

**Eko – Smaki Cezaka – projekt edukacji ekologicznej i prozdrowotnej realizowany w Zespole Szkół Nr 1 im. Jakuba Stefana Cezaka w Zgierzu**

**1. Planowane terminy realizacji Projektu:**

Termin rozpoczęcia realizacji Projektu	<b>01. 09. 2016</b>
Termin zakończenia realizacji Projektu	<b>30. 06. 2017</b>

**2. Koszty:**

- Całkowity koszt: 15 881,00
- Dotacja z **WFOŚiGW**: 13 453,00

**3. Cele:**

- edukacja ekologiczna w zakresie racjonalizacji gospodarki odpadami i zapobiegania ich powstawaniu
- promowanie żywności ekologicznej oraz zasad zdrowego odżywiania

**4. Kadra Wnioskodawcy realizująca Projekt (imię i nazwisko, stanowisko służbowe, zakres odpowiedzialności za zadanie lub jego część, doświadczenie w realizacji podobnych przedsięwzięć) oraz opis dotychczasowych osiągnięć szkoły/przedszkola:**

- Sebastian Kozicki – nauczyciel biologii, pomysłodawca i koordynator programu, prowadzący część zajęć w ramach projektu, koordynator w projekcie Moja wymarzona ekopracownia oraz uczestnik w projektach unijnych;
- Danuta Łobodzińska – nauczycielka chemii – prowadząca część zajęć, doświadczenie w projektach unijnych;
- Marzena Kordyl – Kołata – nauczycielka przedmiotów zawodowych, prowadząca część zajęć, doświadczenie w projektach unijnych;
- Sylwia Karlikowska - nauczycielka przedmiotów zawodowych, prowadząca część zajęć, doświadczenie w projektach unijnych.

Szkoła aktywnie pozyskuje fundusze z Unii Europejskiej, które przeznacza na podnoszenie jakości kształcenia młodzieży oraz modernizację bazy dydaktycznej. Do roku 2016 zrealizowano kilka dużych przedsięwzięć finansowanych z m.in. z Unii Europejskiej, należą do nich: Profesjonali XXI wieku, Animatorzy Zdrowego Stylu Życia, oraz Erasmus +. Z dziedziny edukacja ekologiczna – szkoła zrealizowała projekt Moja wymarzona ekopracownia, dzięki któremu powstała nowoczesna pracownia biologiczna. W ramach projektu zrealizowano szkolny program edukacyjny Laboratorium ekologiczne, badano czystość powietrza, wód Bzury oraz natężenie hałasu. W szkole prowadzone są akcje selektywnej zbiórki odpadów takich jak baterie, tonery, makulatura. Szkoła współpracuje z Ośrodkiem Edukacji Ekologicznej, w którym od wielu lat systematycznie realizowane są zajęcia edukacji ekologicznej w ramach lekcji biologii (m.in. Formy ochrony przyrody, Skala porostowa, ekosystem pniaka i inne). Promujemy również edukację prozdrowotną – za autorskie programy w tej dziedzinie oraz liczne akcje i happeningi szkoła otrzymała tytuł Szkoła Promująca Zdrowie w województwie łódzkim.

## 5. Efekt ekologiczny, który będzie uzyskany w wyniku realizacji Projektu:

liczba uczniów/dzieci z placówki, która będzie uczestniczyła w realizacji Projektu	ok. 500 [os.]
liczba uczniów/dzieci spoza placówki realizującej Projekt biorąca bezpośrednio w nim udział	ok. 20 [os]

## 6. Planowane wycieczki/zajęcia terenowe:

- Nadwarciański Gród w Załęczu Wielkim
- Gospodarstwo Agroturystyczne w Konarzewie
- Zajęcia w Ogrodzie Botanicznym

## 7. Planowane warsztaty/zajęcia stacjonarne:

- Warsztaty z gotowania na produktach ekologicznych z *Krzysztofem Szulborskim*, wybitnym kucharzem, trenerem jurorem prestiżowych konkursów kulinarnych, autorem książek i programów, twórcą Pomorskiej Akademii Kulinarnej
- Spotkanie z dietetykiem na temat zdrowego odżywiania się
- Warsztaty kulinarne pt. Dyniowe Warsztaty z Eko Kuchni
- Ogólnie – szkolna akcja profilaktyczna Podziel się owocem, prezentacja przyrządzenia owocowo – warzywnych soków, sałatek oraz zupy z dyni, degustacja dla wszystkich zainteresowanych uczniów i nauczycieli
- Organizacja tych warsztatów ma związek z konkursem Kucharz Roku. Uczniowie zgodnie z regulaminem konkursowym wykonują potrawy z żywności ekologicznej

