

Raport z zebranych dobrych praktyk i studiów przypadków dotyczących zrównoważonych systemów

Autorzy: Tallinn University of Technology, Stimuli for Social Change, Associazione di Promozione Sociale KORA, Politechnika Białostocka, Einurð, Platon M.E.P.E., Narva Gümnaasium

Autorzy odpowiedzialni: Tallinn University of Technology, Estonia



Spis treści

1.	Wprowadzenie	3
2.	Metodyka	4
	Identyfikacja dobrych praktyk	4
	Identyfikacja studiów przypadku	5
3.	Results	7
	Studium przypadku 1	7
	Studium przypadku 2	9
	Studium przypadku 3	12
	Studium przypadku 4	14
	Studium przypadku 5	16
	Studium przypadku 6	18
	Studium przypadku 7	21
	Studium przypadku 8	24
4.	Conclusion	26
	Załącznik 1: Lista zebranych Dobrych Praktyk	27
	Aneks 2: Szablon opisu Dobrych Praktyk	36
	Aneks 3: Szablon wywiadu do opracowania studiów przypadku	38

1. Wprowadzenie

Zachodzące zmiany klimatu stanowią jedno z największych wyzwań środowiska naturalnego naszych czasów. Związane jest to głównie z gromadzeniem się gazów cieplarnianych w atmosferze. Systemy żywnościowe znacząco przyczyniają się do tego problemu, ponieważ jedna trzecia światowej emisji gazów cieplarnianych pochodzi z sektora spożywczego.

Zrównoważone zarządzanie żywnością, dążące do zmniejszenia marnowania żywności w całym cyklu życia, począwszy od wykorzystania zasobów naturalnych, poprzez produkcję, sprzedaż, konsumpcję, aż do decyzji dotyczących odzysku lub utylizacji żywności, jest kluczowe dla łagodzenia zmian klimatu i wzmacniania odporności globalnych systemów żywnościowych i rolnictwa. Niemniej jednak, nadal brakuje specjalistycznych materiałów edukacyjnych i niezbędnych kompetencji wśród różnych interesariuszy, aby wdrażać transformację zrównoważonych systemów żywnościowych.

Dlatego projekt EduNUT ma na celu zaspokojenie potrzeb zarówno edukatorów, jak i uczniów, koncentrując się na rozwijaniu brakującej wiedzy dotyczącej złożonego tematu zrównoważonych systemów żywnościowych, poprzez tworzenie innowacyjnych materiałów edukacyjnych i metodyk dydaktycznych.

W związku z powyższym, cele projektu EduNUT są następujące:

1. Wyposażenie nauczycieli w aktualne narzędzia i kompetencje dydaktyczne z zakresu Futures Literacy oraz Food Literacy. W ramach projektu zostanie opracowana baza danych: Dobre Praktyki, zbiór Studiów Przypadków oraz zostanie przeprowadzone kompleksowe badanie integracji podejść z zakresu Food i Futures Literacy w edukacji szkolnej (WP2).
2. Rozszerzenie oferty szkoleń i narzędzi edukacyjnych z zakresu Futures Literacy i aktualnego Food Literacy, które są rzadziej lub w ogóle nie używane na poziomie edukacji średniej w Europie. W celu osiągnięcia tego celu w ramach projektu zostanie opracowany program budowania kompetencji nauczycieli w zakresie aktualnej wiedzy i umiejętności dotyczących proponowanych metod (WP3).
3. Pomoc uczniom w rozwijaniu umiejętności Futures Literacy i myślenia systemowego oraz wzmocnienie ich wiedzy, umiejętności i postaw, aby stopniowo zmieniać swoje osobiste nawyki konsumenckie i inspirować innych do tego samego. Będzie to osiągnięte poprzez innowacyjny program nauczania EduNUT i projektowanie gry edukacyjnej, która umożliwi uczniom stanie się pewnymi siebie i zdolnymi kreatorami zmian w Zrównoważonych Systemach Żywnościowych przyszłości (WP4).

Aktualny raport to wynik WP2. Opiera się na zebranych danych w obszarze Dobrych Praktyk i Studiów Przypadków, mając na celu przedstawienie ostatecznych wniosków nauczycielom i odpowiednim interesariuszom z zakresu funkcjonujących projektów edukacyjnych i działań, które promują innowacyjne podejście do zrównoważonych systemów żywnościowych. W rezultacie przeprowadzonego badania, zostały przedstawione opinie badanych nauczycieli i uczniów, w zakresie zalet, wad, możliwości i zagrożeń istniejących dobrych praktyk w obszarze Food Literacy i zrównoważonych systemów żywnościowych.

2. Metodyka

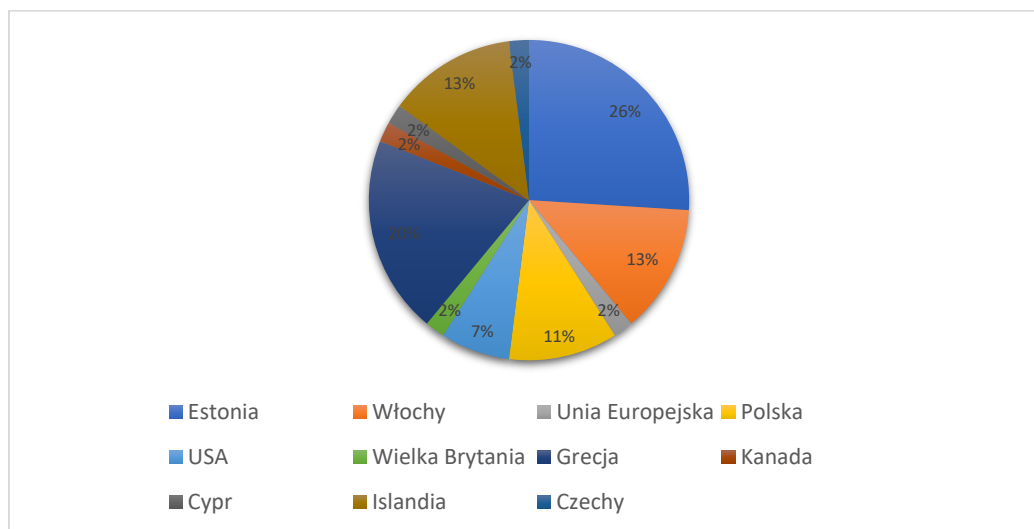
Identyfikacja dobrych praktyk

Dobre praktyki w zakresie *Futures Literacy* oraz zrównoważonych systemów żywnościowych zostały zidentyfikowane przez Partnerów projektu reprezentujących pięć krajów europejskich: Estonię, Grecję, Islandię, Włochy oraz Polskę.

Wybrane dobre praktyki musiały mieć zastosowanie w edukacji podstawowej, średniej i pozaformalnej. Ponadto, założono, że będą one wykazywać wysokim potencjałem edukacyjnym i być łatwe do powielenia przez nauczycieli w różnych krajach (Aneks 2). Aby udoskonalić proces selekcji dobrych praktyk, wysoce pożądane było uwzględnienie następujących przykładów:

- innowacyjnych (cyfrowych) rozwiązań edukacyjnych mających na celu modernizację edukacji w zakresie zrównoważonego rozwoju żywność.
- podejścia opartego na uczeniu się przez działanie w celu poprawy krytycznego myślenia, myślenia analitycznego i kreatywności.
- podejścia interdyscyplinarnego
- współpracy z lokalnymi społecznościami

W sumie zebrano 46 dobrych praktyk z krajów europejskich i spoza nich (Załącznik 1). Większość praktyk zidentyfikowano w Estonii (12), Grecji (9), na Islandii (6) oraz we Włoszech (6) (rys. 1). Należy zauważyć, że kilka projektów edukacyjnych opisanych w zebranych dobrych praktykach angażuje również innych partnerów międzynarodowych z krajów UE oraz z poza niej.



Rys. 1: Procent zebranych dobrych praktyk z różnych krajów europejskich i spoza nich

Identyfikacja studiów przypadku

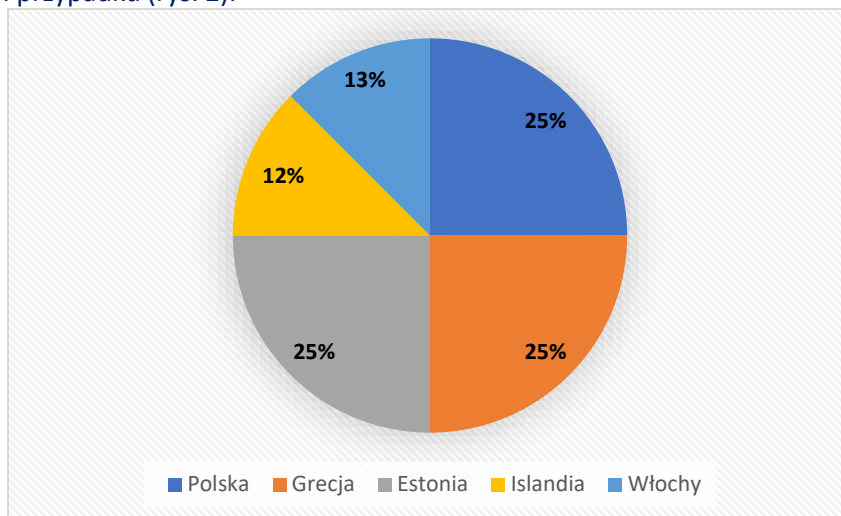
Studia przypadków zostały zidentyfikowane na podstawie opracowanej listy dobrych praktyk, zebranych w poprzednim działaniu WP2.

Wybrane studia przypadków musiały prezentować najwyższy potencjał edukacyjny, innowacyjność oraz służyć jako inspiracja do opracowania materiałów dydaktycznych dedykowanych nauczycielom w WP3 i WP4. Aby zebrać spostrzeżenia i dogłębną wiedzę na temat przeprowadzonych studiów przypadku, stworzono szablon wywiadów (załącznik 3). Wywiady zostały zaprojektowane w dwóch formatach: dla dostawców informacji (nauczycieli) i odbiorców informacji (uczniów).

Kryteria przeprowadzania częściowo ustrukturyzowanych wywiadów obejmowały:

- zaangażowanie różnych interesariuszy, takich jak nauczyciele w szkołach, ekowioskach i organizacjach zaangażowanych w edukację pozaformalną koncentrującą się na zrównoważonych systemach żywnościowych (dostawcy informacji) oraz uczniowie (odbiorcy informacji);
- reprezentację różnych grup wiekowych, płci i stanowisk wśród rozmówców, zgodnie z celem włączenia społecznego.

Łącznie przeprowadzono 8 studiów przypadku w pięciu krajach partnerskich projektu. Estonia, Polska i Grecja przeprowadziły po 2 studia przypadków, podczas gdy Włochy i Islandia przeprowadziły po jednym studium przypadku (rys. 2).



Rysunek 2: Odsetek przeprowadzonych studiów przypadku w pięciu krajach partnerskich projektu

W celu opracowania studiów przypadku przeprowadzono 29 wywiadów z różnymi interesariuszami: 16 z odbiorcami informacji (uczniami) i 13 z dostawcami informacji (nauczycielami, twórcami programów).

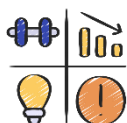
Analiza przeprowadzonych wywiadów pozwoliła bardziej refleksyjnie przeanalizować zidentyfikowane dobre praktyki oraz istotnie wsparła proces analizy mocnych i słabych stron, szans i zagrożeń (SWOT) dla każdej z nich. Analiza SWOT zebranych studiów przypadku dotyczących zrównoważonych systemów żywnościowych ma na celu zapewnienie kompleksowego zrozumienia obecnego stanu każdej praktyki. Analiza ta wspiera proces podejmowania świadomych decyzji, służy opracowywaniu strategii

wykorzystania mocnych stron i szans, eliminowaniu słabości i łagodzeniu potencjalnych zagrożeń w celu wspierania ogólnej trwałości i sukcesu wdrożonej praktyki w przypadku jej powielania. Dodatkowo wybrano kilka indywidualnych wypowiedzi dotyczących przeprowadzonych studiów przypadku, aby zapewnić inspirację dla nauczycieli i jeszcze bardziej usprawnić wdrażanie opisanych studiów przypadku w innych regionach i krajach.

3. Results

Studium przypadku 1

Tytuł:	Edukacja pokolenia "Z" obywateli Europy w zakresie zerowego marnowania żywności
Kraj wdrożenia:	Estonia, Chorwacja, Serbia, Włochy, Rumunia
Rodzaj dobrej praktyki:	Projekt edukacyjny dla młodzieży
Rodzaj wykształcenia (podstawowe, średnie, nieformalne):	Uniwersytety i szkoły średnie
Wiek uczestników:	18-24
Forma edukacji (online, offline, mieszana):	Online i offline
Link:	Edukacja pokolenia "Z" obywateli Europy w zakresie zerowego marnowania żywności
<p>Celem tego projektu jest zainicjowanie i utrzymanie zmiany zachowań mających na celu zapobieganie i ograniczanie marnowania żywności zarówno na poziomie osobistym, jak i zbiorowym wśród młodych ludzi. Osoby te mają obowiązki jako członkowie rodziny i właściciele gospodarstw domowych. Metoda samooceny obejmuje monitorowanie częstotliwości marnowania żywności dla różnych grup żywności i zgłaszanie ilości odpadów za każdym razem, gdy żywność jest wyrzucana. Uczniowie są zobowiązani do prowadzenia 7-dniowego dziennika odpadów żywnościowych, rejestrując odpady z każdego posiłku. Przeprowadzenie ankiety w ciągu typowego tygodnia (7 dni) zapewnia najlepszy pomiar marnotrawstwa żywności w domu. Idealnie byłoby, gdyby ankieta została ukończona w ciągu jednego tygodnia, ale jeśli są przerwy z powodu specjalnych okazji (urodziny, inne uroczystości), pomiar można kontynuować następnego dnia. Po wypełnieniu dziennika przez 7 kolejnych dni, uczniowie powinni przesłać dokument wraz ze zdjęciami posiłków (przed i po) na adres e-mail koordynatora krajowego w celu dalszej analizy.</p>	



ANALIZA SWOT STUDIUM PRZYPADKU 1:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Rzeczywista redukcja marnowania żywności, ponieważ uczniowie stają się bardziej świadomi problemu FW pod koniec tej praktyki.
2. Wykorzystanie nowo opracowanego oprogramowania do oceny ilości odpadów żywnościowych na talerzach uczniów.
3. Wdrożenie podejścia opartego na uczeniu się przez działanie w celu zwiększenia krytycznego i analitycznego myślenia wśród studentów.

