraviny - uklidí třídu - vytvoří si výstavu pro spolužáky - sociální: - děti spolupracují samostatně, ve skupinách i v kolektivu
Předpokládané činnosti:	<ul style="list-style-type: none"> - vyhledávání informací - výroba vlastního jídelníčku - nákup potravin - příprava a výzdoba třídy
Organizace výuky:	<p>Práce ve třídě - Zahájení projektu – s žáky si budeme povídat o potravinách a zda tyto jídla jsou prospěšná pro náš organismus. Vysvětlíme si nové pojmy jako jsou: tuky, cukry, bílkoviny, upravující barvu. Zopakujeme již známé- tuky, cukry, bílkoviny.</p> <p>Zadání úkolu:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Žáci sepíší svoji stravu předcházejícího dne- pracují každý sám. Č... Po ukončení si žáci navzájem zhodnotí a zkusí vytřídit potraviny na v... 2. Děti z možných zdrojů(knihy, internet, obaly od potravin, přípravky ANTIOXIDANTŮ, KONZERVANTŮ, LÁTEK UPRAVUJÍCÍ BARVU, TUKŮ A BÝLKOVIN ze svého seznamu potravin a jídel, které s... 3. Porovnání a kontrola s hodnocením spolužáků před zjišťováním ho... 4. Vytvoření správného jídelníčku na jeden den 5. Nákup potravin pro vytvoření jednodenní stavu 6. Prezentace 7. Vyhodnocení nejvyváženější stravy
Předpokládané výukové metody:	<ul style="list-style-type: none"> - metody slovní – rozhovor, popis, vyprávění, vysvětlování - metody dialogické – rozhovor, diskuse - metody názorně demonstrační – pozorování - metody praktické - grafické a výtvarné činnosti, pracovní činnosti - metoda sdělovací - samostatná a skupinová práce
Předpokládané pomůcky:	<p>tvrdý papír A4, (pastelky, fixy), linkovaný papír, psací potřeby, knihy, lístečky s napsanými hodnotami obsahu tuku, cukru, ...,</p>

Způsob prezentace projektu:	- vlastní prezentace
Způsob hodnocení:	-průběžné hodnocení, individuální
Kriteria hodnocení:	<ul style="list-style-type: none">- spolupráce- průběžné žáky a učitelem