

Skýrsla um samantekt dæmirannsókna minnan matarlæsni og sjálfbærra fæðukerfa

SHöfundar: Tækniháskólinn í Tallinn, Stimmuli for Social Change, Associazione di Promozione Sociale KORA, Politechnika Białostocka, Einurð, Platon MEPE, Narva Gümnaasium

Ábyrgðaraðili: Tækniháskólinn í Tallinn, Eistlandi



Innihald

1. Kynning.....	3
2. Aðferðafræði.....	4
Safn góðra starfshátta.....	4
Safn af ferilsrannsóknna.....	4
3. Niðurstöður.....	6
Ferilsrannsókn 1.....	6
Ferilsrannsókn 2.....	8
Ferilsrannsókn 3.....	10
Ferilsrannsókn 4.....	12
Dæmirannsókn 5.....	14
Tilviksrannsókn 6.....	16
Tilviksrannsókn 7.....	18
Dæmirannsókn 8.....	21
4. Niðurstöður.....	23
Viðauki 1: Listi yfir safnaðar góðar starfsvenjur.....	24
Viðauki 2: Sniðmát fyrir lýsingu á góðum starfsháttum.....	32
Viðauki 3: Viðtalsniðmát fyrir þróun dæmarannsóknna.....	33

1. Kynning

Loftslagsbreytingar er ein stærsta umhverfisáskorun samtímans, að miklu leyti vergna áhrifa gróðurhúsalofttegunda í andrúmsloftinu. Matvælaíðnaðurinn stuðlar verulega að þessu vandamáli, þar sem um þriðjungur losunar gróðurhúsalofttegunda á heimsvísu stafar af honum.

Þegar talað er um aukna sjálfbærni innan matvælageirans er átt við um marga þætti. Þar á meðal er nýting náttúruauðlinda, framleiðsla, sala, neysla og að lokum hvernig förgun eða endurheimt er háttað. Þetta eru lykilatriði í baráttunni við loftslagsbreytingar og á sama tíma eflir það landbúnað og styrkir stöðu alþjóðlegra matvælaferfa.

Þó er enn skortur á sérhæfðu fræðsluefni og nauðsynlegri hæfni meðal hagsmunaaðila til að knýja fram breytingar á matvælaferfum svo þau verði sjálfbær.

EduNUT verkefnið miðar að því að koma til móts við þarfir kennara og nemenda með áherslu á aukinni fræðslu á flóknu efni sjálfbærra matvælaferfa með nýstárlegu námsefni.

Í þessu skyni eru markmið EduNUT verkefnisins sem hér segir:

1. Veita kennurum þá þekkingu sem þarf til að kenna matarlæsi. Til að ná þessu markmiði verður settur saman gagnagrunnur yfir góða starfshætti (e. good practices), safn ferilsrannsókna og að lokum yfirgripsmikil rannsókn á samþættingu matar- og framtíðarlæsisaðferða í skólanámi (WP2).
2. Auka þjálfunar- og fræðslutæki um framtíðarlæsi og matarlæsi sem nú eru að litlu eða engu leyti notuð á framhaldsskólastigi í Evrópu. Til að ná þessu markmiði verður getuuppbyggingaráætlun kennara sett saman. Hún er ætluð til að aðstoða kennara til að verða sér úti um nýjustu þekkingu og færni á fyrirhugaðri aðferðafræði (WP3).
3. Aðstoða nemendur við að efla færni í framtíðarlæsi, kerfishugsun og þekkingu, með það markmið að þeir smám saman breyti neysluvenjum sínum og hvetji aðra til þess. Með nýstárlegri EduNUT námskrá og framleiðslu á nýju borðspili, sem myndi hvetja nemendur til að verða öruggir og hæfir breytingaaðilar sjálfbærra matarkerfa framtíðarinnar (WP4).

Núverandi skýrsla er WP2 framleiðsla og byggir á gögnum úr ferilsrannsóknum sem og góðum starfsháttum. Markmið hennar er að kynna endanlegar niðurstöður fyrir kennurum og viðeigandi hagsmunaaðilum þau fræðsluverkefni og starfsemi sem nú er til staðar sem stuðlar að nýstárlegri hugsun í átt að sjálfbærni í matvælaferfum. Rannsóknin skilgreinir vitundarstig kennara og nemenda sem taka þátt í því skyni að draga fram kosti, galla, tækifæri og ógnir við bestu starfsvenjur sem fyrir eru varðandi matarlæsi og sjálfbær matvælaferfi.

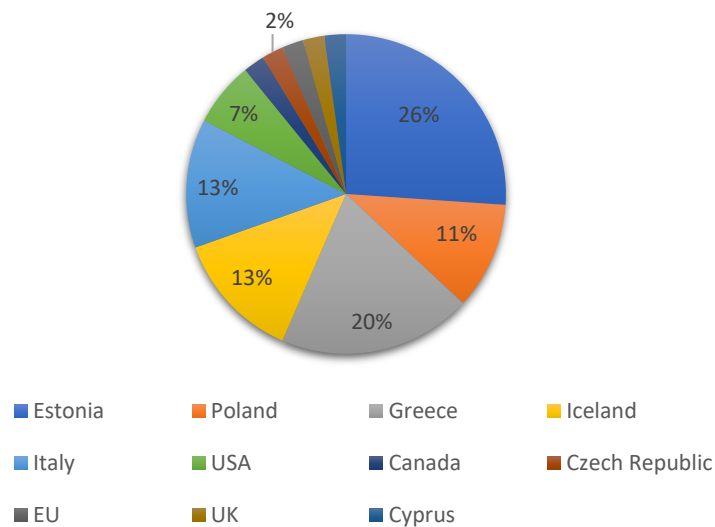
2. Aðferðafræði

Safn góðra starfshátta

Söfnun góðra starfshátta um matarlæsi og sjálfbær matvælarerfi var unnin af samstarfsaðilum verkefnisins frá fimm Evrópulöndum: Eistlandi, Grikklandi, Íslandi, Ítalíu og Póllandi. Þeir góðu starfshættir sem völdur voru þurftu að vera mögulegir á grunn- og framhaldsstigum sem og í óformlegu námi. Einnig þurftu góðu starfshættirnir að hafa möguleika til menntunar og að auðvelt væri að endurtaka þá í mismunandi löndum (viðauki 2). Til að bæta valferlið voru eftirfarandi viðbótarviðmiðanir skoðaðar:

- Nýstárleg (stafræn) dæmi um menntunarlausnir til að nútímavæða menntun um sjálfbærni matvæla var mikill kostur.
- Reynslunám sem bætir gagnrýna hugsun og sköpunargáfu var mikill kostur.
- Þverfagleg nálgun var mikill kostur.
- Samstarf við sveitarfélög var mikill kostur.

Alls var 46 góðum starfsháttum safnað saman frá Evrópulöndum og víðar (viðauki 1). Meirihluti starfshátta voru fengnir frá Eistlandi (12), Grikklandi (9), Íslandi (6), Ítalíu (6) og öðrum löndum (mynd 1). Tekið skal fram að sum fræðsluverkefni sem sagt er frá í góðum starfsháttum geta verið afurð samstarfs á alþjóðlegum vettvangi og innan ESB, sem eru ekki sýnt beint á mynd 1.