Słabe strony (czynniki wewnętrzne):

1. Zachęcenie uczniów do udziału w wyzwaniu było trudne ze względu na jego stosunkowo długi czas trwania (1 tydzień) i wymagany znaczny wysiłek (robiecie co najmniej 6 zdjęć każdego dnia).

2. Dobrowolny charakter uczestnictwa prawdopodobnie wprowadził stronniczość, ponieważ uczniowie już świadomi ekologicznie byli bardziej skłonni do udziału w wyzwaniu w porównaniu z tymi, którzy mniej przejmowali się swoim wpływem na środowisko.
3. Wyniki badania mogą nie być neutralne ze względu na to, że niektórzy uczestnicy celowo zmienili swoje nawyki związane z produkcją odpadów żywnościowych w wyniku udziału w badaniu.
4. Czynniki ludzkie stanowiły istotny problem, ponieważ uczestnicy często zapominali o robieniu zdjęć, pomimo ciągłych przypomnień.
5. W analizie nie uwzględniono potencjalnego wpływu różnych rodzajów odpadów żywnościowych (np. warzyw lub mięsa) na wyniki.

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Działanie to zwiększyło świadomość i promowało zmiany zachowań w celu ograniczenia marnowania żywności, zachęcając uczniów do podejmowania bardziej zrównoważonych decyzji w ich codziennym życiu.
2. Działanie to można łatwo powielić w innych regionach/krajach i dostosować do potrzeb różnych interesariuszy.
3. Działanie to może być dalej rozwijane, na przykład "wyzwanie zrównoważonej diety" może edukować młode osoby w zakresie przyjaznych dla środowiska wyborów żywieniowych, przyczyniając się do ich wiedzy na temat zrównoważonej konsumpcji.

Zagrożenia (czynniki zewnętrzne):

1. Podczas powielania tej praktyki analiza zebranych danych może wymagać użycia licencjonowanego oprogramowania, co może stwarzać trudności ze względu na ograniczoną dostępność.
2. Działanie to wymaga pewnego (przynajmniej minimalnego) finansowania i zasobów ludzkich.

Kilka spostrzeżeń z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy studentów:

"Projekt Zeewaste4EU wzmocnił mnie osobiście, skłaniając do refleksji nad codziennym marnowaniem żywności. 7-dniowe wyzwanie, podczas którego robiłem zdjęcia mojego talerza, ujawniło, ile jedzenia marnowałem. To skłoniło mnie do zastanowienia się nad przyczynami marnowania żywności i znalezienia sposobów na ich zminimalizowanie".

"Jedną z mocnych stron tego wyzwania było zorganizowanie mojego sposobu myślenia, aby dostosować się do potrzeb konsumpcji żywności, wspierając pasję do przygotowywania i spożywania żywności w sposób minimalizujący marnotrawstwo".

Z perspektywy nauczycieli:

"Działanie to miało na celu zebranie unikalnych danych na temat marnowania żywności wśród młodych ludzi w różnych krajach europejskich. Ponadto miało na celu podniesienie świadomości na temat marnowania żywności i, w idealnym przypadku, przyczynienie się do ograniczenia jego występowania".

Studium przypadku 2

Tytuł:	Ćwiczenie Eksploracyjne Fairtrade
Kraj wdrożenia:	Estonia
Rodzaj dobrej praktyki:	Ćwiczenie praktyczne
Rodzaj wykształcenia (podstawowe, średnie, nieformalne):	Szkoły średnie
Wiek uczestników:	15-17
Forma edukacji (online, offline, mieszana):	Online
Link:	https://padlet.com/mailane84/iglane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e

"Fairtrade" to inicjatywa handlowa, która ma na celu poprawę warunków życia i pracy dla producentów rolnych w krajach rozwijających się. Organizacja Fairtrade International ustanawia standardy, które muszą być spełnione przez producentów, aby otrzymać certyfikację Fairtrade.

Główne zasady Fairtrade obejmują zapewnienie uczciwej płacy dla pracowników rolnych, promowanie zrównoważonego rolnictwa, zakaz stosowania niebezpiecznych substancji chemicznych, ochronę praw pracowników oraz udzielanie wsparcia społecznościom lokalnym. Produkty oznaczone znakiem Fairtrade są często sprzedawane w sklepach detalicznych, a ich zakup ma na celu wspieranie sprawiedliwego handlu i poprawę warunków życia producentów w krajach, gdzie warunki te mogą być trudne.

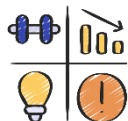
Głównymi celami tego ćwiczenia są: (1) podkreślenie znaczenia produktów Fairtrade; (2) inspirowanie i zachęcanie do konkretnych działań, które przyczyniają się do zdrowego odżywiania Fairtrade; oraz (3) podnoszenie świadomości na temat kwestii związanych z nieuczciwym handlem, dostarczanie wyjaśnień i motywowanie uczniów do wyboru Fairtrade.

Pracując w parach, uczniowie wyruszą w podróż po supermarketach, aby zidentyfikować produkty Fairtrade. Zadania obejmują:

1. Uchwycić moment: Zrób zdjęcie wybranego produktu Fairtrade.
2. Prześledź pochodzenie: Zidentyfikuj kraj produkcji wybranego produktu.
3. Wyszukiwanie certyfikatów: Poszukaj i zidentyfikuj znak certyfikacji Fairtrade na produkcie.
4. Udostępnianie spostrzeżeń: Opublikuj wyniki na ścianie Padlet.

Na platformie Padlet każda para jest proszona o zaangażowanie się w dyskusję, odpowiadając na pytanie: "Dlaczego należy preferować produkty Fairtrade?"

Jednym z kluczowych wskaźników sukcesu tego ćwiczenia jest zdolność uczniów do krytycznego myślenia o tym, jak Fairtrade wpływa na osiągnięcie Celów Zrównoważonego Rozwoju. Co więcej, ma ono na celu zaangażowanie nowych odbiorców i kultywowanie zainteresowania produktami Fairtrade, prowadząc do zmiany perspektywy uczniów w zakresie wyboru zdrowego stylu życia. Integrując badanie produktów Fairtrade z szerszą dyskusją na temat zrównoważonego rozwoju i zdrowego stylu życia, ćwiczenie to ma na celu wspieranie przemyślanej refleksji i proaktywnego zaangażowania wśród uczniów.



ANALIZA SWOT STUDIUM PRZYPADKU 2:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Ćwiczenie skutecznie podnosi świadomość celów Fairtrade, promując świadomość etycznych wyborów konsumenckich.
2. Silna współpraca z lokalnymi społecznościami, w tym supermarketami i organizacjami pozarządowymi, zwiększa wpływ i zasięg ćwiczenia.
3. Wykorzystanie platformy cyfrowej do oceny ułatwia efektywne gromadzenie i analizę danych, zwiększając ogólne doświadczenie edukacyjne.
4. Wdrożenie podejścia opartego na uczeniu się przez działanie wzmacnia krytyczne myślenie, umiejętności analityczne i kreatywność wśród uczestników.
5. Ćwiczenie stosuje podejście interdyscyplinarne, wspierając holistyczne zrozumienie wpływu Fairtrade.
6. Ćwiczenia przyczyniają się do promowania zarówno zdrowego stylu życia, jak i zasad sprawiedliwego handlu.

Słabe strony (czynniki wewnętrzne):

1. Metody oceny mogą wymagać dopracowania w celu bardziej kompleksowej oceny.
2. Wyzwania w procesie wdrażania mogą stanowić wewnętrzne przeszkody.
3. Ćwiczenie może wiązać się z kosztami finansowymi, potencjalnie ograniczając jego skalowalność.

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Ćwiczenie może przyciągnąć uczniów z innych szkół i zaangażować rodziców, zwiększając swój zasięg i wpływ.
2. Możliwość powtórzenia ćwiczenia w innych regionach lub krajach daje szansę na rozpowszechnienie jego pozytywnych efektów na szerszą skalę.

Zagrożenia (czynniki zewnętrzne):

1. Różne bariery zewnętrzne, takie jak wyzwania regulacyjne lub logistyczne, mogą mieć wpływ na skuteczne wdrożenie studium przypadku.
2. Potencjalnym zagrożeniem jest niski poziom uczestnictwa i zainteresowania studium przypadku, wpływający na jego ogólny sukces.
3. Dostępność towarów Fairtrade w supermarketach może stanowić zagrożenie, wpływając na wykonalność i wyniki ćwiczenia.

Kilka spostrzeżeń z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy studentów:

"Podobała mi się metoda badawcza i praktyczne działania w ramach ćwiczenia "Fairtrade"."

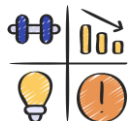
"Teraz, gdy dostrzegam zielony i niebieski znak Fairtrade w lokalnym sklepie spożywczym lub moim ulubionym sklepie internetowym, mogę robić zakupy z pewnością siebie, wiedząc, że wywieram pozytywny wpływ na świat i wykorzystuję swoją siłę nabywczą do wspierania rolników i pracowników, którzy zasługują na zrównoważone źródła utrzymania".

Z perspektywy nauczycieli:

"Biorąc pod uwagę, że wszyscy uczniowie przygotowali się do części praktycznej i przynieśli opakowania z domu do zbadania i przeanalizowania, było oczywiste, że ten temat był dla nich interesujący i przydatny. Uczniowie byli w stanie wyjaśnić swoim rodzicom znaczenie oznakowania Fairtrade, zwiększając w ten sposób pozytywny wpływ tego ćwiczenia".

Studium przypadku 3

Title:	MasterChef
Country of implementation:	Włochy
Type of the practice:	Ćwiczenia praktyczne
Type of education (primary, secondary, non-formal):	Nieformalne
Age of participants:	18-31
Education form (online, offline, or blended):	Offline
Link:	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQJtE
<p>Uczestnicy podzieleni są na grupy liczące od 4 do 6 osób, każda ma przydzielone stanowisko do gotowania wyposażone w niezbędne przybory i gadżety. Ich zadaniem jest przygotowanie menu składającego się z przystawki, dania głównego i deseru. Kryteria oceny obejmują wynik końcowy, trwałość, pracę zespołową itp., przy czym każda grupa otrzymuje nagrodę w jednej kategorii.</p> <p>Każda grupa otrzymuje „tajemnicze pudełko” zawierające różne składniki, od przedmiotów tradycyjnych po egzotyczne, określające stopień trudności ćwiczenia. Aby zwiększyć wyzwanie, można wybrać nieznanne składniki. Uczestnicy spotykają się z „rynkem”, centralnym stołem podzielonym na wspólne produkty i „sklepem” z unikalnymi przedmiotami. Każda grupa może wybrać maksymalnie 4 produkty ze „sklepu” po wykorzystaniu wspólnych składników.</p> <p>Grupy mają 10 minut na opracowanie strategii i podjęcie decyzji, co ugotować w oparciu o otrzymane składniki i oferty „rynkowe”. „Kupują” produkty w „sklepie” w czterech rundach. Rozpoczyna się czas gotowania, który pozwala grupom od dwóch do trzech godzin (w zależności od projektu) na przygotowanie potraw.</p> <p>Po upływie wyznaczonego czasu grupy prezentują dania „jury” (w skład którego wchodzi pracownicy Kory) do oceny w oparciu o wcześniej zdefiniowane kategorie. Celem jury jest docenienie pozytywnych aspektów, a nie rygorystycznego osądu, co sprzyja współpracy i przyjemności.</p> <p>Ogłaszanie zwycięzców i ceremonia wręczenia nagród kończy działanie.</p>	



ANALIZA SWOT STUDIUM PRZYPADKU 3:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Praktyczność: Gotowanie to sprawdzona metoda skuteczna w zwiększaniu świadomości na temat zrównoważonego rozwoju żywności.
2. Podejście teambuildingowe sprzyja bliskim relacjom pomiędzy uczestnikami.
3. Zachęca do uważnego podejścia do ograniczania marnowania żywności.
4. Zachęca do kreatywności i ponownego wykorzystania tradycyjnych przepisów.
5. Obliczanie śladu żywnościowego sprzyja rozwojowi zrównoważonych zachowań.
6. Uczestnicy zdobywają nowe przepisy i wiedzę.
7. Możliwość dostosowania do różnych profili: Konkurencja zachęca do aktywności i zaangażowania.

8. Czas poświęcony na podsumowanie pozwala na głębszą refleksję
9. Wybierając składniki, organizatorzy mogą poprowadzić działanie w określonym kierunku.

Słabe strony (czynniki wewnętrzne):

1. Należy określić lepsze metody obliczania śladu.
2. Organizatorzy muszą upewnić się, że posiadają wszystkie niezbędne narzędzia i sprzęt, co nie zawsze ma miejsce.
3. Podejście konkursowe może wywierać zbyt dużą presję na niektórych uczestników.

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Metoda dydaktyczna pozwalająca uczyć przez zabawę.
2. Dostarcza nowej wiedzy i skłania do refleksji
3. Można powielać w różnych kontekstach i krajach, przy różnych grupach (wiek, wiedza).

Zagrożenia (czynniki zewnętrzne):

1. Uczestnicy nieposiadający umiejętności gotowania mogą uznać to za mniej atrakcyjne.
2. Brak wiedzy na temat zrównoważonego rozwoju żywności może prowadzić do niepożądanych rezultatów.

