

ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗ ΣΠΑΤΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το «τέλειο μενού»	
Συντάκτες	Πάππου Νικολέτα, Ηλιάδης Φίλιππος
Διάρκεια	40 λεπτά
Βαθμίδα	Δημοτική Εκπαίδευση (Ε' και Στ' τάξη)
Σκοπός	Οι μαθητές/μαθήτριες αναμένεται να συνειδητοποιήσουν τον ρόλο και την ευθύνη που έχει ο/η καθένας/καθεμιά στο ζήτημα της σπατάλης τροφίμων στις ξενοδοχειακές μονάδες και ευρύτερα στον τουρισμό.
Σύντομη περιγραφή	Οι μαθητές/μαθήτριες μέσω βίντεο ενημερώνονται για τη σπατάλη τροφίμων και τη σύνδεσή της με τον τουρισμό. Ακολούθως, καλούνται να αναγνωρίσουν τους τομείς εργασίας μιας ξενοδοχειακής μονάδας που συσχετίζονται με τη σπατάλη τροφίμων και να τους αντιστοιχίσουν με τις κατάλληλες περιγραφές. Στη συνέχεια, υποδύονται τον ρόλο του/της σεφ και επιλέγουν τις κατάλληλες συνταγές με τη λιγότερη σπατάλη τροφίμων στα πλαίσια φιλοξενίας της ολυμπιακής αποστολής της χώρας τους. Με βάση το τελικό ποσοστό σπατάλης τροφίμων που δημιούργησε ο/η κάθε σεφ μέσα από τις συνταγές που επέλεξε, εμφανίζεται η κατάλληλη γραφική παράσταση. Τέλος, οι μαθητές/μαθήτριες καλούνται να σειροθετήσουν τους τομείς εργασίας μιας ξενοδοχειακής μονάδας ξεκινώντας από τον τομέα με τη μεγαλύτερη σπατάλη τροφίμων μέχρι και τη μικρότερη.
Σύνδεσμος για το διαδικτυακό μάθημα	https://view.genial.ly/61600f5d99bd960dd1b2fee8/interactive-content-the-perfect-menu
QR code	