Mynd 1: Hlutfall safnaðra góðra starfshátta frá mismunandi Evrópulöndum og víðar.

Safn af ferilsrannsóknna

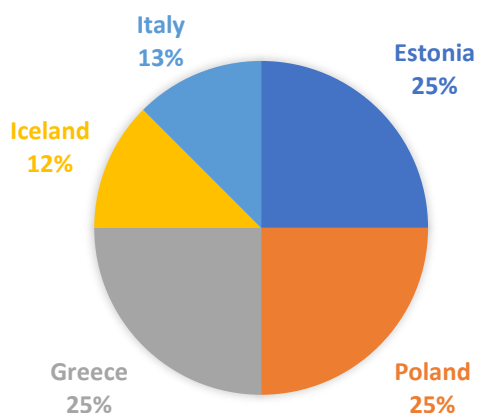
Ferilsrannsóknirnar voru fengnar af lista yfir góða starfshætti sem safnað var saman í fyrri starfsemi WP2.

Ferilsrannsóknirnar sem voru valdar voru nauðsynlegar til að sýna hvar mestu möguleikar menntunar, nýsköpunar og innblásturs voru. Þær eru því sem grunnur að þróun kennsluefnis fyrir skólakennara í WP3 og WP4. Til að afla innsýnar og meiri þekkingar á ferilsrannsóknunum var sniðmát fyrir viðtöl búið til (viðauki 3). Viðtölin voru hönnuð á tvennu sniði: fyrir upplýsingaveitendur (kennara) og upplýsingaþega (nemendur).

Skilyrði fyrir að taka þessi viðtöl voru:

- Þátttaka fjölbreyttra hagsmunaaðila, svo sem kennara í skólum, vistbyggðum og samtökum sem stunda óformlega menntun með áherslu á sjálfbær matvælaakerfi (upplýsingaveitendur) og nemenda (upplýsingaþegar).
- Dreifingu þátttakenda eftir aldri, kyni og þjóðfélagsstöðu meðal viðmælenda, í samræmi við þau markmiðið um starfsemi án aðgreiningar.

Alls voru gerðar 8 ferilsrannsóknir í fimm löndum samstarfsaðila verkefnisins. Eistland, Pólland og Grikkland gerðu 2 ferilsrannsóknir hvort en Ítalía og Ísland gerðu eina ferilsrannsókn hvor (mynd 2).



Mynd 2: Hlutfall framkvæmdra ferilsrannsókna frá þeim fimm löndum samstarfsaðila verkefnisins.

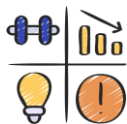
Til að þróa ferilsrannsóknirnar voru tekin 29 viðtöl við ýmsa hagsmunaaðila sem skiptust í 16 viðtöl við upplýsingaþega (nemendur) og 13 viðtöl við upplýsingaveitendur (kennarar, forritara).

Viðtölin veittu innsýn í þá góðu starfshætti sem voru valdir og aðstoðuðu við að búa til SVÓT-greiningu sem skoðar styrkleika, veikleika, tækifæri og ógnir fyrir hvern og einn. SVÓT-greiningin á ferilsrannsóknnum um sjálfbær matvælaakerfi miðar að því að veita yfirgripsmikinn skilning á núverandi stöðu hvernar aðferðar fyrir sig. Greiningin hjálpar til við að taka upplýstar ákvarðanir, þróa nýjar aðferðir til að nýta styrkleika og tækifæri, takast á við veikleika og draga úr mögulegum ógnum til að stuðla að almennri sjálfbærni og velgengni. Nokkrar reynslusögur voru einnig valdar til að veita kennurum innblástur og efla enn frekar innleiðingu ákveðinna ferilsrannsókna á öðrum svæðum og löndum.

3. Niðurstöður

Ferilsrannsókn 1

Titill	Engin matarsóun – fræðsla fyrir „Z“ kynslóð evrópskra borgara
Framkvæmdarlönd	Eistland, Króatía, Serbía, Ítalía, Rúmenía
Tegund æfingar	Fræðsluverkefni fyrir ungt fólk
Tegund menntunar	Háskólar og framhaldsskólar
Aldur þátttakenda	18-24
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Blandað
Hlekkur:	https://zeewaste4.eu/
<p>Markmið verkefnisins er að koma af stað og viðhalda hegðunarbreytingum sem miða að því að draga úr eða koma í veg fyrir matarsóun ungs fólks. Þessir einstaklingar bera skyldur sem fjölskyldumeðlimir og heimiliseigendur og munu brátt taka við hlutverki sem verðmætir þjóðfélagsþegnar.</p> <p>Sjálfsmatsaðferðin felst í því að fylgjast með tíðni matarsóunar fyrir mismunandi matvælahópa og skrá magn sóunar í hvert sinn sem matvælum er hent. Nemendum ber að halda 7 daga matarúrgangsdagbók þar sem úrgangur frá hverri máltíð er skráð. Það skal framkvæma á venjulegri viku (7 daga) sem gefur bestu mælingu á matarsóun heima. Helst ætti könnuninni að vera lokið á einni viku, en ef hlé verða vegna sérstakra tilvika (afmæli, önnur hátíðahöld) má halda skráningu áfram daginn eftir.</p> <p>Eftir að hafa fyllt út dagbókina í 7 daga samfleytt ættu nemendur að senda hana ásamt myndum af máltíðum (fyrir og eftir) á netfang samhæfingarstjóra til frekari greiningar.</p>	



SVÓT-GREINING Á FERILSRANNSÓKN 1:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Raunveruleg minnkun matarsóunar, eftir því sem nemendur verða meðvitaðri um vandamál matarsóunar í lok þessa starfsháttar.
2. Notkun hugbúnaðar (forrits) til að meta magn matarsóunar á diskum nemenda.
3. Innleiðing námsaðferða til að efla gagnrýna hugsun nemenda.

Veikleikar (innri þættir):

1. Erfitt reyndist að hvetja nemendur til þátttöku vegna lengdar rannsóknarinnar og þess sem krafist var (taka að minnsta kosti 6 myndir á dag).
2. Sjálfviljug þátttaka leiddi hugsanlega til hlutdrægni, þar sem nemendur sem þegar voru umhverfismeðvitaðir voru líklegri til að taka þátt í rannsókninni samanborið við þá sem hafa minni áhyggjur af umhverfisáhrifum sínum.
3. Niðurstöður gætu skort hlutleysi vegna þess að sumir þátttakendur breyttu viljandi neysluvenjum og matarsóun vegna þátttöku þeirra í rannsókninni.
4. Mannlegi þátturinn var verulegt vandamál þar sem þátttakendur gleymdu oft að taka myndir, þrátt fyrir stöðugar áminningar.