## 8. Planowane Konkursy:

- Kucharz Roku pt. "Zdrowie na talerzu"
- Jaki to owoc?
- Powiatowy Konkurs Ekologiczny dla Gimnazjalistów

## 9. Inne działania zaplanowane w Projekcie, w ramach których będą wykorzystywane zakupione pomoce dydaktyczne (zajęcia lekcyjne, koła przyrodniczo – ekologiczne, akcje, inne):

- Zajęcia dydaktyczne, pt. *Żywność i zdrowie*
- Zajęcia dydaktyczne, pt. *Chemia w żywności*
- Zajęcia dydaktyczne, pt. *Smaki ziemi łódzkiej*
- Akcja informacyjna na temat segregacji odpadów z okazji Dnia Ziemi
- Impreza szkolna promująca spożywanie warzyw i owoców z polskich sadów, pt. *Podziel się owocem*

## 10. Aspekt społeczny realizacji Projektu:

Projekt dedykujemy w pierwszej kolejności uczniom klas o profilu żywieniowym w celu zwiększenia ich wiedzy w zakresie prawidłowego odżywiania oraz przyrostu umiejętności przygotowywania potraw oraz napojów z ekologicznych produktów z poszanowaniem zasad zdrowego żywienia. Podczas zajęć nauczyciele przedmiotów zawodowych będą zwracać uwagę uczniów na redukcję produkowania odpadów w kuchni i maksymalne wykorzystanie surowców. W tej grupie około 10% uczniów pochodzi z rodzin ubogich i zagrożonych wykluczeniem. Udział naszych uczniów w tym projekcie stwarza im możliwości wyrównywania szans edukacyjnych, jest motywacją do samorozwoju, stwarza możliwości zdrowej rywalizacji, wszyscy uczestnicy projektu mają bowiem identyczne szanse na udział w warsztatach kulinarnych pod okiem znanego kucharza i edukatora Krzysztofa Szulborskiego. W naszej szkole w liceum integracyjnym uczą się uczniowie posiadający orzeczenia (około 10 osób), z myślą o klasach integracyjnych organizujemy spotkanie z dietetykiem. Cele projektu obejmują również pozostałych uczniów szkoły, których zapraszamy do ogólnoszkolnej akcji promującej spożywanie warzyw, owoców i przetworów. W końcu pragniemy poszerzyć naszą działalność związaną z projektem o szkoły powiatowe zapraszając uczniów gimnazjów Powiatu Zgierskiego do udziału w powiatowym konkursie ekologicznym. Przygotowane ulotki oraz plakaty informacyjne z zakresu segregacji odpadów, a także kosze do segregacji będą dostępne dla wszystkich uczniów oraz gości odwiedzających szkołę i będą mieć za zadanie wyrobienie nawyków codziennej segregacji odpadów. Projekt Eko – Smaki Cezaka aktywizuje uczniów do rozwoju kompetencji zawodowych w zakresie sztuki kulinarnej, wykorzystania zdrowych i ekologicznych produktów, zachęca do spożywania warzyw i owoców z polskich sadów. Przyszli absolwenci szkoły uczestniczący w tym projekcie mogą wykorzystać zdobyte doświadczenie w pracy zawodowej i codziennym życiu.

## 11. Inne, istotne zdaniem Wnioskodawcy, informacje dotyczące Projektu i wniosku o dofinansowanie (np. zaangażowanie rodziców lub innych podmiotów w realizację Projektu, czy Projekt wskazuje problemy ekologiczne występujące lokalnie/regionalnie wraz ze sposobami ich rozwiązywania przez Gminę/Miasto):

Nauczyciele szkoły prowadzą zajęcia wpisane w projekt. Bezpłatne warsztaty poprowadzi również dietetyk. Realizując zadania w ramach projektu podnosimy jakość kształcenia naszych uczniów w zawodach kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Projekt obejmuje ważne dla Powiatu Zgierskiego problemy proekologiczne – związane z segregacją odpadów oraz prozdrowotne – wynikające z „epidemii” otyłości. Realizacja tych zadań może mieć przełożenie na wzrost świadomości proekologicznej i prozdrowotnej młodych ludzi poprzez zachęcenie ich oraz rodzin do systematycznej segregacji odpadów w gospodarstwach domowych oraz zdrowego żywienia. Szkoła aktywnie współpracuje z organem prowadzącym – Powiatem Zgierskim w pozyskiwaniu środków finansowych na realizację zadań dydaktycznych oraz rozwijanie zainteresowań uczniów.

**Sebastian Kozicki**