Kilka spostrzeżeń z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy studentów:

“Naprawdę podobało mi się wyzwanie polegające na tworzeniu potraw z przypadkowych składników. Proces tworzenia strategii z grupą był naprawdę wspaniały!”

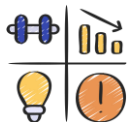
“To, co najbardziej podobało mi się w tej czynności, to jej praktyczny charakter, obejmujący znaczną ilość gotowania i przywiązujący dużą wagę do procesu”

Z perspektywy nauczycieli:

“To działanie konsekwentnie sprawdzało się za każdym razem, gdy je wdrazaliśmy. Studenci i uczestnicy z wielką przyjemnością angażują się w takie praktyczne zajęcia, bezpośrednio powiązane z koncepcjami, z którymi spotykamy się na co dzień, takimi jak dokonywanie zrównoważonych wyborów związanych z żywnością i przyjmowanie zrównoważonych praktyk. Zazwyczaj świetnie się bawią, gotując i z dumą prezentują swoje dzieła jury”

Studium przypadku 4

Title:	RESPECT
Country of implementation:	Wielka Brytania, Grecja, Turcja, Litwa, Austria, Portugalia
Type of the practice:	Projekt edukacyjny
Type of education (primary, secondary, non-formal):	Szkoła średnia
Age of participants:	12-14
Education form (online, offline, or blended):	Blended
Link:	
<p>RESPECT to projekt Erasmus+ stworzony przez Uniwersytet w Gloucestershire (Wielka Brytania) z udziałem szkół i instytucji edukacyjnych z Grecji, Turcji, Litwy, Austrii i Portugalii. Celem projektu jest podniesienie kompetencji społecznych i obywatelskich uczniów w wieku 12-14 lat, pomagając im lepiej zrozumieć konsekwencje swoich indywidualnych i zbiorowych działań dla nich samych, ich społeczności lokalnych, krajowych i międzynarodowych. Ponadto projekt ma na celu zbadanie, w jaki sposób zachowania indywidualne i zbiorowe wpływają na kwestie środowiskowe poprzez angażowanie się w wyraźnie widoczne zachowania, takie jak zakupy w różnych opakowaniach, oraz ocenę bardziej subtelnych wyników wyborów, takich jak inny skład włókien odzieżowych i procedury prania.</p> <p>Osiąga się to poprzez wieloosobową grę typu Serious Game, w której gracz zbiera punkty, odpowiadając na pytania dotyczące takich tematów, jak nawyki żywieniowe, intensywne produkcja mięsa i nabiału, monokultura, rolnictwo miejskie i samoprodukcja, zero marnotrawienia żywności i tematy związane z modą. Następnie gracz wymienia te punkty, kupując karty, przy czym każda karta odpowiada wyborowi konsumpcyjnemu i ma określony wynik odnoszący się do skutków finansowych, środowiskowych, dobrostanu i społecznych tego wyboru. Na koniec gracze są umieszczani na tablicy wyników. Gra umożliwia wielokrotne powiązanie z programami szkolnymi, zwiększa możliwości uczenia się i rozwija wiedzę uczniów na temat krótko- i długoterminowych kwestii związanych z kosztami ekonomicznymi, społecznymi i ekologicznymi.</p>	



ANALIZA SWOT STUDIUM PRZYPADKU 4:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Współpraca między krajami.
2. Podnoszenie kompetencji społecznych i obywatelskich.
3. Interaktywna poważna gra.
4. Integracja z programami szkolnymi.
5. Promocja zrównoważonych zachowań.

Słabe strony

(czynniki wewnętrzne):

1. Ograniczony zasięg i adaptacyjność.
2. Wyzwania we wdrożeniu.
3. Ograniczony budżet, który może mieć wpływ na trwałość projektu po zakończeniu.
4. Ograniczone środki na szkolenie i wsparcie nauczycieli chcących wdrożyć rezultaty projektu.

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Zwiększanie zasięgu.
2. Możliwość szerszego rozwinięcia tematyki związanej ze zrównoważonym rozwojem.
3. Ocena długoterminowego wpływu, aby zobaczyć, jak wpłynęła na uczniów.
4. Angażowanie społeczności pozaszkolnej.

Zagrożenia (czynniki zewnętrzne):

1. Zrównoważony rozwój poza projektem.
2. Infrastruktura techniczna i dostęp.
3. Czy któraś z wymienionych słabości może poważnie zagrozić wdrożeniu Studium przypadku w przyszłości?

Kilka spostrzeżeń z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy studentów:

“ Przed projektem RESPECT wiedziałem o zdrowym odżywianiu, ale nie do końca rozumiałem, w jaki sposób moje wybory żywieniowe mogą wpłynąć na środowisko i społeczeństwo. Projekt otworzył mi oczy na te powiązania i uświadomił mi znaczenie zrównoważonych systemów żywnościowych. Teraz dokonuję wyborów, które są nie tylko dobre dla mnie, ale także lepsze dla planety”

“Większość z nas wiedziała już o zdrowym odżywianiu, ale nie mieliśmy pojęcia o wpływie zdrowego odżywiania na środowisko.”

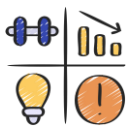
Z perspektywy nauczycieli:

“ Najbardziej inspirującym aspektem we wdrażaniu tej poważnej gry wieloosobowej na tematy takie jak nawyki żywieniowe, zrównoważone rolnictwo i moda jest szansa, jaką dano mi, aby edukować, podnosić świadomość, wprowadzać pozytywne zmiany w zachowaniu, wspierać społeczność i umożliwiać jednostkom wywarcie znaczącego wpływu w kluczowych kwestiach globalnych”.

“Najbardziej inspirującym aspektem wdrażania tej praktyki było obserwowanie transformacji postaw i zachowań uczniów. Obserwowanie ich zaangażowania i entuzjazmu, gdy dowiadawali się o zrównoważonych praktykach i zdawali sobie sprawę z potencjalnego wpływu ich wyborów na środowisko i społeczeństwo, było naprawdę inspirujące”

Studium przypadku 5

Tytuł:	Boroume at School
Kraj wdrożenia:	Grecja
Rodzaj dobrej praktyki:	Project edukacyjny
Rodzaj wykształcenia (podstawowe, średnie, nieformalne):	Podstawowy, nieformalne
Wiek uczestników:	6-12
Forma edukacji (online, offline, mieszana):	Offline
Link:	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/
<p>W projekcie opracowano kompleksowy program edukacyjny, dostarczający cennych informacji, zachęcający dzieci do uczestnictwa w różnorodnych działaniach werbalnych, interaktywnych i artystycznych. Pozwala to na naukę w zabawny sposób i wyrażanie ich pomysłów na temat marnotrawstwa żywności. Stworzono dwa programy: krótki (na 1-2 godziny) i bardziej szczegółowy (na 4-8 godzin), dostosowane do potrzeb każdej szkoły. Opracowano je w konsultacji z edukatorami. Poprzez interaktywne zajęcia w klasie, dzieci zgłębiają problem marnotrawstwa żywności, jego przyczyny i środki mające na celu jego zmniejszenie.</p>	



Analiza SWOT studium przypadku 5:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Innowacyjny program.
2. Podnoszenie świadomości.
3. Ścisła współpraca z różnymi podmiotami i zaangażowanie lokalnych społeczności.
4. Wykorzystanie metodyki aktywnego uczestnictwa.
5. Wdrożenie podejścia uczenia się poprzez działanie, aby zwiększyć myślenie krytyczne, umiejętności analityczne i kreatywność.
6. Inspirujący program, skuteczny w zmianie postrzegania i nawyków uczniów.

Słabe strony (czynniki wewnętrzne):

1. Powiązanie między podnoszeniem świadomości wśród aktywistów terenowych a jego aspektami pedagogicznymi.
2. Trudności w śledzeniu wpływu tych praktyk po zakończeniu programu.
3. Trudności w utrzymaniu programu w pojedynczej szkole ze względu na tradycyjne sztywne harmonogramy w greckich szkołach (choć w ostatnich latach dokonano poprawek).

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Zmiany w zachowaniu konsumentów i producentów żywności.

2. Możliwość replikacji w innych regionach i łatwe przeniesienie do różnych kontekstów narodowych z drobnymi dostosowaniami.
3. Rozszerzenie programu na szerszą społeczność szkolną, w tym rodziny i przyjaciół.
4. Zachęcanie do myślenia krytycznego i zmiany nawyków.

Zagrożenia (czynniki zewnętrzne):

1. Napięte harmonogramy i oficjalne programy nauczania w greckich szkołach, które nie pozostawiają wystarczająco dużo miejsca na takie programy.
2. Różne nawyki, które uczniowie obserwują w środowisku szkolnym i domowym.
3. Proces zmiany nawyków jest długotrwały, a zaobserwowanie rezultatów może zająć trochę czasu.

Wybrane wnioski z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy nauczycieli:

„Uczniowie uwielbiają interaktywny sposób naszego podejścia, fakt, że nie dajemy im gotowych rozwiązań i odpowiedzi, ale raczej staramy się wspólnie z nimi dojść do konkluzji, bardzo podoba im się to, że postrzegamy ich jako agentów zmian i nadzieję na lepszą przyszłość, a nie tylko jako zwykłe małe dzieci, bardzo podoba im się zabawny sposób patrzenia na temat taki jak marnowanie żywności, a także fakt, że traktujemy je bardzo poważnie, jednocześnie upewniając się, że dobrze się bawimy przez cały czas.”

„Zaobserwowałem u moich uczniów, którzy są również odbiorcami programu "Mporoume at School", że najbardziej inspirującym aspektem tego programu było to, że zaczęli zastanawiać się nad swoim jedzeniem i marnowaniem żywności.”

„Zdałem sobie sprawę, że stało się to dla mnie "sposobem na życie". Kiedy moi uczniowie zobaczyli, że osobiście wyrzucam odpady do pojemników na surowce wtórne, natychmiast zaproponowali, że zrobią to samo. Dodałbym więc, że my, jako nauczyciele, którzy przeszliśmy szkolenie "Boroume at School", powinniśmy włączyć jego elementy do naszej rutyny i zainspirować uczniów do lepszego zrozumienia kwestii marnowania żywności.”

Studium przypadku 6

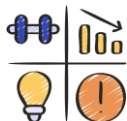
Tytuł:	SUSPLUS
Kraj wdrożenia:	Polska, Dania, Estonia, Niemcy, Francja, Hiszpania
Rodzaj dobrej praktyki:	Projekt edukacyjny
Rodzaj wykształcenia (podstawowe, średnie, nieformalne):	Studenci, uczniowie szkół średnich
Wiek uczestników:	Niezdefiniowany
Forma edukacji (online, offline, mieszana):	Mieszana
Link:	http://susplus.eu/

Projekt SUSPLUS ułatwił współpracę między ośmioma europejskimi uniwersytetami w celu opracowania, wdrożenia i szerokiego rozpowszechniania innowacyjnych materiałów edukacyjnych i metod w zakresie zrównoważonych systemów żywnościowych. Inicjatywa ta miała na celu wyposażenie studentów w niezbędną wiedzę, kompetencje i umiejętności wspierające sektor i zwiększające ich szanse na zatrudnienie. System żywności ekologicznej został przedstawiony jako model zwiększania ogólnej produkcji żywności i promowania zrównoważonej konsumpcji. Kompleksowa wiedza w różnych obszarach zrównoważonego rozwoju systemu żywnościowego, nieobjętych standardowymi programami uniwersyteckimi, została udostępniona szerokiej społeczności studentów za pomocą wysoce innowacyjnych narzędzi i metod edukacyjnych. Metody te zostały dostosowane do oczekiwań europejskich pracodawców, koncentrując się na opracowywaniu i wdrażaniu metod nauczania, które poprawiają jakość edukacji i przyszłe szanse na zatrudnienie studentów.

WYMIERNE REZULTATY:

- Przewodnik/broszura na temat zrównoważonych systemów żywnościowych
- Moduł e-learningowy "Zrównoważone systemy żywnościowe i diety"
- Intensywny program studiów "Zrównoważone systemy żywnościowe i diety"
- Materiały edukacyjne dla intensywnego programu studiów "Zrównoważone systemy żywnościowe i diety"
- Program małych projektów badawczych SUSPLUS
- Wykłady na temat zrównoważonych systemów żywnościowych prowadzone przez uczniów w szkołach

Analiza: Koncepcja włączenia zrównoważonego systemu żywnościowego, w tym zrównoważonej diety i systemu żywności ekologicznej, do programów nauczania i istniejących programów studiów na uczelniach partnerskich.



Analiza SWOT studium przypadku 6:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Różne formy i metody transferu wiedzy.
2. Dostępność zarówno do form zdalnych, jak i tradycyjnych.
3. Prezentacja treści często poparta przykładami.

4. Wysokiej jakości, międzynarodowa, kompleksowa wiedza w różnych obszarach rozwoju zrównoważonych systemów żywnościowych.
5. Wykorzystanie zasobów internetowych i cyfrowych, dzięki czemu projekt jest dostępny dla szerokiego grona odbiorców.

Słabe strony (czynniki wewnętrzne):

1. Nudna, nieatrakcyjna strona internetowa.
2. Ograniczona realizacja projektu związana z okresem finansowania.
3. Brak warsztatów i ćwiczeń praktycznych.
4. Brak narzędzi opracowanych w ramach projektu w celu zaangażowania interesariuszy w jego kontynuację.