5. Greiningin fjallaði ekki mikið um hugsanleg áhrif mismunandi tegunda matarsóunar (td grænmetis eða kjöts) á útkomuna.

Tækifæri (ytri þættir):

1. Þessi starfsemi hefur aukið meðvitund og stuðlað að hegðunarbreytingum til að draga úr matarsóun og hvatt nemendur til að taka ákvarðanir í daglegu lífi sínu sem stuðla að sjálfbærni.
2. Auðvelt er að endurtaka þessa starfsemi á öðrum svæðum/löndum og laga að mismunandi hagsmunaaðilum.
3. Verkefnið gæti verið þróað frekar, til dæmis gæti „áskorun í sjálfbærni í mataræði“ frætt unga einstaklinga um umhverfisvænt fæðuval og stuðlað að þekkingu þeirra á sjálfbærri neyslu.

Ógnir (ytri þættir):

1. Við endurtekningu á rannsókninni gæti greining á þeim gögnum sem safnað er krafist notkunar á hugbúnaði sem krefst tiltekinna réttinda, sem gæti valdið erfiðleikum vegna takmarkaðs aðgengis.
2. Starfsemin krefst nokkurs (að minnsta kosti lágmarks) fjármögnunar og mannauðs.

Innsýn í viðtöl:**Frá sjónarhóli nemenda:**

„Zeewaste4EU verkefnið styrkti mig persónulega með því að fá mig til að hugsa um daglega matarsóun mína. 7 daga áskorunin, þar sem ég tók myndir af disknum mínum, leiddi í ljós hversu miklum mat ég var að sóa. Þetta fékk mig til að hugsa um ástæður matarsóunar og finna leiðir til að lágmarka hana“.

„Einn af styrkleikum þessarar rannsóknar var að skipuleggja mitt hugarfar til að samræmast nauðsynjum matarneyslu, efla ástríðu fyrir því að útbúa og neyta matar á þann hátt sem lágmarkar sóun“.

Frá sjónarhóli kennara:

„Þessi starfsemi miðar að því að safna einstökum gögnum um myndun matarsóunar meðal ungs fólks í ýmsum Evrópulöndum. Auk þess var markmiðið að auka vitund um matarsóun og helst stuðla að því að draga úr henni.“

Ferilsrannsókn 2

Titill	Fairtrade könnun
Framkvæmdarland	Eistland
Tegund æfingar	Verkleg æfing
Tegund menntunar	Framhaldsskólar
Aldur þátttakenda	15-17
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Á netinu
Hlekkur	https://padlet.com/mailane84/iglane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e

Meginmarkmið rannsóknarinnar eru: (1) leggja áherslu á mikilvægi Fairtrade vara; (2) hvetja til ápreifanlegra aðgerða sem stuðla að heilbrigðri Fairtrade næringu; og (3) vekja athygli á vandamálum viðskipta sem eru ósanngjörn, veita skýringar og hvetja nemendur til að velja Fairtrade.

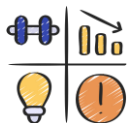
Nemendur vinna í pörum og leggja af stað í ferð um matvöruverslanir til að bera kennsl á Fairtrade vörur. Verkefni eru:

1. Fanga augnablikið: Taka mynd af völdum Fairtrade vörum.
2. Rekja uppruna: Tilgreina framleiðsluland vörunnar.
3. Vottunarleit: Finna Fairtrade vottunarmerkið á vörunni.
4. Deildu innsýn: Deila niðurstöðum á Padlet vegginn.

Innan Padlet er hvert par beðið um að taka þátt í umræðum með því að svara spurningunni: "Hvers vegna ætti maður að kjósa Fairtrade vörur?"

Einn af helsti árangursvísir rannsóknarinnar er gagnrýnin hugsun nemenda um hvernig Fairtrade hefur áhrif á markmið sjálfbærrar þróunar. Þar að auki er markmið hennar að ná til nýrra einstaklinga, auka þekkingu á Fairtrade vörum sem leiðir til breytinga á sýn nemenda á heilbrigðum lífstíl.

Með því að samþætta könnun á Fairtrade vörum á viðtækari umræðu um sjálfbæra þróun og heilbriggt lífveri miðar rannsóknin að því að auka meðvitund og frumkvæði nemenda.



SVÓT-GREINING Á FERILSRANNSÓKN 2:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Könnunin eykur vitund um markmið Fairtrade og meðvitund um siðferðilegt val neytenda.
2. Öflugt samstarf, þar á meðal við verslunardejur og frjáls félagasamtök, eykur áhrif og umfang könnunarinnar.
3. Notkun stafræns vettvangs auðveldar skilvirka gagnasöfnun og greiningu.
4. Innleiðing á reynslunámi eflir gagnrýna hugsun, greiningarhæfileika og sköpunargáfu þátttakenda.
5. Þverfaglegri nálgun er beitt sem stuðlar að bættum skilningi á áhrifum Fairtrade.
6. Æfingin stuðlar að heilbrigðum lífsháttum og meginreglum um sanngjörn viðskipti.

Veikleikar (innri þættir):

1. Það gæti þurft að bæta matsaðferðir fyrir ítarlegra mat.
2. Áskoranir í innleiðingarferlinu geta valdið hindrunum í innri þáttum rannsóknarinnar.
3. Könnunin felur í sér fjármagnskostnað sem getur takmarkað sveigjanleika.

Tækifæri (ytri þættir):

1. Könnunin getur laðað nemendur úr öðrum skólum að og vakið áhuga foreldra, sem eykur umfang hennar og áhrif.
2. Endurtekning könnunarinnar á öðrum svæðum eða löndum býður upp á tækifæri til að dreifa jákvæðum áhrifum hennar.

Ógnir (ytri þættir):

1. Ýmsar ytri hindranir, s.s. regluverk og skipulagslegar áskoranir, gætu haft áhrif á framkvæmd könnunarinnar.
2. Hugsanleg ógn er lítil þátttaka og áhugi á könnuninni.
3. Aðgengi að Fairtrade vörum getur haft áhrif á hagkvæmni og árangur könnunarinnar.

Innsýn í viðtöl :**Frá sjónarhóli nemenda:**

„Ég naut rannsóknaraðferðarinnar og hagnýtrar starfsemi „Fairtrade“ æfingar“.

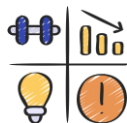
„Nú þegar ég sé græna og bláa Fairtrade-merkið í matvöruverslun eða uppáhalds netversluninni minni, get ég keypt vöruna vitandi að ég hef jákvæð áhrif á heiminn og nota kaupmátt minn til að styðja bændur og starfsmenn sem eiga skilið sjálfbær lífsviðurværi.“

Frá sjónarhóli kennara:

„Í ljósi þess að allir nemendur undirbjuggu verklega hlutann og komu með umbúðir að heiman til að læra og greina, var augljóst að þetta viðfangsefni var áhugavert og gagnlegt fyrir þá. Nemendurnir gátu útskýrt fyrir foreldrum sínum mikilvægi Fairtrade merkinga og aukið þannig jákvæð áhrif þessarar rannsóknar.“

