

Innowacja pedagogiczna dla zawodu Technik Organizacji Turystyki



Cele innowacji:

- Zmiana nawyków żywieniowych
- Promocja zdrowego stylu życia
- Poznanie zasad komponowania posiłków
- Komponowanie lunchboxów turysty

„ŻYWIENIE W OBSŁUDZE TURYSTYCZNEJ”

Adresatami innowacji są uczniowie klasy II technikum kształcący się w zawodzie technik organizacji turystyki.

Niniejsza innowacja ma na celu szerzenie idei zdrowego żywienia, poznania zasad prawidłowego żywienia z wykorzystaniem wiedzy żywieniowej dostępnej na rynku naukowym, programu do układania diet oraz instytucji promujących zdrowy styl życia.

Ma ona zachęcać i motywować uczniów do zmiany nawyków żywieniowych oraz promowanie zdrowego odżywiania pozbawionego chemii, zdrowego stylu życia, jak również zwrócenie uwagi na żywienie podróżnych oraz naukę komponowania posiłków.

Na lekcjach uczniowie przeanalizują i poznają składy chemiczne ulubionych potraw i napojów. Dowiedzą się jak działają na organizm poszczególne składowe batoników i ukochanych „energetyków”. Nauczą się komponować zdrowy i prawidłowy pod względem wartości odżywczych posiłek.

Odbędą wycieczki kulinarne, zrobią zdrowe zakupy i dowiedzą się, że nie wszystko o czym zapewniamy w reklamach telewizyjnych jest prawdą i czy w małym Danonku znajdują się 2 szklanki mleka 😊