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Materiały i narzędzia edukacyjne dostarczone w ramach projektu SUSPLUS mogą być łatwo powielane i dostosowywane do różnych kontekstów i odbiorców.
2. Umożliwia uczestnikom opracowanie procesu edukacyjnego dostosowanego do ich potrzeb.
3. Promowanie podejścia dostosowanego do indywidualnych potrzeb jest zgodne z profilem osobowości pokolenia Z.
4. Kampanie edukacyjne i komunikacyjne mogą umożliwić jednostkom dokonywanie świadomych wyborów i aktywne uczestnictwo w inicjatywach na rzecz zrównoważonego rozwoju. Zachęcanie do partnerstwa między instytucjami, takimi jak uniwersytety, łączy różnorodną wiedzę, zasoby i perspektywy, potencjalnie prowadząc do postępów w sektorze edukacji w zakresie zarządzania żywnością.
5. Promowanie zrównoważonej konsumpcji żywności wśród studentów i uczniów.
6. Podnoszenie świadomości i zachęcanie do zmian zachowań w kierunku bardziej zrównoważonych wyborów żywieniowych.
7. Jasne planowanie, zaangażowanie interesariuszy, skuteczna komunikacja i strategia zarządzania wynikami projektu SURPLUS w sposób odpowiedzialny, przejrzysty i zgodny z wyznaczonymi celami.

Zagrożenia (czynniki zewnętrzne):

1. Ograniczone finansowanie może utrudniać wdrożenie.
2. Opór ze strony interesariuszy, wynikający z braku świadomości lub partykularnych interesów, może hamować postęp i utrudniać przyjęcie zrównoważonych praktyk.
3. Zasoby i narzędzia edukacyjne mogą być niewystarczające do przewyciężenia zakorzenionych nawyków i norm kulturowych związanych z wyborem żywności.
4. Wymaga zmiany zachowań, co może być trudne do osiągnięcia.
5. Niewłaściwe zarządzanie wynikami projektu może prowadzić do nierównego dostępu lub niedostatecznego wykorzystania zasobów przez osoby, które najbardziej ich potrzebują.
6. Potrzeba ustanowienia mechanizmów lub infrastruktury do wdrażania wyników projektu. Uczciwa i sprawiedliwa dystrybucja może być trudna do osiągnięcia.
7. Potrzeba zaangażowania partnerów projektu w przygotowanie wniosków o fundusze na kontynuację projektu.

Wybrane wnioski z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy studentów:

“Moim zdaniem jedną z głównych zalet projektu SUSPLUS jest to, że wykorzystuje on wiele różnych form i sposobów przekazywania wiedzy. Pozwala to uczestnikom tworzyć proces edukacyjny dostosowany do ich potrzeb, lepiej przyswajać wiedzę i utrwaląc ją także później. Dodatkowym atutem jest sięganie zarówno po formy zdalne, jak i tradycyjne.”

“Zapewniając ukierunkowane informacje i zasoby, SUSPLUS może pomóc mi rozwinąć wiedzę i umiejętności związane ze zdrowymi i zrównoważonymi wyborami żywności. Program ten oferuje działania w zakresie budowania potencjału, takie jak warsztaty, sesje szkoleniowe i zaangażowanie społeczności, w celu umożliwienia jednostkom i społecznościom przyjęcia zrównoważonych praktyk żywieniowych. Wspiera rozwój praktycznych umiejętności żywieniowych i zrównoważonych systemów żywnościowych”.

Z perspektywy nauczycieli:

“Mocną stroną tego typu praktyk jest ścisła współpraca z innymi podmiotami, rozwijanie modelu działań, które, wprowadzone do projektu, zapewniają różnorodne perspektywy i szerszą wiedzę. Mocną stroną tego projektu jest również wykorzystanie zasobów internetowych i cyfrowych, które sprawiają, że projekt jest dostępny dla szerokiego grona osób.”

“Temat jest ciekawym wyzwaniem; nie mam jeszcze konkretnego doświadczenia, ale staram się rozmawiać o zdrowej żywności i ochronie środowiska z młodymi ludźmi przy różnych okazjach. W życiu prywatnym - dbam o jakość żywności, przynajmniej część produktów kupuję ze znanych źródeł (bezpośrednio z farmy).”

Studium przypadku 7

Tytuł:	Jesteś tym, co jesz
Kraj wdrożenia:	Polska
Rodzaj dobrej praktyki:	Projekt edukacyjny
Rodzaj wykształcenia (podstawowe, średnie, nieformalne):	podstawowe
Wiek uczestników:	niezdefiniowany
Forma edukacji (online, offline, mieszana):	Mieszana
Link:	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh

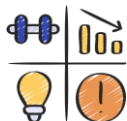
Projekt, finansowany ze środków UE i realizowany przez Ministerstwo Edukacji i Nauki, ma na celu promowanie wśród dzieci w wieku szkolnym zrównoważonej konsumpcji żywności. Program ten wspiera system żywienia dzieci poprzez:

- **Promocję zrównoważonej żywności.**
- **Promocję lepszej jakości i zdrowszej żywności.**
- **Łatwiejszy dostęp do wiedzy na temat zdrowego odżywiania.**
- **Upowszechnianie wiedzy o polskich produktach regionalnych i tradycyjnych.**
- Promocję i stymulowanie korzystania z żywności wysokiej jakości.

Projekt zapewnia różnorodne formy edukacji mające na celu zdobycie wiedzy na temat zdrowej żywności i prawidłowego odżywiania. Uczestnicy poznają:

- **Zasady prawidłowego odżywiania i możliwości zastosowania ich w życiu codziennym.**
- **Sposoby planowania jadłospisu na cały dzień, uwzględniając potrzeby żywieniowe.**
- **Znaczenie witamin i minerałów dla zdrowia człowieka.**
- Zaburzenia odżywiania (otyłość i anoreksja).
- Sposoby dbania o żywność, aby uniknąć zepsucia i utraty wartości odżywczych.

Projekt obejmuje współpracę ze szkołami w celu włączenia praktyk związanych ze zrównoważoną żywnością do programów nauczania oraz z producentami żywności, sprzedawcami detalicznymi, specjalistami ds. zdrowia i decydentami w celu promowania zrównoważonych systemów żywnościowych. Edukacja prowadzona jest poprzez wykłady, warsztaty, materiały edukacyjne i konkursy.



ANALIZA SWOT stadium przypadku 7:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Podkreślenie wpływu żywienia na ogólny stan zdrowia, samopoczucie i prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka.
2. Możliwości rozwoju niezbędnych kompetencji cyfrowych i społecznych.
3. Przyjazna dla użytkownika prezentacja treści poprzez różne opcje interaktywne.
4. Materiały edukacyjne przeznaczone dla różnych grup docelowych.

Słabe strony (czynniki wewnętrzne):

1. Pomija się wpływ czynników psychologicznych i emocjonalnych na nawyki żywieniowe.
2. Podstawowe zasady zdrowego odżywiania, zwłaszcza dbałość o różnorodność posiłków, nie są szczegółowo opisane.
3. Nie zwraca się wystarczającej uwagi na wartość odżywczą, w tym na dostępność pełnowartościowych białek, tłuszczów, węglowodanów, witamin i minerałów.
4. Brakuje kombinacji pokarmów zapewniających dzienne zapotrzebowanie na składniki odżywcze.

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Zapewniając zasoby i narzędzia edukacyjne, projekt może podnieść świadomość i zachęcić do zmiany zachowań w kierunku bardziej zrównoważonych wyborów żywieniowych.
2. Można go łatwo powielić i dostosować do różnych kontekstów i odbiorców.
3. Potencjał tej praktyki można wzmocnić poprzez działania upowszechniające, takie jak organizowanie różnych wydarzeń, seminariów internetowych lub warsztatów.
4. Projekt ma ogromny potencjał upowszechniania wyników zgodnych z aktualnymi trendami żywieniowymi.
5. Zapewnienie interaktywnych ilustracji, wykonanie „talerza zdrowego odżywiania” oraz zorganizowanie zajęć warsztatowych w grupach w myśl zasady „praktyka czyni mistrza”.
6. Projekt podnosi świadomość na temat wpływu produkcji żywności na środowisko, kształtując poczucie odpowiedzialności za zrównoważone wybory.
7. Uczniowie mogą stać się zwolennikami podejmowania świadomych ekologicznie decyzji zarówno w klasie, jak i poza nią.
8. Uczniowie mogą wykorzystać swoją nowo zdobytą wiedzę do podejmowania świadomych i zdrowszych wyborów żywieniowych dla siebie i swoich rodzin.
9. Kontakt z dietetykami, naukowcami zajmującymi się ochroną środowiska i lokalnymi rolnikami zapewnia wgląd w potencjalne ścieżki kariery i obszary zainteresowań.

Zagrożenia (czynniki zewnętrzne):

1. Finansowanie jest ograniczone do czasu trwania projektu.
2. Promowanie zrównoważonych praktyk w zakresie konsumpcji i produkcji żywności wymaga zmiany zachowań, co może być trudne do osiągnięcia.
3. Zasoby i narzędzia edukacyjne projektu mogą nie wystarczyć do przezwyciężenia zakorzenionych nawyków i norm kulturowych związanych z wyborami żywieniowymi.
4. Dyskusje na temat wyborów żywieniowych mogą czasami być drażliwe, ponieważ mogą kolidować z przekonaniami kulturowymi, religijnymi lub osobistymi.
5. Projekt powinien zapewniać środowisko pełne szacunku i włączające, w którym cenione są różnorodne perspektywy.
6. Skomplikowany związek pomiędzy odżywianiem, zdrowiem i środowiskiem może przytłaczać uczniów i utrudniać im zrozumienie kluczowych pojęć.

Wybrane wnioski z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy studentów:

“Jedną z rzeczy, które najbardziej podobają mi się w praktyce projektu, jest skupienie się na wpływie odżywiania na kształtowanie naszego ogólnego zdrowia i dobrego samopoczucia. Zdrowa dieta może odegrać kluczową rolę w zapobieganiu chorobom przewlekłym, takim jak otyłość, choroby serca i

cukrzyca. Przyjęcie podejścia „Jesteś tym, co jesz” może prowadzić do pozytywnych zmian w stylu życia, takich jak regularna aktywność fizyczna, edukacja żywieniowa i rozwijanie zdrowszych nawyków żywieniowych. Uznając mocne strony tej praktyki, jednostki mogą dokonywać świadomych wyborów i kultywować zdrowe nawyki żywieniowe, które mogą pozytywnie wpłynąć na ich życie.”

”Do zalet tej praktyki należy przede wszystkim podniesienie świadomości społeczeństwa na temat wpływu odżywiania na prawidłowe funkcjonowanie organizmu człowieka. Pokazuje, jak ważna w życiu każdego człowieka jest zarówno aktywność fizyczna, jak i zdrowa, zbilansowana dieta. Co ważne, podkreśla, jak lekceważenie podstawowych zasad zdrowego odżywiania może przyczynić się do dysfunkcji organizmu, które mogą objawiać się pojawieniem się coraz powszechniejszych chorób cywilizacyjnych współczesności, takich jak otyłość.”

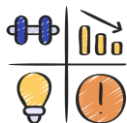
”Będę zwracać uwagę na to, aby w mojej diecie było więcej warzyw.”

Z perspektywy nauczycieli:

”Ciekawym etapem lekcji była możliwość przeczytania przez uczniów fragmentu tekstu „Właściwe odżywianie”. Prowadzący lekcję może następnie wyświetlić interaktywne ilustracje, takie jak „Talerz zdrowego odżywiania”. Wolontariusze wyjaśniają, jakie składniki odżywcze dostarczają wskazane przez nauczyciela produkty, jednocześnie uświadamiając sobie znaczenie swoich codziennych wyborów w prawidłowym żywieniu.”

Studium przypadku 8

Title:	Czysta żywność – Slow Food
Country of implementation:	Islandia
Type of the practice:	Projekt edukacyjny
Type of education (primary, secondary, non-formal):	Przedszkola
Age of participants:	2-6 lat
Education form (online, offline, or blended):	Offline
Link:	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood
<p>Głównym celem slow food jest edukacja konsumentów na temat dobrej, czystej i uczciwej żywności, często oznaczającej produkcję lokalną i mniejszą. Produkty slow food nie mają etykiety, dlatego trudno jest zidentyfikować slow food w sklepach. Głównym celem slow food jest zrównoważony rozwój. Na Arce Smaku, czyli liście żywności kwalifikującej się do kategorii slow food, znalazło się 11 produktów.</p> <p>Przedszkole musi przygotowywać posiłki od podstaw, z wykorzystaniem żywności nieprzetworzonej, wstępnie ugotowanej, aby składniki zachowały dłuższą trwałość, a także wykorzystywać wyłącznie świeże warzywa. Ich celem jest kupowanie wyłącznie produktów islandzkich/produktów organicznych do przygotowywania posiłków dla dzieci.</p> <p>Praktyki te stosuje się, aby pokazać dzieciom w bardzo młodym wieku, jak ważne są dla nich dobre, świeże produkty i dać im wczesną lekcję, jak duża jest różnica między kupowaniem dobrych produktów, a tańszymi produktami produkowanymi masowo, a także aby dzieci odżywiały się ogólnie zdrowiej, ponieważ jest to niezbędne dla ich wzrostu.</p> <p>W przedszkolach aktywnie monitoruje się wszystkie dzieci, aby każdego dnia otrzymywały one odpowiednią ilość każdej kategorii żywności. Biorąc pod uwagę wyzwania związane z przebywaniem na Islandii, gdzie importuje się wiele produktów ze względu na warunki pogodowe niesprzyjające uprawom ekologicznym wielu owoców i warzyw, importuje się wyłącznie produkty organiczne.</p>	



ANALIZA SWOT stadium przypadku 8:

Mocne strony (czynniki wewnętrzne):

1. Skoncentrowanie na zrównoważonej konsumpcji.
2. Podkreślenie znaczenia różnorodności biologicznej w życiu codziennym.
3. Lepsze zarządzanie ekosystemami.
4. Wsparcie drobnych rolników i lokalnych producentów żywności.
5. Międzynarodowe dobre praktyki wykazujące integrację zrównoważonego rozwoju środowiskowego, społecznego i gospodarczego ze społecznościami lokalnymi.
6. Wczesna wiedza dzieci na temat zdrowej żywności i zrozumienie znaczenia produktów lokalnych..

Słabe strony (czynniki wewnętrzne):

1. Mała liczba uczestników.
2. Dodatkowe koszty żywności dla konsumentów.
3. Trudności w przekonaniu nauczycieli, aby uwierzyli w projekt.