Ferilsrannsókn 3

Titill	Meistarakokkur
Framkvæmdarland	Ítalíu
Tegund æfingar	Verkleg
Tegund menntunar	Óformlegt
Aldur þátttakenda	18-31
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Ekki á netinu
Hlekkur	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQJtE
<p>Þátttakendum er skipt í 4 til 6 manna hópa sem hverjum og einum er úthlutað eldunarstöð með nauðsynlegum áhöldum. Verkefni þeirra er að útbúa matseðil með forrétt, aðalrétt og eftirrétt. Matið er byggt á lokaniðurstöðu, sjálfbærni, teymisvinnu o.s.frv., þar sem hver hópur fær verðlaun í einum flokki.</p> <p>Hver hópur fær „leynardómsbox“ sem inniheldur hráefni sem geta verið hefðbundin eða framandi. Innihaldið ákvarðar erfiðleika verkefnisins. Hægt er að velja að fá ókunnugt hráefni til að gera áskorunina erfiðari.</p> <p>Þátttakendur fara á „markaðinn“ (borð sem er í miðju herberginu) þar sem er að finna algengar vörur til eldunar og „búð“ með framandi hráefni. Hver hópur getur valið allt að 4 vörur úr búðinni eftir að hafa notað sameiginlegu hráefnin.</p> <p>Hóparnir fá 10 mínútur til að skipuleggja sig, ákveða hvað skuli elda úr þeim hráefnum sem þeir fengu og því sem er í boði á markaðnum. Þeir geta „keypt“ vörur úr búðinni í fjórum lotum.</p> <p>Tíminn til að elda hefst hópar fá tvo til þrjú klukkutíma (eftir hvert verkefnið er) til að undirbúa réttina. Þegar tíminn er liðinn skulu hóparnir kynna réttina fyrir dómnefnd (sem samanstendur af starfsmönnum Kora) sem meta réttina út frá fyrirfram skilgreindum flokkum. Dómnefndin er frekar jákvæð og hrósar fyrir góða þætti, efla samvinnu og ánægju heldur en að vera mjög ströng. Vinningshafar eru tilkynntir og verkefninu lýkur með verðlaunaafhendingu.</p>	



SVÓT-GREINING Á TILVIKSRANNSÓKN 3:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Hagkvæmni: Matreiðsla er áhrifarík leið til að auka vitund um sjálfbærni matvæla.
2. Teymisbyggingaraðferð stuðlar að tengslamyndun þátttakenda.
3. Eykur meðvitund um matarsóun og hvernig hægt er að draga úr henni.
4. Hvetur þátttakendur til að breyta hefðbundnum uppskriftum og nýta sköpunargáfu þeirra.
5. Útreikningur á fótspori fæðutegunda stuðlar að þróun sjálfbærrar hegðunar í fæðuvali og notkun.
6. Þátttakendur öðlast nýja þekkingu og læra nýjar uppskriftir.
7. Samkeppni hvetur til frumkvæðis og þátttöku.
8. Yfirferð verkefnisins býður upp á ítarlegri ígrundun.
9. Með því að velja innihaldsefni geta skipuleggjendur stýrt verkefninu í ákveðna átt.

Veikleikar (innri þættir):

1. Finna þarf betri aðferðir við að reikna út fótspor matvælnanna.

2. Skipuleggjendur þurfa að tryggja að þeir hafi öll nauðsynleg tæki og tól sem er ekki alltaf auðvelt að gera.
3. Keppnin getur valdið of mikilli pressu fyrir suma þátttakendur.

Tækifæri (ytri þættir):

4. Skemmtileg kennsluaðferð leyfir þátttakendum að hafa gaman á meðan þeir læra.
5. Veitir nýja þekkingu og hvetur þátttakendur til umhugsunar.
6. Hægt er að framkvæma rannsóknina í mismunandi löndum og ólíkum aðstæðum (aldur, þekkingu).

Ógnir (ytri þættir):

1. Þátttakendur sem hafa litla sem enga matreiðslukunnáttu gætu þótt verkefnið minna aðlaðandi.
2. Skortur á þekkingu á sjálfbærni matvæla getur haft slæmar afleiðingar.

Nokkrar innsýn úr viðtölum :**Frá sjónarhóli nemenda:**

„Mér fannst mjög gaman að búa til rétti úr handahófskenndu hráefni. Ferlið við að skipuleggja með hópnum og samræma okkur var sannarlega frábært!“

„Það sem mér fannst skemmtilegast við verkefnið var hagnýtt eðli þess. Við elduðum mikið og mikil áhersla var lögð á ferlið í heild sinni.“

Frá sjónarhóli kennara:

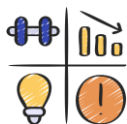
„Þetta verkefni gekk vel í hvert skipti sem við framkvæmdum það. Allir nutu þess í botn að taka þátt í verklegum æfingum sem tengjast beint hlutum sem við lendum í daglega, t.a.m. að taka sjálfbærar ákvarðanir tengdum mat og að tileinka sér sjálfbærar venjur. Fólk skemmtir sér venjulega vel við að elda og leggur metnað sinn í að kynna sköpun sína fyrir dómnefndinni.“

Ferilsrannsókn 4

Titill	VIRÐING
Framkvæmdarland	Bretland, Grikkland, Tyrkland, Litháen, Austurríki, Portúgal
Tegund æfingarinnar	Fræðsluverkefni
Tegund menntunar	Grunnskólar
Aldur þátttakenda	12-14
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Blandað
Hlekkur:	

RESPECT er Erasmus+ verkefni stofnað af háskólanum í Gloucestershire (Bretlandi) en aðrir skólar frá Grikklandi, Tyrklandi, Litháen, Austurríki og Portúgal taka einnig þátt í verkefninu. Markmið verkefnisins er að efla félagslega og borgaralega hæfni 12-14 ára barna og hjálpa þeim að skilja betur afleiðingar aðgerða sinna á þau sjálf sem og á staðbundið, innlent og alþjóðlegt samfélag. Auk þess miðar verkefnið að því að kanna hvernig einstaklingsbundin hegðun hefur áhrif á umhverfismál. Það er gert t.d. með því að taka fyrir hegðun, s.s. innkaup með ólíkum umbúðum eða vali á fatnaði með mismunandi trefjasamsetningu og þvottavenjur.

Þessu er náð með því að spila tölvuleik á netinu þar sem spilarinn safnar stigum með því að svara spurningum um efni eins og matarvenjur, kjöt- og mjólkurframleiðslu, einrækt, landbúnað í þéttbýli, matarlausnir og annað tengt tísku. Spilarinn innleysir þá stig með því að kaupa spil þar sem hvert spil samsvarar ákveðnu neysluvali og hefur ákveðna einkunn sem tengist fjárhagslegum, umhverfislegum, vellíðunar og félagslegum áhrifum þessa vals. Að lokum er leikmönnum raðað á stigatöflu. Leikurinn tengist skólanámskrá, eykur námsmöguleika og þróar þekkingu nemenda bæði á skammtíma- og langtíamálum með efnahagslegum, félagslegum og grænum kostnaði.



SVÓT-GREINING Á TILVIKSRANNSÓKN 4:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Alþjóðlegt samstarf.
2. Efling félagslegrar og borgaralegrar hæfni.
3. Gagnvirkur leikur.
4. Samþætting við skólanámskrár.
5. Efling sjálfbærrar hegðunar

Veikleikar (innri þættir):

1. Takmarkað umfang og sveigjanleiki.
2. Áskoranir í framkvæmd.
3. Takmörkuð fjárhagsáætlun sem getur haft áhrif á sjálfbærni eftir að verkefninu lýkur.
4. Takmarkað fjármagn til þjálfunar og stuðnings kennara sem vilja innleiða niðurstöður verkefnisins.

