**INNOWACJA PEDAGOGICZNA**

**„EKOGASTRONOMIK – SEGREGUJĘ I NIE MARNUJĘ ”**

Nazwa szkoły: Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bydgoszczy

Autorzy: Agata Kozanecka

Hanna Pasera

Adresaci: Uczniowie klas I Technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz klas I Branżowych.

Termin: Rok szkolny 2023/24

1. **Wstęp**

Pomysł na innowację pedagogiczną jest odpowiedzią na narastający, globalny problem żywieniowy związany z marnowaniem żywności. P**olacy od lat zajmują wysokie miejsca w niechlubnym zestawieniu krajów marnujących najwięcej produktów spożywczych. Badania PROM pokazują, że rocznie marnujemy 5 ton jedzenia.** Problem  marnowania żywności jest również zauważalny w naszej szkole, co wynika ze złych nawyków młodzieży.   
Zasady segregacji odpadów są szeroko rozpowszechniane i teoretycznie jasne, jednak na zajęciach praktycznych oraz podczas przerw można  zaobserwować brak wiedzy w tym zakresie. S**egregacja minimalizuje ilość składowanych odpadów, gdyż umożliwia wyselekcjonowanie z nich surowców wtórnych i skierowanie ich do zakładów zajmujących się odzyskiem oraz recyklingiem.**Wprowadzenie innowacji to także wyście naprzeciw wymogom edukacyjnym zawartym w obecnych podstawach programowych dla uczniów kształcących się w zawodach branży gastronomicznej.

1. **Cele innowacji**

**Cel główny**: zapoznanie uczniów z zasadami segregacji odpadów w gastronomii oraz racjonalnym wykorzystaniem produktów ubocznych w gastronomii.

**Cele szczegółowe:**

* szerzenie idei odpowiedzialnego segregowania odpadów w gastronomii
* kształtowanie u uczniów postaw proekologicznych
* przygotowanie uczniów do stosowania zasad segregacji odpadów podczas zajęć w szkole oraz w przyszłości w pracy zawodowej
* zwiększenie świadomości młodzieży na temat globalnego problemu marnowania żywności
* zachęcenie społeczności szkolnej oraz lokalnej do gotowania z resztek, czyli tzw. kuchennego recyklingu,
* zmiana sposobu myślenia oraz zwiększenie efektywności gospodarowania surowcami podczas gotowania zarówno w szkole jak i we własnych gospodarstwach domowych,
* zwiększenie świadomości młodzieży na temat korzyści wynikających ze zmian nawyków m.in. przy planowaniu jadłospisów i przechowywaniu żywności
* poprawa jakości pracy szkoły

1. **Treść innowacji**

Autorzy zrealizują następujące zadania:

* Przeprowadzą test diagnozujący wiedzę na temat segregacji odpadów
* Przygotują scenariusz na lekcję przeprowadzoną w ramach przedmiotów zawodowych.
* Przeprowadzenia szkolenia dla trójek klasowych do przeprowadzania warsztatów na godzinie wychowawczej z zakresu znakowania opakowań produktów spożywczych
* Zorganizują wycieczki do Zakładu Termicznego Przekształcania Odpadów Komunalnych ProNatura
* Przeprowadzą Konkurs na ulotkę dotyczącą segregacji odpadów
* Przeprowadzą Konkurs na danie pod hasłem „Zero waste”
* Zorganizują warsztaty dla społeczności lokalnej pod hasłem „Zero waste”

1. **Spodziewane efekty**

- poszerzenie wiedzy na temat segregowania odpadów powstających w gastronomii

- ukierunkowanie na racjonalne planowanie posiłków oraz przemyślane zakupy surowców,

- wypracowanie właściwych nawyków racjonalnego gospodarowania zasobami,

- budowanie pozytywnego wizerunku szkoły.

1. **Ewaluacja**

W celu uzyskania informacji zwrotnej zostanie przeprowadzona ankieta dotycząca wiedzy na temat możliwości działań proekologicznych w gastronomii a także konkurs z wykorzystaniem resztek poprodukcyjnych.