Szanse (czynniki zewnętrzne):

1. Zmiana zachowań konsumentów i producentów żywności.
2. Możliwość powielania w innych regionach/krajach.
3. Dywersyfikacja rynku zarówno dla małych, jak i dużych producentów.

Threats (czynniki zewnętrzne):

1. Niski poziom uczestnictwa i zainteresowania studium przypadku.
2. Wyzwania rynku gospodarczego.
3. Konkurencja ze strony większych organizacji związanych z żywnością.

Wybrane wnioski z przeprowadzonych wywiadów:

Z perspektywy studentów:

“Bardziej myślę o zjedzeniu czegoś, co rośnie lub jest produkowane lokalnie. Myślę też, co jest dobre dla środowiska.”

Z perspektywy interesariusza:

“Praca w młodzieżowej sieci Slow food była bardzo twórcza dla młodszych pokoleń i stwarza szansę na ich edukację. Staramy się w ten sposób dotrzeć do młodych, przyszłych producentów i konsumentów żywności.”

4. Conclusion

Raport składa się z dwóch kluczowych części:

Pierwszą z nich jest baza Dobrych Praktyk opracowana w oparciu o literaturę z tematyki food literacy i zrównoważonych systemów żywnościowych, zebrana z różnych krajów europejskich i poza nimi. Ma to na celu dostarczenie wiedzy i inspiracji w celu wzmocnienia zdolności nauczycieli w zakresie kompleksowej edukacji dotyczącej systemów żywnościowych.

Drugą część stanowi precyzyjny opis Studiów Przypadków opracowanych przy udziale przeprowadzonych wywiadów z przedstawicielami realizującymi najbardziej innowacyjne Dobre Praktyki. Przeprowadzona analiza SWOT dla każdego Studium Przypadku ma na celu zapewnienie nauczycielom kompleksowego przeglądu i pomocy w ocenie możliwości wdrożenia konkretnych praktyk w różnych szkołach, regionach i krajach. Przewiduje się, że te Studia Przypadków mają potencjał do zmodernizowania programu edukacji w obszarze tematyki zrównoważonego rozwoju żywności, stanowiąc kluczowy czynnik napędowy zielonej transformacji w europejskich szkołach i edukacji pozaszkolnej.

Analiza SWOT ujawnia, że w analizowanych Studiach Przypadków dominują mocne strony i szanse, co umożliwi przekształcanie słabych stron lub zagrożeń w mocne strony i szanse. Jeśli nie można ich przekształcić, należy podjąć wysiłek w celu ich minimalizacji.

Główne mocne strony wdrożonych Studiów Przypadków leżą w ich zdolności do zwiększenia food literacy poprzez wdrożenie różnych praktycznych działań związanych z zapobieganiem marnowaniu żywności i zrównoważonymi systemami żywnościowymi. Te praktyki znacząco przyczyniły się do zmiany zachowań młodych ludzi w codziennym życiu, wspierając przyjęcie nawyków zrównoważonej konsumpcji. Inne godne uwagi mocne strony i szanse obejmują możliwość replikacji praktyk, wykorzystanie produktów lokalnych i nacisk na różnorodność biologiczną.

Jednakże istnieją również słabe strony przeanalizowanych studiów przypadków, takie jak wyzwania ekonomiczne, w tym ograniczenia budżetowe, tradycyjne zachowania oraz brak zasobów (w tym zasobów ludzkich). Zidentyfikowane zagrożenia obejmują zewnętrzne bariery, takie jak wyzwania regulacyjne lub logistyczne, brak wiedzy, niewystarczająca infrastruktura techniczna i niska świadomość. W wielu przypadkach wyzwania te mogą okazać się przeszkodą dla pomyślnego wdrożenia studiów przypadków.

Wspólne wysiłki różnych interesariuszy, rozważna polityka publiczna oraz zwiększona świadomość mogą przyczynić się do bardziej stabilnej i zrównoważonej przyszłości. Studia Przypadków oferują cenne spojrzenie na zawiłości promowania praktyk zrównoważonych systemów żywnościowych, stanowiąc fundament dla dalszych badań i działań w trwającym dążeniu do bardziej świadomego i odpowiedzialnego społeczeństwa pod względem środowiskowym.

Załącznik 1: Lista zebranych Dobrych Praktyk

Nr	Kraj	Nazwa Dobrej Praktyki	Rodzaj praktyki	Rodzaj wykształcenia	Link
1	Estonia	Sieć CLIKIS - kuchnie szkolne przyjazne dla klimatu	Projekt edukacyjny	Szkoły (podstawowe, średnie)	https://tartu.ee/et/uudised/tartu-koolid-ja-lasteaiad-ennetavad-toiduraiskamist
<p>Opis: Projekt umożliwił ośmiu estońskim przedszkolom i szkołom ocenę i ulepszenie ich operacji kuchennych, menu, metod gotowania i zarządzania odpadami. Skupiono się na promowaniu przyjaznych dla środowiska alternatyw, wspieraniu zrównoważonych praktyk żywieniowych oraz zapewnieniu zdrowych, wysokiej jakości i przystępnych cenowo posiłków.</p>					
2	Estonia	Edukacja pokolenia "Z" w zakresie zerowego marnowania żywności (Zeewaste4EU)	Projekt edukacyjny	Uniwersytety i szkoły średnie	https://zeewaste4.eu/
<p>Opis: Projekt ma na celu zaszczepienie zmiany zachowań u młodych osób w celu zapobiegania i ograniczania marnowania żywności. Metoda samooceny obejmuje monitorowanie i raportowanie częstotliwości marnowania żywności dla różnych grup żywności. Uczniowie prowadzą 7-dniowy dziennik marnowania żywności, obejmujący wszystkie posiłki. W idealnym przypadku ankieta obejmuje tydzień, ale dopuszczalne są sporadyczne przerwy na specjalne okazje. Po wypełnieniu dziennika uczniowie przesyłają go wraz ze zdjęciami posiłków (przed i po) na adres e-mail koordynatora krajowego.</p>					
3	Estonia	Konkurs wśród estońskich szkół na najmniej marnującą żywność stołówek szkolną	Konkurs edukacyjny dla szkół	Szkoły (podstawowe, średnie)	https://www.facebook.com/tulevikukoolitoit/
<p>Opis: Aby walczyć z marnowaniem żywności, Daily, największa szkolna firma cateringowa w Estonii, rozpoczyna konkurs wśród prawie 70 szkolnych stołówek, aby wyłonić tę, która marnuje najmniej jedzenia. Trwający tydzień konkurs polega na monitorowaniu i rejestrowaniu dziennej ilości wyrzucanego jedzenia w każdej stołówce. Wyniki są wyświetlane na publicznym wykresie, a szkoła z najmniejszą ilością zmarnowanego jedzenia na ucznia wygrywa. W 2022 r. zwyciężyło Liceum Francuskie w Tallinie, marnując zaledwie 6 gramów dziennie. Monitorowanie marnowania żywności to już czteroletnia tradycja w stołówkach Daily School.</p>					
4	Estonia	Letni obóz dla dzieci na farmie	Obóz letni (program edukacyjny)	Nieformalne dla dzieci w wieku szkolnym	https://www.rannarantso.com/lastelaagrid
<p>Opis: Ranna Rancho to farma położona w zachodniej Estonii, która służy jako druga szansa dla wielu porzuconych zwierząt na nowe życie. Niezależnie od tego, czy straciły swoje domy, właścicieli, czy zostały ranne, zwierzęta te znalazły bezpieczne miejsce i dobrze przystosowały się do życia jako jednostka jednorodzinna. Letni obóz Ranna Rancho oferuje dzieciom możliwość zdobycia nowego spojrzenia na naturę, w tym na proces uprawy żywności. Podczas obozu dzieci żyją wśród natury i angażują się w proste, tradycyjne zajęcia wiejskie. Istotnym elementem programu jest nauka o roślinach, ich zaletach i sposobach wykorzystania w przygotowywaniu żywności. Ponadto dzieci uczą się opieki nad różnymi zwierzętami, jazdy konnej, tworzenia podstawowych rzemiosł itp.</p>					
5	Estonia	Kampania w szkołach: Gotujmy razem!	Kampania uświadamiająca	Wtórny, podstawowy	https://www.sei.org/featured/okkamekoos/
<p>Opis: Kampania "Gotujmy razem!" miała na celu podniesienie świadomości i poprawę sytuacji w estońskich szkołach, w których co roku wyrzuca się około 50 samochodów niejeźdzonego jedzenia. Kampania, która rozpoczęła się 17 października 2018 r. w Saue Gymnasium, trwała przez cały rok akademicki. W 14 szkołach wspólne sesje gotowania pozwoliły uczniom na ponowne wykorzystanie resztek jedzenia pod okiem szefa kuchni, ucząc się o recyklingu żywności. Sesje te poprzedzały dyskusje na temat przyczyn i zapobiegania marnowaniu żywności. Pod koniec roku szkolnego zważono resztki jedzenia w stołówkach, aby zaktualizować statystyki dotyczące odpadów. W ramach projektu stworzono również materiały poradnikowe zatytułowane "Zapobieganie i ograniczanie marnowania i strat żywności w szkołach".</p>					
6	Estonia	Wartościowe jedzenie! Z poważaniem, jedzenie!	Projekt edukacyjny	Nieformalne, gospodarstwa domowe, nauczyciele, uczniowie	www.sincerelyfood.eu
<p>Opis: Projekt miał następujące cele: (1) podniesienie świadomości konsumentów w zakresie ograniczania marnowania żywności w gospodarstwach domowych, obejmujące dzielenie się wskazówkami dotyczącymi żywności, wyjaśnianie etykiet żywności używanych w handlu, tworzenie materiałów edukacyjnych, prowadzenie seminariów tematycznych i szkoleń dla dorosłych oraz organizowanie</p>					

lekcji w szkołach; (2) zwrócenie uwagi opinii publicznej na globalne skutki marnowania żywności i znaczenie jego ograniczenia, z wykorzystaniem mediów publicznych i kampanii informacyjnych.					
7	Estonia	Dzień wody	Ćwiczenie praktyczne	Szkoły średnie	Worksheet: https://www.globe.gov/documents/11865/920675f5-56c0-46a3-97b5-74f9953b2ae4
Opis: Zadanie obejmuje pobranie próbki wody z otwartego akwenu do wiadra w celu przeprowadzenia testów, zabutelkowanie próbki wody w celu przyniesienia jej z powrotem do klasy w celu przeprowadzenia testów pH, przewodności lub zasolenia, zasadowości i azotanów oraz wypełnienie arkusza roboczego.					
8	Estonia	Jedz i ruszaj się	Ćwiczenia praktyczne	Szkoły średnie	https://tap.nutridata.ee/et/avalet
Opis: Praca w parach, korzystając z aplikacji NutriData do pracy zespołowej. Cele obejmują podkreślanie ważnych tematów związanych ze zdrowym odżywianiem i ćwiczeniami sportowymi, inspirowaniem do konkretnych działań na rzecz zdrowego odżywiania oraz nauka korzystania z kalkulatora kalorii, krokomierza i wykonywania ćwiczeń spalających kalorie. Uczniowie będą prowadzić dziennik posiłków, analizować posiłki, licząc kalorie i śledzić postępy za pomocą aplikacji. Arkusz zawiera pytania dotyczące codziennych kroków, kalorii spalonych na zajęciach WF, dziennego spożycia wody i kaloryczności posiłków.					
9	Estonia	Ćwiczenia Fairtrade	Ćwiczenia praktyczne	Szkoły średnie	https://padlet.com/mailane84/ig-lane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e
Opis: Praca w parach, celem jest podkreślenie znaczenia produktów Fairtrade, zainspirowanie uczniów zdrowym odżywianiem Fairtrade i podniesienie świadomości na temat kwestii nieuczciwego handlu. Celem tego ćwiczenia jest znalezienie produktów Fairtrade w supermarketach, co obejmuje takie zadania, jak zrobienie zdjęcia, identyfikacja kraju produkcji produktu, zlokalizowanie znaku Fairtrade i umieszczenie go na platformie Padlet. Komentarze na Padlecie powinny odpowiadać na pytanie: „Dlaczego wolisz produkty Fair Trade?”					
10	Estonia	E-substancje spożywcze	Ćwiczenia praktyczne	Szkoły średnie	Moodle.ee
Opis: Pracując w parach, przeprowadźcie badania dotyczące składu żywności, zawartości kalorii oraz obecności e-substancji w produktach kupowanych w szkole, takich jak produkty mleczne, produkty mięsne, ciasta, słodycze itp. Korzystając z informacji o opakowaniu produktu, wypełnij formularz tabeli na platformie Moodle. Podaj nazwę produktu, kraj pochodzenia, skład i wartość energetyczną. Celem jest podkreślenie znaczenia składu żywności, zawartości kalorii oraz wpływu e-substancji na zdrowie człowieka.					
11	Estonia	Obchody Międzynarodowego Dnia Zdrowia Roślin	Quiz	Szkoły średnie	https://www.tartuloodusmaja.ee/gsm_quiz/quiz-growing-with-your-food-ii/
Opis: Udział w quizie mającym na celu uprawę roślin spożywczych oraz kontemplację procesów uprawy i spożywania żywności. Opracowane we współpracy z Centrum Estońskich Badań i Wiedzy o Obszarach Wiejskich pytania quizowe również podkreślają temat zdrowia roślin. Akcja ta wpisuje się w obchody Międzynarodowego Dnia Zdrowia Roślin.					
12	Estonia	Lekcja gotowania	Ćwiczenia praktyczne	Szkoły średnie	-
Opis: Weź udział w praktycznej lekcji, pracując w parach, aby dowiedzieć się, jak przygotować sałatkę grecką ze świeżych warzyw. Cele obejmują nabycie umiejętności liczenia kalorii, prawidłowego krojenia warzyw i sera feta, układania potraw i serwowania. Podkreślając ideę produkcji zero waste, wykorzystaj kompost z kompostownika w szkolnym ogródku. Oceń przygotowaną sałatkę przez uczniów z klasy równoległej i nauczycieli.					
13	Grecja	FoodTreasure	Projekt edukacyjny	Szkoła podstawowa	https://incommon.gr/foodtreasure/
Opis: FoodTreasure to projekt edukacyjny, który zapoznaje społeczność szkolną z zasadami gospodarki o obiegu zamkniętym poprzez studium przypadku marnowania żywności. Ma na celu uczynienie nauki o odpadach organicznych angażującą i kształtującą, zachęcając do zachowań ekologicznych przez całe życie. W ramach projektu współpracują nauczyciele, szkoły i uczniowie, promując krytyczne myślenie i praktyczną edukację ekologiczną. Projekt obejmujący konkursy szkolne zatwierdzone przez Ministerstwo Edukacji na 3 lata (i zatwierdzone na 2023 r.) angażuje nauczycieli i dzieci w tworzenie innowacyjnych projektów z zakresu gospodarki o obiegu zamkniętym. Konkursy te wspierają nauczycieli w inspirowaniu młodych ludzi do krytycznego myślenia, współpracy i wdrażania rozwiązań na małą skalę, takich jak akcje wymiany ubrań, zmiana przeznaczenia mebli i tworzenie filmów edukacyjnych na temat ponownego wykorzystania materiałów.					
14	Grecja	Zamknij obieg żywności	Inicjatywa lokalna	Nieformalne	https://incommon.gr/close-the-food-circle/
Opis: Projekt „Zamknij obieg żywności” w gminie Papagos – Holargos ma na celu współprojektowanie narzędzi do skutecznego recyklingu odpadów spożywczych. Aktywny udział zainteresowanych stron (gminy, obywateli, przedsiębiorstw) ma kluczowe					