Tækifæri (ytri þættir):

1. Meira umfang.

2. Stækka verkefni þannig það taki til víðtækara efnis sem tengist sjálfbærni.
3. Langtímaáhrifamat til að meta hvernig það hafði áhrif á nemendur.
4. Tengjast samfélögum utan skóla.

Ógnir (ytri þættir):

1. Sjálfbærni umfram verkefnið
2. Tæknilegir innviðir og aðgengi.
3. Gæti einhver veikleikanna sem taldir eru upp ógnað framkvæmd rannsóknarinnar í framtíðinni?

Innsýn í viðtöl:**Frá sjónarhóli nemenda:**

“Fyrir RESPECT verkefnið var ég meðvitaður um að borða hollt en ég skildi ekki alveg hvernig matarval gæti haft áhrif á umhverfið og samfélagið. Verkefnið opnaði augu mín fyrir þessum tengslum og gerði mig meðvitaðri um mikilvægi sjálfbærra matvællakerfa. Nú tek ég ákvarðanir sem eru ekki bara góðar fyrir mig heldur líka betri fyrir jörðina.”

„Flest okkar var nú þegar meðvitað um að borða hollt en við höfðum ekki hugmynd um hvaða áhrif hollt mataræði hefði á umhverfið.“

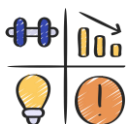
Frá sjónarhóli kennara:

„Það sem var mjög hvetjandi var að innleiða tölvuleik sem fjallar um málefni s.s. matarvenjur, sjálfbæran landbúnað og tísku. Tækifærið sem mér var gefið til að fræða, knýja fram jákvæða hegðunarbreytingu, hlúa að samfélagi og styrkja einstaklinga til að skapa þroskandi áhrif um mikilvæg alþjóðleg málefni“.

„Það sem var mest hvetjandi við innleiðingu þessarar framkvæmdar var að verða vitni að umbreytingu í viðhorfum og hegðun nemenda. Að fylgjast með þátttöku þeirra og eldmóði þegar þeir lærðu um sjálfbæra starfshætti og áttuðu sig á hugsanlegum áhrifum vals þeirra á umhverfið og samfélag var sannarlega hvetjandi.“

Dæmirannsókn 5

Titill	Boroume í skólanum
Framkvæmdarland	Grikkland
Tegund æfingar	Fræðsluverkefni
Tegund menntunar	Grunnskóli, óformlegt
Aldur þátttakenda	6-12
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Ekki á netinu
Hlekkur	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/
<p>Í verkefninu hefur yfirgripsmikil fræðsluáætlun verið þróuð sem veitir mikilvægar upplýsingar til að hvetja börn til þátttöku í margvíslegu munnlegu, gagnvirku og listrænu starfi. Þetta gerir þeim kleift að læra á skemmtilegan hátt og tjá hugsanir sínar um matarsóun. Búin hafa verið til tvö forrit: stutt (1-2 klst) og ítarlegt (4-8 klst) sem hægt er að laga að þörfum hvers skóla í samráði við kennara. Með gagnvirku kennslustarfi fá börn innsýn í matarsóun, orsakir hennar og aðgerðir til að draga úr henni.</p>	



SVÓT-GREINING Á TILVIKSRANNSÓKN 5:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Nýstárleg dagskrá.
2. Vitundarvakning.
3. Náið samstarf við ýmsa aðila og þátttöku sveitarfélaga.
4. Notkun *virkr þátttaka* aðferðafræðinnar.
5. Innleiðing reynslunámstil að auka gagnrýna hugsun, greiningarhæfileika og sköpunargáfu.
6. Hvetjandi forrit sem skilar árangri til að breyta skynjun og venjum nemenda.

Veikleikar (innri þættir):

1. Tengsl milli vitundarvakningar meðal aðgerðasinna og uppeldisfræðilegra þátta.
2. Erfitt getur verið að fylgjast með áhrifum rannsóknarinnar eftir að henni er lokið.
3. Erfitt getur verið að viðhalda verkefninu í einum skóla vegna hefðbundinna stundatafla í grískum skólum sem eru mjög þéttar.

Tækifæri (ytri þættir):

1. Breyting á hegðun neytenda og matvælaframleiðenda.
2. Auðvelt að endurtaka verkefnið á öðrum svæðum með smávægilegum breytingum.
3. Rannsóknin getur verið stækkuð til að ná til skólasamfélagsins, þar á meðal fjölskyldu og vina.
4. Hvetja til gagnrýnnar hugsunar og breyttra venja.

Ógnir (ytri þættir):

1. Stundatöflur og opinberar námskrár í grískum grunnskólum veita ekki mikla möguleika fyrir verkefni sem þetta.
2. Ólíkar venjur sem nemendur kynnast í skóla og á heimilinu geta haft áhrif á niðurstöður.

3. Að breyta venjum getur verið langt ferli og því sömuleiðis ferlið að fylgjast með þeim breytingunum sem eiga sér stað.

Ínnsýn í viðtöl:

Frá sjónarhóli kennara:

„Nemendur elska gagnvirka nálgun og það að við gefum þeim ekki lausnirnar heldur reynum við frekar að komast að niðurstöðu með þeim. Þeim líkar mjög vel við að vera álitin umboðsmenn breytinga fyrir bættir framtíð og eru tekin alvarlega en ekki álitin „bara ungir krakkar“. Til að mynda förum við mjög skemmtilegar leiðir til að skoða viðfangsefni s.s. matarsóun og tryggjum að við skemmtum okkur allan tímann“.

„Ég sá hjá nemendum mínum sem eru viðtakendur forritsins „Mporoume í skólanum“ að þeir fóru að velta fyrir sér matnum sem þau borðuðu og matarsóuninni sem fylgdi.“

„Ég áttaði mig á því að þetta var orðið að lífsstíl. Þegar nemendur mínir sáu mig endurvinna rusl í endurvinnslutunnurnar buðust þeir strax til að gera slíkt hið sama. Við sem kennarar höfum einnig hlotið „Boroume í skólanum“ þjálfunina og ættum að fella þætti þess inn í okkar daglega líf og hvetja nemendur til að hugsa betur út í matarsóun“.

