

THE STORY
OF STUFF

KONSPEKT ZAJĘĆ

Planowana liczba i wiek odbiorców: : liczba oraz poziom trudności do dostosowania

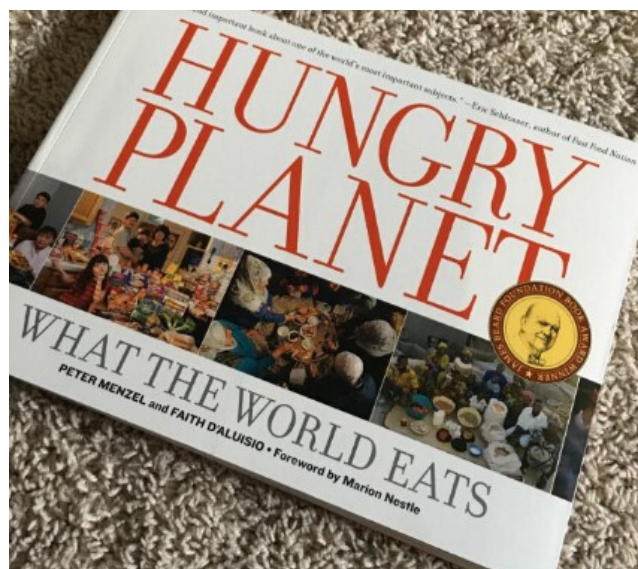
Czas trwania: 2x1,5 h (warsztat wprowadzający), 1,5 (upcycling)

Cel (wiedza, umiejętności, postawy związane z edukacją globalną):

- pokazanie systemu zależności na świecie i interrelacji poszczególnych państw na świecie od siebie nawzajem;
- uczulenie na to, jaki skutek przynosi nadmierna konsumpcja;
- nieuwrażliwienie na to, że zasoby naturalne kiedyś się skończą;
- uwrażliwienie osób uczestniczących na to, co kupują na co dzień i wzmocnienie postaw zero-waste czy nadmiernej konsumpcji.

Potrzebne materiały:

- różnego rodzaju materiały do warsztatów upcyklingu (stare kartony, opakowania po jogurcie, sznurki, butelki);
- nożyczki, igły, nitki, farbki;
- rzutnik, głośniki;
- karteczki z poszczególnymi fazami etapów produkcji.



Przebieg zajęć

1. Poproś, uczniów, aby zobaczyli na swoje ubranie, skąd jest, gdzie zostało wyprodukowane. Poproś ewentualnie, aby sobie przypomnieli, co jedli dziś na śniadanie lub obiad – aby zacząć dyskusję, skąd są rzeczy, które na co dzień używamy.
2. Poproś, aby potem usiedli w grupach i spisali produkty, które ich rodzina zużywa w ciągu całego tygodnia – ile picia, jakiego, ile jedzenia i jakiego, co kupują jeszcze dodatkowo. Grupy potem prezentują swoje wyniki sobie nawzajem.
3. Można sprawdzić skąd te produkty są i ile tego jest. Dla porównania można wyświetlić – ile jedzą rodziny w innych częściach świata.
4. Pytamy osoby uczestniczące co o tym myślą.
5. Wyświetlamy filmiki o produkcji i o podejściu do konsumpcji: czy więcej znaczy lepiej? W podanym linku w załącznikach.
6. Analizujemy puzzle w rozsypance, układamy je po kolei i patrzymy na to, co poszczególne etapy produkcji niosą ze sobą.
7. Jako działania artystyczne proponujemy warsztaty kreatywne z upcyklingu.

ZAŁĄCZNIKI:

- The story of stuff: <https://www.youtube.com/watch?v=9GorqroigqM&vl=en>
- The story of change: <https://www.youtube.com/watch?v=olQdYXCKUvo>
- Zdjęcia rodzin: <https://time.com/8515/what-the-world-eats-hungry-planet/>
- Rozsypanka: etapy produkcji żywności

Karta nr IV/1

<p>PRODUKCJA wytworzenie żywności (uprawa roślin lub chów zwierząt) i jej przetwarzanie</p>	<p>Kiedy warzywa nie wyglądają wystarczająco ładnie, żeby móc je sprzedać, bywają wyrzucane od razu po zebraniu, np. zbyt mały ziemniak lub krzywa marchewka.</p>
	<p>Czasem cena, którą rolnik jest w stanie dostać za swoje produkty, jest tak niska, że nie opłaca mu się nawet zbierać z pola swoich plonów.</p>
<p>TRANSPORT przewożenie żywności z miejsca na miejsce</p>	<p>Podczas transportu żywności, szczególnie na duże odległości, część żywności ulega zniszczeniu.</p> <p>Wystarczy, że podczas transportu zniszczy się trochę opakowanie, np. zagnie róg kartonu z płatkami śniadaniowymi, a całość zostanie wyrzucona.</p>
<p>MAGAZYNOWANIE przechowywanie, składowanie większych ilości żywności</p>	<p>W krajach, w których prąd nie jest dostępny całą dobę, występuje problem braku sprawnych lodówek, przez co część żywności się psuje w wysokiej temperaturze.</p> <p>Nawet jedna brązowa kropka na bananie wystarczy do tego, żeby z magazynu zamiast na sklepową półkę trafił prosto do śmieci.</p>

WARSZTATY IV — łańcuch marnowanej żywności

<p>DYSTRYBUCJA wsieci dystrybucji, czyli rozdzielania towarów, dużą rolę grają supermarketki</p>	<p>W supermarketach na całym świecie wyrzuca się codziennie mnóstwo jedzenia. Wystarczy, że jakiś owoc lub warzywo nie wygląda odpowiednio, i już trafia do śmieci – nie będzie sprzedany</p> <p>Właściciele supermarketów zauważyli, że ludzie kupują chętniej i więcej, kiedy widzą pełne półki. Dlatego jest tam za dużo produktów na raz i część z nich zostanie ostatecznie wyrzucona.</p>
<p>KONSUMENCI, CZYLI MY osoby kupujące i spożywające żywność</p>	<p>Promocje, które widzimy w sklepach i w reklamach – typu „kup 3, zapłać za 2”, powodują, że kupujemy za dużo, skuszeni niską ceną jedzenia. Nie planujemy zakupów i często kupujemy więcej jedzenia, niż potrzebujemy.</p> <p>Europejczyk wyrzuca średnio 90 kg jedzenia rocznie. To prawie 2 kg na tydzień. 50% jedzenia marnowanego w Unii Europejskiej wyrzucane jest przez gospodarstwa domowe.</p>
<p>UTYLIZACJA ostatni etap, kiedy żywność traktuje się jak odpad</p>	<p>Metan pochodzący z gnijącej na wysypiskach żywności jest jednym z najgroźniejszych gazów cieplarnianych.</p> <p>Od kiedy prawo w Polsce się zmieniło, wszystkie nieudane czekoladki w fabryce czekolady trzeba zutylizować, czyli spalić – nie można ich oddać za darmo albo sprzedać po niższej cenie.</p>