<p>znaczenie dla osiągnięcia stopniowych zmian w podejściu obywateli do marnowania żywności. Obecne praktyki gospodarowania odpadami komunalnymi skupiają się na przepisach prawnych i zaniedbują pozostałości organiczne pochodzące od obywateli i małych przedsiębiorstw, mimo że indywidualne zachowania znacząco przyczyniają się do całkowitego obciążenia. Z danych EDSNA z 2019 r. wynika, że 42,3% odpadów w Attyce to odpady organiczne, z czego 82% to odpady kuchenne. Pomimo prawie 20 lat istnienia obecnego systemu recyklingu udział obywateli jest w dalszym ciągu niewystarczający. Projekt koncentruje się na informowaniu i angażowaniu społeczności w zakresie prawidłowego sortowania i korzystania z brązowych pojemników, mając na celu zmianę postrzegania odpadów organicznych i przejście na gospodarkę o obiegu zamkniętym.</p>					
15	Grecja	Boroume w szkole	Projekt edukacyjny/program	Szkoła podstawowa/niefORMALNE	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/
<p>Opis: Celem tego programu jest podniesienie świadomości i zaszczepienie wśród uczniów wartości związanych z ograniczaniem marnowania żywności, wolontariatem i daniem. Podejście: edukuj dzieci poprzez interaktywne zajęcia w klasie na temat przyczyn marnowania żywności i sposobów jego ograniczenia, umożliwiając im wprowadzenie pozytywnych zmian w swoich domach. Opcje programu: (1) Krótki program: czas trwania 1-2 godziny; (2) Program szczegółowy: czas trwania 4–8 godzin. Możliwość dostosowania: programy można dostosować do konkretnych potrzeb każdej szkoły, po konsultacji z nauczycielami.</p>					
16	Grecja	Regenerative Farming Greece	Projekt edukacyjny/program	NiefORMALNE	http://regenerativefarminggreece.org
<p>Opis: Program ma na celu umożliwienie i wspieranie przejścia greckiego rolnictwa na praktyki regeneracyjne poprzez rozpowszechnianie wiedzy na temat agroleśnictwa. Obejmuje to przywracanie zdrowia gleby, roślin i zwierząt, regenerację ekosystemów i budowanie odporności na zmiany klimatu. Praktyki regeneracyjne: Zastosuj sprawdzone techniki rolnictwa regeneracyjnego, takie jak agroleśnictwo, kontrola wody, holistyczne zarządzanie i planowanie przestrzenne. Metody te wykazały skuteczność na całym świecie, oferując korzyści ekologiczne i ekonomiczne w krótkim, średnim i długim okresie. Farmy pilotażowe: Przekształcenie sześciu gospodarstw pilotażowych, reprezentujących dominujące modele rolnictwa w regionie Morza Śródziemnego, w rolnictwo regeneracyjne. Opublikowanie szczegółów gospodarstw, projektów i ram w celu dzielenia się podstawową wiedzą i wspierania rolników w ich transformacji. Świadomość i wzmocnienie pozycji: Podnoszenie świadomości na temat rolnictwa regeneracyjnego i wspieranie rolników w całej Grecji w przekształcaniu ich działalności w rolnictwo regeneracyjne.</p>					
17	Grecja	Jak kompostować i przydatne wskazówki dotyczące ograniczania marnowania żywności	Warsztaty	Szkoła podstawowa	https://foodwave.eu/activities/how-to-compost-and-useful-tips-to-reduce-food-waste/
<p>Opis: Wraz z partnerem Organizacją Ziemia, Gmina zorganizuje warsztaty w Szkole Podstawowej nr 1 w Nea Smyrni dla ponad 20 uczniów z klasy środowiskowej. Warsztaty skupią się na kompostowaniu i odpadach żywnościowych. Na miejsce warsztatów wybrano szkołę znaną z dużego zaangażowania w kwestie środowiskowe. Sesja rozpocznie się od dyskusji na temat marnowania żywności, jego wpływu na zmiany klimatyczne i osobistych strategii redukcji. Dodatkowo zaprezentowane zostaną projekty Food Wave. Pod koniec warsztatów uczniowie zainicjują proces kompostowania w wyznaczonym przez szkołę miejscu..</p>					
18	Kanada	Think&EatGreen@School	Warsztaty szkolne i kursy letnie	Szkoła podstawowa, szkoła średnia	https://thinkatgreen.ca/
<p>Opis: Projekt umożliwił uczniom, nauczycielom i decydom wpływanie na produkcję i pozyskiwanie żywności. Ukierunkowany był na cztery kluczowe obszary w ramach kompleksowych działań w obszarze zdrowia w szkole, wykorzystując podejście systemowe: (1) Podkreślał działania, takie jak zakładanie ogrodów warzywnych, kompostowanie i odpowiedzialne ekologicznie usuwanie produktów końcowych; (2) Koncentrował się na takich aspektach, jak szkolne programy żywieniowe, umiejętności gotowania, miejsca do spożywania posiłków i inicjatywy farm-to-school wykorzystujące lokalną świeżą żywność; (3) Tworzył i rozpowszechniał innowacyjne metody uczenia się integrujące cały cykl systemów żywnościowych, w tym produkcję, przetwarzanie, transport, dystrybucję, konsumpcję i utylizację. Zbadano wpływ na zdrowie i środowisko, podkreślając kompostowanie i recykling; (4) Przeprowadzono badania i opracowano polityki i programy wspierające zdrowsze i bardziej zrównoważone systemy żywnościowe w szkołach.</p>					
19	Czechy	Szkoła Naprawdę Zdrowa	Projekt edukacyjny	Edukacja niefORMALNA	https://www.skutecznezdravaskola.cz/
<p>Opis: Szkoła Naprawdę Zdrowa to inicjatywa obywatelska mająca na celu poprawę jakości i zrównoważenia posiłków szkolnych, edukację dzieci w zakresie żywności i poprawę ogólnego stanu zdrowia. Program promuje lokalną gospodarkę, zrównoważone rolnictwo i dystrybucję żywności. Ramy określają cele i standardy dla poszczególnych szkół.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Każda szkoła prowadzi własny blog. • Szkoły współpracują ze sobą poprzez system certyfikacji. 					

		<ul style="list-style-type: none"> Szkoła angażuje interesariuszy wewnętrznych i zewnętrznych. Koncentruje się na zdrowym i ekologicznym odżywianiu, wspieraniu świadomości, rozwoju szkoły i regionalnych cyklach gospodarczych. <p>Osiągnięcia: Zdobywca nagrody SozialMarie za innowacje społeczne.</p>			
20	Grecja	Projekt RESPECT	Projekt edukacyjny	Szkoły średnie	-
<p>Opis: W projekcie RESPECT, realizowanym w ramach programu Erasmus+, uczestniczą szkoły i instytucje edukacyjne z Grecji, Turcji, Litwy, Austrii i Portugalii. Projekt skierowany jest do uczniów w wieku 12-14 lat i ma na celu zwiększenie ich kompetencji społecznych i obywatelskich, wspierając zrozumienie konsekwencji ich działań na poziomie indywidualnym, zbiorowym, lokalnym, krajowym i międzynarodowym. Ponadto autorzy projektu badają, w jaki sposób zachowania wpływają na kwestie środowiskowe, obejmując zarówno widoczne wybory, takie jak zakupy, jak i subtelniejsze aspekty, takie jak skład włókien odzieżowych i procedury prania.</p> <p>Kluczowe elementy:</p> <ul style="list-style-type: none"> Multiplayer Serious Game skupiająca się na takich tematach jak nawyki żywieniowe, produkcja mięsa i nabiału, monokultura, rolnictwo miejskie, produkcja własna, zero odpadów żywnościowych i moda. Gracze zbierają punkty odpowiadając na pytania i wymieniają je na karty reprezentujące wybory konsumpcyjne z określonymi punktami za efekty finansowe, środowiskowe, dobrobyt i społeczne. Gra kończy się klasyfikacją graczy na tablicy wyników. 					
21	Grecja	BOROUME (WE CAN)	Inicjatywa lokalna	Nieformalne	https://www.boroume.gr/en/
<p>Opis: Boroume, grecka organizacja non-profit, koncentruje się na ograniczaniu marnowania żywności i walce z niedożywieniem. W ramach programu "Food Rescue & Donation" zbiera nadwyżki żywności od darczyńców, takich jak restauracje i supermarkety, a następnie rozdaje je osobom borykającym się z brakiem bezpieczeństwa żywnościowego za pośrednictwem agencji interesu publicznego. Takie podejście nie tylko łagodzi wyzwania społeczne, ale także zmniejsza wpływ marnowania żywności na środowisko.</p> <p>Kluczowe programy:</p> <ul style="list-style-type: none"> "Zadna porcja jedzenia nie przepadnie": Program informacyjny. "Boroume w szkole": Inicjatywa edukacyjna. "Boroume in the Field": Program ratowania nadwyżek produkcji rolnej. "Boroume in Laiki": Ratowanie produktów z ulicznych targowisk. "Boroume w sąsiedztwie": Dobrowolny program informacyjny dla potencjalnych dawców żywności. 					
22	Grecja	Supermarkety społeczne	Inicjatywa lokalna	NA	-
<p>Opis: Supermarkety społeczne przeciwdziałają marnotrawieniu żywności i brakowi bezpieczeństwa żywnościowego, zapewniając niedrogie, godne zakupy osobom i rodzinom znajdującym się w trudnej sytuacji finansowej. Współpracują one z producentami, sprzedawcami detalicznymi i dystrybutorami w celu pozyskiwania nadwyżek lub prawie przeterminowanych produktów, zapewniając ich jakość i bezpieczeństwo. Produkty te, oferowane po obniżonych cenach, umożliwiają osobom o ograniczonych zasobach dostęp do różnorodnych artykułów. Supermarkety społeczne przypominają zwykłe sklepy spożywcze, których działalność musi spełnić różne kryteria kwalifikacyjne. Wykraczają one poza zakupy, organizując wydarzenia, warsztaty i programy, takie jak lekcje gotowania, edukacja żywieniowa i szkolenia zawodowe w celu poprawy ogólnego samopoczucia. Opierając się na partnerstwach i wolontariuszach, supermarkety społeczne przyczyniają się do zrównoważonego rozwoju i sprawiedliwości społecznej w społecznościach, którym służą.</p>					
23	Grecja	Bank Żywności Grecji	Inicjatywa lokalna	NA	https://foodbank.gr/en/
<p>Opis: Bank Żywności Grecji, organizacja <i>non-profit</i>, aktywnie walczy z marnotrawieniem żywności i zajmuje się brakiem bezpieczeństwa żywnościowego, zbierając nadwyżki żywności i rozdając je potrzebującym. Współpracując z różnymi przedsiębiorstwami zajmującymi się produkcją żywności, zbiera produkty, których termin przydatności do spożycia zbliża się do końca, z uszkodzonymi opakowaniami lub nadwyżkami magazynowymi. Zebrana żywność przechodzi rygorystyczne kontrole jakości przed dystrybucją do organizacji charytatywnych. Ich działania i kampanie społeczne na temat marnowania żywności i braku bezpieczeństwa żywnościowego są wspierane przez partnerstwa z agencjami rządowymi, organizacjami <i>non-profit</i> oraz wolontariuszy. Prowadzone są również inicjatywy edukacyjne promujące zrównoważone praktyki żywieniowe. Opierając się na wolontariuszach, organizacja rozszerzyła swój zasięg i współpracę, znacząco przyczyniając się do zmniejszenia marnotrawstwa żywności, wsparcia potrzebujących oraz promowania zrównoważonego rozwoju społecznego i środowiskowego.</p>					
24	Kraje UE	Europejski Program Owoców i Warzyw w Szkole (EU SFVS)	Program edukacyjny	Szkoły podstawowe i średnie	https://www.euschoolfruit.nl/nl/schoolfruit.htm
<p>Opis: Europejski Program Owoców i Warzyw w Szkole (EU SFVS) promuje zdrowe nawyki żywieniowe wśród dzieci szkolnych poprzez bezpłatne dystrybuowanie owoców i warzyw. Finansowany przez UE i/lub rządy krajowe. Uczestniczące szkoły oferują te produkty przez określony okres, promując edukację żywieniową i świadomość zdrowotną. Dążąc do celów takich jak promowanie zdrowego odżywiania i zwiększanie spożycia owoców i warzyw, program pozytywnie wpłynął na nawyki żywieniowe i kulturę zdrowotną w szkołach. Każdego roku około 3 000 spośród 7 000 szkół bierze udział w programie, podkreślając znaczenie edukacji zdrowotnej oraz regularnego spożycia owoców i warzyw w szkołach.</p>					