Tilviksrannsókn 6

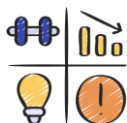
Titill	SUSPLUS
Framkvæmdarland	Pólland, Danmörk, Eistland, Þýskaland, Frakkland, Spánn
Tegund æfingarinnar	Fræðsluverkefni
Tegund menntunar	Nemendur í framhaldsskóla
Aldur þátttakenda	Óskilgreint
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Blandað
Hlekkur	http://susplus.eu/

SUSPLUS verkefnið auðveldaði samstarf átta evrópskra háskóla til að þróa, innleiða og dreifa nýstárlegu fræðsluefni og aðferðum um sjálfbær matvælarerfi. Markmið verkefnisins var að útvega nemendum nauðsynlega þekkingu, hæfni og færni til að styðja við matvælaíðnaðinn og auka ráðningarhæfi þeirra. Lífræna matvælarerfið var kynnt sem fyrirmynd til að auka matvælaframleiðslu og stuðla að sjálfbærri neyslu. Alhliða þekkingu á ýmsum sviðum sjálfbærrar þróunar matvælarerfis var deilt meðal nemenda með nýstárlegum fræðslutækjum og aðferðum. Þessar aðferðir voru sérsniðnar til að uppfylla skilyrði evrópskra vinnuveitenda, með áherslu á þróun og innleiðingu kennsluáðferða sem geta aukið gæði menntunar og ráðningarhæfi nemenda í framtíðinni.

ÁPREIFANLEGAR NIÐURSTÖÐUR:

- Leiðbeiningar/bæklingur um sjálfbær matvælarerfi
- Rafræn námsáætlun um "Sjálfbær matvælarerfi og mataræði"
- Einbeitt námsáætlun um "Sjálfbær matvælarerfi og mataræði"
- Fræðsluefni fyrir einbeitta námsáætlun "Sjálfbær matarkerfi og mataræði"
- SUSPLUS rannsóknarverkefni
- Fyrirlestrar um sjálfbær matvælarerfi flutt af nemendum í skólum

Greining: Hugmyndin um að fella sjálfbært matvælarerfi inn í námskrár og núverandi námsbrautir samstarfsháskólanna, þar á meðal áfanga um sjálfbært mataræði og lífrænt matvælarerfi.



SVÓT-GREINING Á TILVIKSRANNSÓKN 6:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Ólíkar aðferðir þekkingarmiðlunar.
2. Aðgengilegt bæði sem staðnám og í fjarnámi.
3. Kynning á efninu oft studd með raunverulegum dæmum.
4. Hágæða, alþjóðleg og alhliða þekking á ýmsum sviðum sjálfbærrar þróunar matvælarerfa.
5. Nýting internetsins sem gerir verkefnið aðgengilegt fyrir breiðan markhóp.

Veikleikar (innri þættir):

1. Leiðinleg og óaðlaðandi heimasíða.
2. Framkvæmd verkefnisins er takmörkuð og bundin við fjármögnunartíma þess.
3. Skortur á vinnustofum og verklegum æfingum.
4. Skortur á þeim verkfærum sem hafa verið þróuð í því skyni að virkja hagsmunaaðila verkefnisins.

Tækifæri (ytri þættir):

1. Námsfnið og verkfærin sem SUSPLUS býður upp á er hægt að laga að ólíkum aðstæðum og mögulegt að endurtaka í öðrum löndum.
2. Þátttakendum er gert kleift að búa til fræðsluferli sem sniðið er að þeirra þörfum.
3. Nálgun sem er sniðin að þörfum hvers og eins er kynnt og er í takt við persónuleikasnið Z-kynslóðarinnar.
4. Fræðslu- og samskiptaherferðir gerir einstaklingum kleift að taka upplýstar ákvarðanir um og taka virkan þátt í sjálfbærni- og samskiptaverkefnum. Að hvetja til samstarfs milli stofnana, s.s. háskóla, sameinar fjölbreytta þekkingu, úrræði og sjónarmið sem hugsanlega leiða til framfara, bæði í menntun og matvælastjórnun.
5. Stuðlar að sjálfbærri matvælaneyslu meðal nemenda.
6. Eykur vitund og hvetur til hegðunarbreytinga í átt að sjálfbærara fæðuvali.
7. Skýr áætlanagerð, þátttaka hagsmunaaðila, skilvirk samskipti og stefna til að stýra SUSPLUS niðurstöðum á ábyrgan og gagnsæjan hátt í takt við markmið verkefnisins.

Ógnir (ytri þættir):

1. Takmarkað fjármagn getur verið fyrirstaða framkvæmdar.
2. Mótspyrna hagsmunaaðila, hvort sem það er vegna skorts á þekkingu eða vegna eigin hagsmuna, getur hindrað framfarir og innleiðingu sjálfbærra starfshátta.
3. Menntunarúrræði og verkfæri duga kannski ekki til að sigrast á rótgrónum venjum og menningarlegum venjum tengdum fæðuvali.
4. Krefst hegðunarbreytingar sem getur verið erfitt að áorka.
5. Óstjórn afraksturs verkefna getur leitt til misjafns aðgangs eða vannýtingar á fjármagni þeirra sem mest þarf á því að halda.
6. Þörf fyrir að koma á kerfum eða innviðum til að innleiða niðurstöður verkefnisins. Erfitt getur reynst að gæta sanngjarnrar dreifingar.
7. Nauðsyn þess að hafa samstarfsaðila verkefnisins með í undirbúningi umsókna til fjármagns svo verkefninu sé haldið gangandi.

Innsýn í viðtöl:

Frá sjónarhóli nemenda:

„Að mínu mati er einn helsti kostur SUSPLUS verkefnisins sá að það notar margar ólíkar leiðir til að miðla þekkingu. Það gerir þátttakendum kleift að búa til fræðsluferli sem er sérsniðið að þeirra þörfum. Annar kostur er að þetta er hægt bæði í staðnámi og fjarnámi.“

“Með því að veita markvissar upplýsingar og úrræði getur SUSPLUS hjálpað mér að öðlast þekkingu og þróa með mér færni sem tengist heilbrigðum lífsstíl og sjálfbærri fæðuvali. Forritið býður upp á starfsemi, svo sem vinnustofur, þjálfunarfundi og samfélagsþátttöku, til að styrkja einstaklinga og samfélög til að tileinka sér sjálfbærar matarvenjur. Þetta stuðlar að þróun hagnýtrar næringarfærni og sjálfbærra fæðukerfa“.

Frá sjónarhóli kennara:

„Styrkleikar svona verkefnis er það nána samstarf sem á sér stað við aðra aðila, þróun líkans sem býður upp á fjölbreytt sjónarhorn og viðtækari þekkingu. Sömu leiðis gerir notkun á netinu og öðrum stafrænum auðlindum verkefnið aðgengilegt breiðum hópi fólks.“

“Umræðuefnið er áhugaverð áskorun; Ég hef enga sérstaka reynslu ennþá, en ég reyni að ræða um hollan mat og umhverfisvernd við ungt fólk við ýmis tækifæri. Í mínu einkalífi er mér annt um gæði matarins, að minnsta kosti sumar vörurnar sem ég kaupir frá þekktum aðilum (beint frá býli).”

Tilviksrannsókn 7

Titill	Þú ert það sem þú borðar
Framkvæmdarland	Pólland
Tegund æfingarinnar	Fræðsluverkefni
Tegund menntunar	Grunnskólar
Aldur þátttakenda	
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Blandað
Hlekkur:	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh

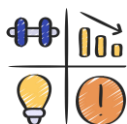
Rannsóknin er fjármögnuð af ESB-sjóðum, framkvæmd af Mennta- og vísindaráðuneytinu. Markmiðið er að stuðla að sjálfbærri matvælaneyslu barna á grunnskólaaldri. Forritið aðstoðar börn með næringarinntöku sína með því að:

- Kynna sjálfbær matvæli.
- Kynna hollari hágæða mat.
- Auðveldara aðgengi að þekkingu um holla næringu.
- Kynna pólska matarmenningu, s.s. mat frá ýmsum hornum landsins sem og um hefðbundinn pólskan mat.
- Stuðla að meiri notkun á hágæða matvælum.

