

# Program zajęć edukacyjnych

TOSKANIA KOCIEWSKA	
Nazwa obiektu / nazwisko prowadzącego	
Bochlin 71, 86 – 170 Nowe	kujawsko-pomorskie
Adres	Województwo

1. Temat / tytuł zajęć: <b>Dieta Królowej Bony</b>	
2. Czas trwania zajęć: 3h	
3. Grupa docelowa: Klasy I-III SP Klasy IV- VIII SP	4. Liczebność grupy: min. 12 os. max. 30 os.
5. Prowadzący zajęcia: Sara Valentini-Pstrong - lekarz weterynarii, antropozoolog (behawiorysta zwierzęcy) Arkadiusz Pstrong – wykształcenie muzyczne, technik hodowli koni	
6. Zakres tematyczny: <ul style="list-style-type: none"><li>- historia i kultura - Uczeń poznaje historię rewolucji kulinarnej Królowej Bony;</li><li>- historia i geografia – Uczeń dowiaduje się w jaki sposób i skąd do Polski trafiły wybrane gatunki roślin jadalnych;</li><li>- biologia roślin - Uczeń poznaje budowę i etapy rozwoju wybranych gatunków roślin jadalnych;</li><li>- dietetyka - Uczeń dowiaduje się jaki wpływ na zdrowie ma spożywanie warzyw;</li><li>- kulinaria - Uczeń potrafi przygotować danie z warzywami, które pozytywnie wpływa na zdrowie człowieka;</li></ul>	
7. Harmonogram/przebieg zajęć: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Przywitanie grupy przez gospodarzy, omówienie spraw organizacyjnych.</li><li>2. Zapoznanie grupy z gospodarstwem i przebywającymi w nim zwierzętami.</li><li>3. Pogadanka: "Rewolucja kulinarna Królowej Bony dla diety". Przekazanie wiedzy na temat dawnego jedzenia w Polsce i jego wpływu na zdrowie mieszkańców.</li><li>4. Wizyta w szklarni i ogrodzie w celu zebrania produktów niezbędnych do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych. Zaprezentowanie grupie wybranych gatunków roślin jadalnych, omówienie ich faz rozwoju. Warzywne konkursy i zgadywanki.</li><li>5. Warsztaty kulinarne (przygotowanie makaronu z warzywami) połączone z przedstawieniem wartości dietetycznej poszczególnych roślin.</li><li>6. Zabawy integracyjne na wolnym powietrzu.</li><li>7. Pożegnanie i wyjazd grupy.</li></ol>	
8. Pomoce dydaktyczne: <ul style="list-style-type: none"><li>- karty pracy (warzywa – charakterystyka i wykorzystanie) + tablice informacyjne,</li><li>- sprzęt kucharski niezbędny do przeprowadzenia warsztatów kulinarnych,</li><li>- żywe okazy roślin w ogrodzie i szklarni.</li></ul>	
9. Dodatkowe uwagi: <ul style="list-style-type: none"><li>- Zbiór warzyw w terenie możliwy w terminie od czerwca do października. W innych terminach korzystamy z wcześniej zakupionych roślin.</li><li>- Dostępność programu –całoroczna.</li><li>- Uczestnicy programu spożywają przygotowany przez siebie posiłek.</li><li>- Podczas pobytu grupa przebywa na terenie czynnego gospodarstwa rolnego, w tym w otoczeniu zwierząt gospodarskich, a także poza budynkami, stąd ubiór powinien być wygodny i dostosowany do warunków pogodowych.</li></ul>	