25	Wielka Brytania	Jedzenie dla Życia	Program edukacyjny	Wszystkie poziomy edukacji	https://www.foodforlife.org.uk/
<p>Opis: Program „Jedzenie dla Życia” Soil Association, pochodzący z Wielkiej Brytanii i przyjęty w całej Europie, promuje zdrowe i zrównoważone wybory żywieniowe, oferując kompleksową edukację na temat diety, gotowania, pozyskiwania żywności i zrównoważonego jej użytkowania. Inicjatywa zachęca instytucje do priorytetowego wybierania lokalnych i zrównoważonych dostaw żywności, wspierając rolników i redukując kilometr żywnościowy. Poprzez promowanie pozytywnej kultury żywieniowej, angażuje społeczności, szkoły i miejsca pracy poprzez kluby gotowania, ogrody i wizyty na farmach. Opracowany w ramach programu system certyfikacji uznaje i nagradza instytucje spełniające kryteria jakości żywności, zrównoważenia i edukacji, wspierając ciągłe doskonalenie.</p>					
26	Islandia	Krakkar kokka	Program edukacyjny	Szkoły podstawowe	https://matis.is/matis_projects/krakkar-kokka/
<p>Opis: Projekt ma na celu edukację dzieci o lokalnych tradycjach kulinarnych i lokalnych zasobach poprzez zabawne aktywności, łącząc je z celami zrównoważonego rozwoju ONZ. Wyjazd na wycieczkę do natury lub zakładów produkcyjnych obejmuje gotowanie z wykorzystaniem lokalnych składników, wspierając zrozumienie zasad zrównoważonego rozwoju. Uczestniczące szkoły tworzą edukacyjne filmy prezentujące krajobrazy lokalne i produkty żywnościowe. Projekt, początkowo realizowany w kilku szkołach, przewiduje rozszerzenie na całą Islandię, mapując obszary w każdym regionie.</p>					
27	Islandia	Czysta Żywność – Slow Food	Program edukacyjny	Przedszkole	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood
<p>Opis: Głównym celem Slow Food jest promowanie świadomości dobrego, czystego i sprawiedliwego jedzenia, kładąc nacisk na lokalną produkcję na małą skalę. Wyzwaniem jest brak konkretnych etykiet na produktach w sklepach. Zrównoważony rozwój jest kluczowym elementem, przy czym 11 produktów znajduje się w Arkuszu Smaku, jakościowym wyznaczniku slow food. W tym przedszkolu nacisk kładzie się na przygotowywanie jedzenia od podstaw, wykorzystując nieprzetworzone i świeże składniki, priorytetowo traktując islandzkie lub ekologiczne produkty na posiłki. Celem jest nauczanie dzieci o znaczeniu świeżych, wysokiej jakości produktów oraz różnicy między nimi a masowo produkowanymi alternatywami. Przedszkole aktywnie monitoruje żywienie dzieci, adaptując się do wyzwań, takich jak warunki pogodowe wpływające na uprawę ekologiczną w Islandii, co prowadzi do importu produktów ekologicznych.</p>					
28	Islandia	Zrównoważony rozwój w przedszkolu	Program edukacyjny	Przedszkole	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#valdefla
<p>Opis: Od 2011 roku Przedszkole Aðalþing priorytetowo traktuje zrównoważony rozwój w swoim programie nauczania, kładąc nacisk na wartości takie jak wolność, szacunek i świadomość ekologiczna. Zrównoważony rozwój przenika wszystkie aspekty działalności szkoły, włączając aktywne zaangażowanie dzieci w kształtowanie jej polityki. Pomimo ograniczeń pogodowych w uprawie warzyw, przedszkole dąży do samowystarczalności. Wdrażają trójczęściowy system recyklingu z pojemnikami na odpady organiczne, nadające się do recyklingu oraz nie nadające się do recyklingu. Przedszkole z dumą oferuje różnorodne doświadczenia, które szanują tradycje i pochodzenie każdego dziecka, uważając to za podstawową wartość praw człowieka.</p>					
29	Islandia	Kontynuujcie zapobieganie marnowaniu	Program edukacyjny	nieformalne	https://samangegnson.is/matarson/
<p>Opis: Ten projekt skierowany jest do różnych grup wiekowych, dostarczając podręczników szkoleniowych skierowanych do nauczycieli i uczniów, które są odpowiednie do zajęć z nauk społecznych i zajęć kulinarnych. Obejmując obiekty podlegające recyklingowi, odzież, żywność oraz urządzenia elektryczne, projekt zawiera prezentacje multimedialne i broszury z treściami edukacyjnymi oraz praktycznymi ćwiczeniami. W przypadku marnowania żywności, aktywności obejmują obliczanie masy marnowanej żywności w gospodarstwie domowym, związanych emisji CO₂, rodzajów wyrzucanej żywności, strategii zapobiegania oraz refleksji na temat przyszłych trendów. Projekt uwzględnia również aspekt ekonomiczny, szacując koszty marnowania żywności dla rodzin i supermarketów.</p>					
30	Islandia	Sólheimar	Biznes	nieformalne	https://www.solheimar.is/pages/nam-og-fraedsla
<p>Opis: Sólheimar, która została założona w 1930 roku, to islandzka Wioska Ekologiczna promująca uprawę ekologiczną oraz integrację osób ze specjalnymi potrzebami społecznymi. Jej celem jest włączenie ich do społeczeństwa, zapewniając satysfakcjonujące zatrudnienie. Od 2006 roku Sólheimar współpracuje z lokalnymi szkołami, ucząc zrównoważonego rozwoju i wartości środowiskowych. Wioska przyjmuje szkoły z całego kraju na edukacyjne wycieczki terenowe, kładąc nacisk na korzyści wynikające z uprawy ekologicznej. Odwiedzający mogą zobaczyć codzienne życie osób ze specjalnymi potrzebami, angażujących się w normalne</p>					

aktywności. Dodatkowo, Sólheimar oferuje wycieczki i sprzedaje produkty wykonane przez mieszkańców, aby wspierać swoje działania.					
31	Islandia	Zdrowa szkoła podstawowa	Warsztaty	Szkoły podstawowe	https://thjorsarskoli.is/wp-content/uploads/2021/11/Heilsueflandi-grunnskoli-yfirferd-i-vetur.pdf
<p>Opis: W roku szkolnym 2011-2012, Þjorsarskóli poświęcił tydzień tematyczny na zdrowie dzieci, inicjując współpracę między urzędnikami szkolnymi, nauczycielami, uczniami, rodzicami i innymi dorosłymi. Tygodnie tematyczne obejmowały osiem obszarów: żywność, czyszczenie zębów, dom, zdrowie psychiczne, społeczność lokalną, aktywność fizyczną, bezpieczeństwo i styl życia. Aby zaangażować uczniów, szkoła włączyła pomysły wygenerowane przez personel, nie narzucając dyrektyw. Podczas tygodnia poświęconego żywności, uczniowie oglądali krótkie edukacyjne filmy rządu Islandii, uczestniczyli w grupowych ćwiczeniach na temat cyklu żywnościowego i tworzyli wizualną reprezentację podkreślającą każdą kategorię odżywczą. Nauczyciel wyjaśnił znaczenie zdrowej żywności i jej wpływu na zęby, stymulując interaktywne doświadczenie edukacyjne.</p>					
32	Włochy	Slow Food Taste Education Resources	Program edukacyjny	Podstawowe, nieformalne	https://www.SlowFood.com/what-we-do/food-and-taste-education/taste-education-resources/
<p>Opis: Założona w 1989 roku, Slow Food jest globalną organizacją oddolną, której celem jest zachowanie lokalnych kultur żywności, przeciwdziałanie szybkiemu tempu życia i promowanie świadomości wpływu naszych wyborów żywieniowych. Z milionami zaangażowanych w 160 krajach, Slow Food opowiada się za dostępem do dobrej, czystej i uczciwej żywności, podkreślając wzajemne powiązania żywności z kulturą, polityką, rolnictwem i środowiskiem. Udostępnione zasoby edukacyjne skierowane są do edukatorów i liderów, oferując praktyczne porady, ćwiczenia i zestawy narzędzi do prowadzenia warsztatów na temat smaku, żywności i dyskusji społecznych w szkołach i placówkach nieformalnych. Zasoby obejmują Manifest edukacyjny Slow Food, Podręcznik edukacyjny, The Origins of Taste: A Taste Education Kit (Pochodzenie smaku: zestaw do edukacji smakowej) oraz podręcznik edukacyjny do realizacji warsztatów i angażowania uczniów.</p>					
33	Włochy	RECUP	Inicjatywa lokalna	Nieformalne	https://associazionerecup.org/
<p>Opis: RECUP ma na celu zwalczanie marnotrawstwa żywności poprzez współpracę z rynkami i supermarketami w celu ratowania przeterminowanych lub wizualnie niedoskonałych produktów, które wolontariusze przekształcają i udostępniają lokalnym społecznościom. Jako organizacja prowadzona przez młodzież, RECUP przyjmuje wolontariuszy, obecnie działając w Rzymie i Mediolanie, z planami rozszerzenia działalności na inne włoskie miasta. Wskazówki dotyczące powielania działań RECUP obejmują nawiązywanie bezpośrednich kontaktów z mniejszymi supermarketami, współpracę z lokalnymi organizacjami pomagającymi potrzebującym oraz łączenie się z lokalnymi przetwórcami żywności. RECUP nie tylko prowadzi zbiórki żywności, ale także prowadzi warsztaty z młodymi ludźmi na temat ponownego wykorzystania odpadów żywnościowych, takich jak tworzenie kolorów do malowania z warzyw.</p>					
34	Włochy	ImMENSAMENTE	Projekt edukacyjny	Podstawowe	https://immensamente.com/
<p>Opis: ImMENSAMENTE to projekt edukacyjny skupiający się na edukacji żywieniowej dzieci (0-13 lat) w rzymskich szkołach. Projekt promuje odpowiedzialną dietę, zrównoważony rozwój środowiska, rolnictwo społeczne i wielokulturowość poprzez żywność. Angażuje uczniów, nauczycieli i rodziny poprzez dystrybucję bezpłatnych materiałów dydaktycznych, organizowanie spotkań szkolnych i prowadzenie warsztatów kulinarnych w stołówkach szkolnych. Celem jest wspieranie zrozumienia zdrowej i zrównoważonej żywności poprzez zabawę, kładąc nacisk na higienę, nawyki żywieniowe, świadomość ekologiczną i środki mające na celu ograniczenie marnowania żywności. Projekt zapewnia zarówno papierowe, jak i cyfrowe zestawy dydaktyczne, które wspierają lekcje bezpośrednie i kursy szkoleniowe dla nauczycieli.</p>					
35	Włochy	Ecologia dell'Alimentazione	Program edukacyjny	Podstawowe	https://cittadinanzattiva.umbria.it/ecologia-dell'alimentazione/
<p>Opis: "Ecologia dell'alimentazione" to projekt promujący prawidłowe nawyki żywieniowe, zrównoważony rozwój żywności i dobre samopoczucie młodych konsumentów. Projekt obejmuje moduły nauczania dla klas podstawowych, obejmujące takie tematy, jak czytanie etykiet żywności, zmniejszanie ilości odpadów opakowaniowych, wspieranie krótkiego łańcucha dostaw, przeciwdziałanie marnotrawstwu, zdrowe odżywianie, etykieta stołowa i organizacja lodówki w celu zapobiegania marnowaniu żywności. Poprzez</p>					

warsztaty zabawowo-dydaktyczne projekt ma na celu zaszczepienie wartości solidarności, równości i odpowiedzialności za środowisko, kładąc nacisk na lokalne produkty i promując pozytywne nastawienie do życia.

36	Włochy	Kora's 4 best non formal learning activities related to food	Ćwiczenia praktyczne	Nieformalne	https://assoziazionekorait/2023/05/12/non-formal-learning-and-food-activities/
----	--------	--	----------------------	-------------	---

Opis: Associazione Kora opracowała nieformalne projekty edukacyjne koncentrujące się na powiązaniach między żywnością a zrównoważonym rozwojem środowiska. Niniejsze kompendium przedstawia cztery wysoko cenione działania dla osób pracujących z młodzieżą lub nauczycieli. Działania te obejmują "Gotowanie z ograniczonym budżetem" w celu budowania zespołu i zrównoważonego rozwoju, "Jeopardy" w celu dzielenia się wiedzą, "Gotowanie z resztek" w celu zmniejszenia marnotrawstwa żywności oraz "Szybka degustacja" w celu uczenia się międzykulturowego.

37	Włochy	MasterChef	Ćwiczenia praktyczne	Nieformalne	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQJtE
----	--------	------------	----------------------	-------------	---

Opis: Uczestnicy, w grupach od 4 do 6 osób, przygotowują menu z "tajemniczego pudełka" zawierającego różnorodne składniki. "Rynek" oferuje powszechne i unikalne produkty, co stanowi dodatkowe wyzwanie. Po 10-minutowej sesji strategicznej rozpoczyna się gotowanie, które trwa od 2 do 3 godzin (w zależności od projektu). "Jury" pozytywnie ocenia dania, a zwycięzcy są ogłaszani podczas ceremonii wręczenia nagród.