Rannsóknin miðlar fræðslu um hvernig skuli afla þekkingar um hollan mat og rétta næringu. Þátttakendur munu læra:

- Reglur um rétta næringu og hvernig skal beita þeim í daglegu lífi.
- Hvernig skipuleggja má matardagskrá fyrir allan daginn þannig öllum næringarþörfum sé gætt.
- Um mikilvægi vítamína og steinefna fyrir heilsu manna.
- Um einkenni átröskunar (offita og anorexia).
- Að ganga rétt um mat og hvernig hægt er að forðast skemmdir og tap á næringargildi.

Verkefnið felur í sér samstarf við skóla um að innleiða sjálfbærar matarvenjur í skólastarfið. Samstarf við matvælaframleiðendur, smásala, heilbrigðissérfræðinga og stefnumótendur stuðlar einnig að sjálfbærum matvælaakerfum. Fræðsla fer fram með fyrirlestrum, vinnustofum, í gegnum fræðsluefni og keppnum.



SVÓT-GREINING Á TILVIKSRANNSÓKN 7:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Áhersla lögð á áhrif næringar á almenna heilsu, vellíðan og eðlilega starfsemi mannlíkamans.

2. Tækifæri til að þróa nauðsynlegar stafræn og félagslegar lausnir.
3. Notendavæn framsetning efnis með ýmsum gagnvirkum valkostum.
4. Fræðsluefni hannað fyrir ólíka markhópa.

Veikleikar (innri þættir), til dæmis:

1. Horft er framhjá áhrifum sálrænna- og tilfinningalegra þátta á matarvenjur.
2. Horft er framhjá meginreglur um mataræða, þá sér í lagi nauðsyn fjölbreytileika máltíða.
3. Næringargildi máltíða eru ekki nægilega vel skoðaðar, þ.m.t framboð á fullkomnu próteini, fitu, kolvetnum, vítamínum og steinefnum.
4. Skortur á frjálsu vali af fæðu í máltíðir ef tryggja á að daglegri næringarþörf hvers dags sé mætt.

Tækifæri (ytri þættir):

1. Með því að útvega fræðsluefni og verkfæri getur verkefnið aukið vitund á málefnum og hvatt til breytinga í hegðunarmynstri fólks, í átt að sjálfbærari fæðuvali.
2. Auðvelt er að yfirfæra verkefnið á önnur svæði og ólíka markhópa.
3. Til að hafa meiri áhrif eru margir möguleikar, s.s. með uppsetningu á vefnámskeiðum eða vinnustofum.
4. Möguleikar á því að dreifa og kynna niðurstöður sem eru í takt við þróun á næringarþörf manna.
5. Deila myndum með hugmyndum af hollum matardiski og skipulagning á vinnustofuæfingum sem fylgja meginreglunni að *æfingin skapi meistarann*.
6. Verkefnið eykur vitund á umhverfisáhrifum matvælaframleiðslu og ýtir undir ábyrgðartilfinningu fyrir sjálfbæru vali.
7. Nemendur gætu orðið talsmenn þess að taka umhverfismeðvitaðar ákvarðanir bæði innan og utan skólastofunnar.
8. Nemendur geta beitt þeirri þekkingu sem þeir öflðu sér í verkefinu með því að taka upplýstar ákvarðanir um val á matvælum fyrir sig og fjölskylduna.
9. Kynning frá næringarfræðingum, umhverfisfræðingum og bændum veitir innsýn í mögulegar starfsleiðir og gætu kveikt áhuga.

Ógnir (ytri þættir):

1. Fjármögnun er takmörkuð við lengd verkefnisins.
2. Til þess að stuðla að sjálfbærri matvælaneyslu og framleiðsluháttum er breytingum á hegðun háð en það kann að reynast erfitt í framkvæmd.
3. Fræðsluúrræði og verkfæri í boði í verkefninu geta ekki endilega snúið við rótgrónum venjum og menningarlegum venjum sem tengjast fæðuvali.
4. Umræður um fæðuval geta verið viðkvæmar þar sem þær geta skarast við menningu, trúarbrögð eða persónuleg viðhorf.
5. Verkefnið á að tryggja virðingu og umhverfi þar sem fjölbreytt sjónarmið eru metin að verðleikum.
6. Samband næringar, heilsu og umhverfis getur verið yfirþyrmandi fyrir suma nemendur og gert þeim erfitt fyrir að skilja lykilhugtök

Innsýn í viðtölum:

Frá sjónarhóli nemenda:

„Eitt það besta við þetta verkefni er áherslan sem er lögð á kraft næringar og hvernig hún mótar heilsu okkar og vellíðan. Heilbriggt mataræði getur gegnt lykilhlutverki í að koma í veg fyrir langvinna sjúkdóma eins og offitu, hjartasjúkdóma og sykursýki. Með því að tileinka sér „Þú ert það sem þú borðar“ hugarfar

er hægt að stuðla að jákvæðum lífsstílsbreytingum, s.s. í formi reglulegrar hreyfingar, sækja sér fræðslu um næringu og tileinkun heilbrigðari matarvenja.“

“Það góða við verkefnið er fyrst og fremst að það vekur fólk til umhugsunar um áhrif næringar á eðlilega starfsemi líkamans. Það sýnir hversu mikilvæg bæði hreyfing og holur og góður matur eru í daglegu lífi hvers og eins. Mikilvægast er að það undirstrikar hvernig vanræksla á grundvallarreglum heilbrigðs matar getur stuðlað að truflunum í líkamanum sem geta tekið á sig mynd sem við þekkjum sífelld betur, t.d. offitu.“

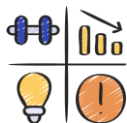
“Ég mun passa vel uppá að borða meira grænmeti.“

Frá sjónarhóli kennara:

“Áhugaverður áfangi kennslustundarinnar var tækifæri fyrir nemendur að lesa útdrátt úr textanum „Rétt næring“. Leyfistjórinn getur síðan sýnt gagnvirkar myndir, svo sem „heilbrigt matarborð“. Sjálfboðaliðar útskýra næringarefnin sem vörurnar gefa til kynna af kennaranum, á sama tíma og þeir verða meðvitaðir um mikilvægi daglegs vals þeirra í réttri næringu.“