38	Cypr	LIFE – FOODPRINT	Projekt edukacyjny	Nieformalne	https://www.foodprintcy.eu/
----	------	------------------	--------------------	-------------	---

Opis: LIFE FOODPRINT, projekt finansowany przez UE w ramach programu LIFE, ma na celu promowanie zrównoważonej konsumpcji i produkcji żywności. Oferuje zasoby cyfrowe i offline, takie jak kalkulator emisji dwutlenku węgla, seminaria internetowe i materiały edukacyjne. Współpracując ze szkołami, uniwersytetami, przedsiębiorstwami i decydentami, projekt skierowany jest do różnych grup, w tym profesjonalistów, studentów, władz lokalnych, organizacji pozarządowych, decydentów i ogółu społeczeństwa. Projekt obejmuje działania przygotowawcze, podstawowe, monitorowanie, komunikację i zarządzanie projektem, obejmujące mapowanie, warsztaty, pomiar wpływu i kampanie uświadamiające.

39	United States of America (USA)	FOOD RECOVERY NETWORK	Program edukacyjny	Nieformalne	https://www.foodrecoverynetwork.org/
----	--------------------------------	-----------------------	--------------------	-------------	---

Opis: Food Recovery Network (FRN), amerykańska organizacja non-profit prowadzona przez studentów, zajmuje się kwestiami marnowania żywności i brakiem bezpieczeństwa na kampusach uniwersyteckich. Współpracując z firmami gastronomicznymi, FRN odzyskuje nadwyżki żywności, przekazując je lokalnym organizacjom walczącym z głodem. Sieć oferuje edukację i zasoby w zakresie redukcji odpadów i zrównoważonego rozwoju. Publiczne sesje edukacyjne zwane rozmowami przy okrągłym stole sprzyjają przejrzystości i integracji. Działając na 190 kampusach w 46 stanach i Waszyngtonie, FRN odzyskała 12,1 miliona funtów, zapobiegając emisji 5353 ton metrycznych CO₂. FRN współpracuje z The Farmlink Project, odzyskując i przekazując 3,1 miliona funtów nadwyżek żywności. Dzień Ziemi i Dzień Zaprzestania Marnowania Żywności są aktywnie obchodzone dzięki inicjatywom takim jak Power Hours, wspierającym kontakty z gospodarstwami rolnymi i społecznościami.

40	Dystrykt Kolumbii i USA	Farm to School	Program edukacyjny	Niezdefiniowany	https://www.farmtoschool.org/
----	-------------------------	----------------	--------------------	-----------------	---

Opis: Farm to School łączy szkoły z lokalnymi rolnikami, zapewniając dostawy świeżej, zdrowej żywności i wspierając lokalne rolnictwo. Działania obejmują warsztaty, lekcje gotowania i wizyty w gospodarstwach rolnych, zwiększając wiedzę uczniów na temat źródeł i produkcji żywności. Zachęcanie do pozyskiwania produktów lokalnych zmniejsza ślad węglowy. Krajowa sieć Farm to School, licząca ponad 15 000 członków, wspiera inicjatywę „od gospodarstw do szkół”. Członkowie opowiadają się za polityką wsparcia, są wolontariuszami i otrzymują biuletyny. Na stronie znajduje się interaktywne narzędzie umożliwiające tworzenie gier o tematyce żywieniowej, promujących wśród dzieci świadomość i świadome wybory żywieniowe.

41	USA	The Food Literacy Project	Projekt edukacyjny	Nieformalne	https://foodliteracyproject.org/
----	-----	---------------------------	--------------------	-------------	---

Opis: Projekt ten promuje zrównoważone i zdrowe wybory żywieniowe poprzez edukację młodzieży w gospodarstwach rolnych. Kładąc nacisk na uczenie się przez doświadczenie, projekt oferuje programy z zakresu przywództwa, zatrudnienia, zaangażowania społecznego i zaangażowania obywatelskiego. Działania obejmują edukację „od gospodarstwa do szkoły” i świadomość ekologiczną, w tym kompostowanie, sekcję nasion, mile żywnościowe, sieci pokarmowe, wskazówki ogrodnicze, jakość gleby i części roślin. Te wciągające, interaktywne zajęcia, dostępne w języku angielskim i hiszpańskim, zachęcają do ruchu, jednocześnie szerząc wiedzę na

temat zrównoważonego rolnictwa i zdrowego odżywiania. W ramach projektu koordynuje się także klub „Od pola do stołu” – trwający 6–10 tygodni program zajęć pozalekcyjnych dla klas 3–5, skupiający się na holistycznym zdrowiu poprzez prace w ogrodzie, gotowanie i praktyczne zajęcia żywieniowe, których zwieńczeniem jest wspólne świętowanie posiłku.

42	Polska, Niemcy	Sieć edukacji żywieniowej na rzecz zrównoważonego rozwoju Euroregionu Nysa	Projekt edukacyjny	Wszystkie poziomy edukacji	https://www.netsus.net/home-346.html
----	----------------	--	--------------------	----------------------------	---

Opis: Projekt umożliwił współpracę pomiędzy ekspertami gospodarczymi i naukowymi, mającą na celu wymianę wiedzy, transfer spostrzeżeń naukowych oraz zacieśnienie współpracy pomiędzy różnymi podmiotami. Stworzona została sieć, rozszerzona oferta edukacyjna i podniesiona świadomość na temat zrównoważonego żywienia. Ankieta przeprowadzona wśród uczniów w wieku 11–16 lat w Euroregionie Nysa wpłynęła na opracowanie dwujęzycznych materiałów edukacyjnych i platformy internetowej poświęconej zrównoważonemu żywieniu. Utworzono Stację Badawczo-Dydaktyczną w Radomierzu oraz kuchnię dydaktyczną, pełniącą funkcję ośrodków edukacji żywieniowej. Planowane są warsztaty dla dzieci i młodzieży dotyczące zdrowego przygotowywania posiłków. W ramach projektu przeszkolono także dodatkową kadrę pedagogiczną do stworzenia długoterminowej sieci edukatorów żywieniowych wspierających działania edukacyjne na obszarach przygranicznych.

43	Polska	JESTEŚ TYM, CO JESZ	Projekt edukacyjny	Szkoły podstawowe	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh
----	--------	---------------------	--------------------	-------------------	---

Opis: Projekt ten promuje zrównoważoną konsumpcję żywności wśród dzieci w wieku szkolnym. Wspiera system żywienia dzieci poprzez promocję zrównoważonej, lepszej jakości i zdrowszej żywności. Celem projektu jest ułatwienie dostępu do wiedzy na temat zdrowego odżywiania, upowszechnienie informacji o polskich produktach regionalnych i tradycyjnych oraz stymulowanie korzystania z żywności wysokiej jakości. Edukacja obejmuje omawianie zasad prawidłowego odżywiania, planowanie codziennego jadłospisu, zrozumienie znaczenia witamin i minerałów, przeciwdziałanie zaburzeniom odżywiania oraz podkreślanie dbałości o żywność, aby uniknąć zepsucia i utraty wartości odżywczej. W ramach projektu współpracują szkoły, producenci żywności, sprzedawcy detaliczni, specjaliści ds. zdrowia i decydenci, zapewniając edukację poprzez wykłady, warsztaty, materiały i konkursy.

44	Polska	FoodScienceClass	Projekt edukacyjny	Szkoły (podstawowe, średnie)	https://www.eitfood.eu/project-s/foodscienceclass/project-resources
----	--------	------------------	--------------------	------------------------------	---

Description: W ciągu 3 lat projektu uczniowie niezależnie pod okiem nauczycieli i naukowców zajmujących się żywnością badali wyzwania i możliwości związane z produkcją żywności i żywieniem. Byli postrzegani jako aktywni obywatele, biorący udział w dyskusjach na istotne tematy naukowe. FoodScienceClass oferuje bezpłatne, gotowe do wykorzystania materiały i scenariusze lekcji w języku angielskim, hiszpańskim, polskim, holenderskim, fińskim i hebrajskim, odpowiednie dla dzieci w wieku 9–14 lat. Tematy obejmują przetwarzanie, marnowanie żywności, wykorzystanie danych i komunikację naukową. EIT FoodScienceClass integruje naukę i technologię o żywności w klasach, przekształcając uczniów w młodych badaczy żywności, wspierając pokolenie silnych obywateli. Wykłady obejmują produkcję żywności, odżywianie, gotowanie i zrównoważony rozwój, ze szczególnym uwzględnieniem krytycznej oceny informacji o żywności i zdrowiu. Uczniowie poznają techniki i składniki produkcji żywności pod okiem ekspertów ze środowiska akademickiego i branżowego. Przechodzą także szkolenia w zakresie komunikacji naukowej, biorąc na siebie odpowiedzialność za dzielenie się wiedzą w swoich społecznościach.

45	Polska	Szkoła nie marnuje	Warsztat	Szkoły (podstawowe, średnie)	https://sp404.edupage.org/a/projekt-edukacyjny-szkola-nie-marnuje
----	--------	--------------------	----------	------------------------------	---

Opis: W 76 warszawskich placówkach oświatowych zrealizowano akcję „Szkoła Nie Marnuje” wraz z lekcjami „Klimat na talerzu” i warsztatami „Klimat na widelcu”. Rozpoczęta w 2021 roku inicjatywa, opracowana przez miasto we współpracy z partnerami zewnętrznymi, skierowana jest do uczniów klas 6-8 szkół ponadgimnazjalnych. Uczestnicy, pod okiem trenera edukacji żywieniowej i nauczyciela, biorą udział w serii pięciu warsztatów, których celem jest opracowanie strategii ograniczania marnowania żywności w szkole. Dodatkowo współpracują przy warsztatach kulinarnych, tworząc dania z warzyw i owoców, które może nie wyglądać atrakcyjnie, ale są pożywne. Wyniki projektu, w tym najlepsze praktyki ze szkół uczestniczących, zebrano w kompleksowym raporcie.

46	Polska	SUSPLUS	Projekt edukacyjny	studenci, uczniowie szkół średnich	http://susplus.eu/
----	--------	---------	--------------------	------------------------------------	---

Opis: Projekt SUSPLUS sprzyjał współpracy pomiędzy ośmioma europejskimi uniwersytetami w celu tworzenia i rozpowszechniania innowacyjnych materiałów i metod edukacyjnych w zrównoważonych systemach żywnościowych. Inicjatywa ta miała na celu wyposażenie studentów w wiedzę i umiejętności niezbędne do wspierania tego kluczowego sektora, zwiększając ich perspektywy

zatrudnienia. Jednym z przedstawionych modeli był system żywności ekologicznej, kładący nacisk na zwiększoną ogólną produkcję żywności i zrównoważoną konsumpcję. W ramach projektu pomyślnie przeniesiono wysokiej jakości międzynarodową wiedzę na temat zrównoważonego rozwoju do różnych obszarów systemów żywnościowych. Opracowano i wdrożono innowacyjne podejścia do nauczania, dostosowane do oczekiwań europejskich pracodawców, aby poprawić jakość edukacji i przyszłe szanse zatrudnienia uczniów.

Aneks 2: Szablon opisu Dobrych Praktyk

1. Tytuł dobrej praktyki
1.
2. Kraj wdrożenia:
2.
3. Rodzaj praktyki (warsztat, ćwiczenie praktyczne, wycieczka, projekt/program edukacyjny, inicjatywa lokalna, biznes):
3.
4. Inicjator praktyki (organ rządowy, szkoła, organizacja pozarządowa, biznes itp.):
4.
5. Rodzaj wykształcenia (podstawowe, średnie, pozaformalne):
5.
6. Wiek uczestników:
6.
7. Maksymalna liczba uczestników:
7.
8. Forma edukacji (online, offline, lub mieszana):
8.
9. Krótki opis (200-500 słów):
9.
10. Mocne strony (wpływ i powtarzalność):
10.
11. Wyzwania podczas wdrażania:



11.

12. Link:

12.

Aneks 3: Szablon wywiadu do opracowania studiów przypadku

WYWIAD Z NAUCZYCIELAMI

TYTUŁ DOBREJ PRAKTYKI:

MIEJSCE SPOTKANIA I DATA:

IMIĘ I NAZWISKO ROZMÓWCY:

PŁEĆ I WIEK ROZMÓWCY:

STANOWISKO LUB ROLA ROZMÓWCY:

PRZEGLĄD DOBRYCH PRAKTYK, WYZWANIA I MOŻLIWOŚCI

1.1 Jakie były pierwotne cele i założenia tej praktyki/działania?

1.2 Co okazało się szczególnie przydatne w osiągnięciu celów tej praktyki (metody, podejścia)?
silne strony

1.3 Co najbardziej podobało się uczniom w tej praktyce? *silne strony*

1.4 Jakie były kluczowe obszary problemów tej praktyki? *słabe strony*

1.5 Jak można ulepszyć te elementy w przyszłości? *szanse*

1.6 Czy tę praktykę można powielić przez innych nauczycieli w różnych krajach? Jakie czynniki należy wziąć pod uwagę przy powielaniu tej praktyki? *szanse*

1.7 Co było dla Ciebie najbardziej inspirujące podczas wdrażania tej praktyki? *szanse*

1.8 Dodatkowe komentarze

WYWIAD Z UCZNIAMI

TYTUŁ DOBREJ PRAKTYKI:

MIEJSCE SPOTKANIA I DATA:

IMIĘ I NAZWISKO ROZMÓWCY:

PŁEĆ I WIEK ROZMÓWCY:

STANOWISKO LUB ROLA ROZMÓWCY:

PRZEGLĄD DOBRYCH PRAKTYK, WYZWANIA I MOŻLIWOŚCI

2.1 Co najbardziej podobało Ci się w tej praktyce? *mocne strony*

2.2 Co najmniej podobało Ci się w tej praktyce? *slabe strony*

2.3 Jak można ulepszyć tę praktykę w przyszłości? *szanse*

2.4 Czy uważasz, że po wdrożeniu tej praktyki poprawiło się Twoje zrozumienie umiejętności żywieniowych i systemów zrównoważonej żywności?

2.5 Czy po zastosowaniu tej praktyki wprowadziłeś już jakieś zmiany w swojej diecie?

2.6 Czy masz jakieś pomysły, w jaki sposób można promować zrównoważone systemy żywnościowe wśród młodych ludzi/dzieci?

2.7 Additional comments