Dæmirannsókn 8

Titill	Hrein fæða – SlowFood
Framkvæmdarland	Ísland
Tegund æfingarinnar	Fræðsluverkefni
Tegund menntunar	Leikskólar
Aldur þátttakenda	2-6
Menntaform (á netinu, ekki á netinu, blandað)	Ekki á netinu
Hlekkur	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood
<p>Meginmarkmið Slow Food stefnunnar er að auka meðvitund fólks um mikilvægi matarmenningar, þekkingar, hefðar og landfræðilegs uppruna matvæla. Slow Food er ómerktur í verslunum og því oft erfitt að þekkja hann frá öðrum mat en það eru 11 vörur á lista yfir matvæli sem uppfylla skilyrði Slow Food.</p> <p>Leikskólar á Íslandi hafa það markmið að búa allan sinn mat til sjálfir og nota ekki vörur sem eru forsoðnar, eða unnar svo þær endist lengur og nota eingöngu ferskt grænmeti. Eingöngu íslenskar eða lífrænar vörur eru notaðar í matinn fyrir börnin.</p> <p>Með þessu er börnum kennt frá því þau eru mjög ung hversu mikilvægt það er að nota ferskt og gott hráefni í matinn miðað við unnar ódýrari vörur. Þau fá því hollan og góðan mat að borða sem stuðlar að heilbrigðum vexti þeirra. Fylgst er með öllum börnunum og að þau fái rétt magn af þeirri næringu sem þau þurfa á að halda. Vegna þess hve mikið af grænmeti er innflutt var notast við íslenskar vörur annars vegar og innfluttar lífrænar vörur hins vegar.</p>	



SVÓT-GREINING Á TILVIKSRANNSÓKN 8:

Styrkleikar (innri þættir):

1. Áhersla lögð á sjálfbæra neyslu.
2. Matarlæsi sem hægt er að yfirfæra.
3. Áhersla lögð á mikilvægi líffræðilegs fjölbreytileika í daglegu lífi.
4. Betri vistkerfisstjórnun.
5. Stuðningur við smábændur og íslenska matvælaframleiðendur.
6. Alþjóðlegir *góðir starfshættir* sem sýna fram á innleiðingu umhverfislegrar, félagslegrar og efnahagslegrar sjálfbærni.
7. Matarlæsi barna og skilningur á mikilvægi á notkun íslenskra afurða.

Veikleikar (innri þættir):

1. Lítil þátttaka.
2. Aukinn matarkostnaður fyrir neytendur.
3. Mikilvægt er að kennarar hafi trú á verkefninu.

Tækifæri (ytri þættir):

1. Breyttar matarvenjur neytenda og matvælaframleiðenda.
2. Hægt að endurtaka annars staðar bæði á Íslandi og ytra.
3. Viðheldur markaðsfjölbreytni fyrir litla og stóra framleiðendur.

Ógnir (ytri þættir):

1. Lítil þátttaka og áhugi á verkefninu.
2. Efnahagslegar áskoranir.
3. Samkeppni stærri matvælatengdra stofnana.

Nokkrar innsýn úr viðtölum :

Frá sjónarhóli nemenda:

„Ég hugsa meira um að borða eitthvað sem vex eða framleitt á Íslandi. Ég hugsa líka, hvað er gott fyrir umhverfið.“

Frá sjónarhóli hagsmunaaðila:

„Starfið sem fer fram í Slow Food hefur verið mjög skapandi fyrir yngri kynslóðina og þar er tækifæri til að fræða þau. Með því erum við að reyna að ná til framtíðar matvælaframleiðenda og neytenda.“

4. Niðurstöður

Skýrslan samanstendur af tveimur lykilþáttum:

Í fyrsta lagi gagnagrunnur sem hefur að geyma *góða starfshætti* sem tengjast matarlæsi og sjálfbærum matvælakefnum sem hefur verið safnað bæði í Evrópulöndum og víðar. Markmiðið er að veita þekkingu og innblástur til að efla getu kennara í menntun um flókin matvælakefni.

Í öðru lagi mjög nákvæm lýsing á tilviksrannsóknunum. Til þess að setja lýsinguna saman voru viðtöl úr bestu og nýstárlegustu verkefnum úr rannsóknunum nýtt. SVÓT-greiningin hverrar rannsóknar fyrir sig er ætlað til þess að veita kennurum betri yfirsýn og aðstoða við að meta möguleika á innleiðingu á pottþéttum *góðum starfsháttum* í skólum, svæðum eða löndum. Gert er ráð fyrir að þessar tilviksrannsóknir hafi möguleika á að nútímavæða menntun um sjálfbærni matvæla, sem virkar sem drifkraftur grænna umskipta í evrópskum skólum og annarri óformlegri menntun.

SVÓT-greiningin dregur fram þá styrkleika og þau tækifæri sem fólgin eru í rannsóknunum. Með því að nýta þær greiningar er hægt að breyta veikleikum eða ógnum í styrkleika eða tækifæri. Ef það er þó ekki hægt ætti að reyna að lágmarka skaðann eins vel og hægt er.

Helstu styrkleikar tilviksrannsóknanna liggja í möguleikum þeirra til að efla matvælalæsi. Því er náð fram með innleiðingu ýmissa hagnýtra aðgerða sem fjallar um matarsóun og hvernig skuli forðast hana, ásamt því að fjalla um sjálfbær matvælakefni almennt. Saman hefur þetta stuðlað verulega breytingum í hegðunarmynstri ungs fólks í þeirra daglega lífi orðið til þess að það tileinki sér heldur sjálfbærar neyslunjur. Tækifærin eru mikil og styrkleiki fólkin í því að hægt sé að yfirfæra verkefni á ný svæði, nýting afurða þess svæðis sem á við og líffræðilegan fjölbreytileika í fæðuvali.

Þó er þetta einnig vandkvæðum bundið, s.s. í formi efnahagslegra áskorana, þ.mt fjárlagaþvinganir, venjur og dagleg hegðun innfæddra eða þá skortur á verðmætum, þ.á.m. mannauði. Þá geta verkefnum rannsóknanna staðið ógn af ýmsum þáttum, s.s í formi reglugerðar- eða skipulagslegra áskorana, skorts á þekkingu, ófullnægjandi tæknilegra innviða og lítillar þekkingar á efninu.

Samstarf ólíkra hagsmunaaðila, upplýst stefnumótun og aukin vitund getur stuðlað að sjálfbærari framtíð. Tilviksrannsóknirnar veita dýrmætar upplýsingar um hvernig skuli stuðla að sjálfbærum aðferðum matvælakefna og leggja grunn að frekari rannsóknum og aðgerðum í áframhaldandi leit að umhverfismeðvitaðra og ábyrgara samfélagi.

Viðauki 1: Listi yfir safnaðar góðar starfsvenjur

Nr	Land	Nafn góðra starfsvenja	Tegund æfingarinnar	Tegund menntunar	Tengill
1	Eistland	CLIKIS-Network - loftslagsvæn skólaeldhús	Fræðsluverkefni	Skólar (grunn- og framhaldsskólar)	https://tartu.ee/et/uudised/tartu-koolid-ja-lasteaiad-ennetavad-toiduraiskamist
<p>Lýsing: Verkefnið gerði átta eistneskum leikskólum og skólum kleift að meta og bæta eldhúsrekstur sinn, matseðla, matreiðsluáferðir og úrgangsstjórnun. Áherslan var á að stuðla að umhverfsvænum valkostum, hlúa að sjálfbærum matarvenjum og tryggja að hollar, hágæða og hagkvæmar máltíðir séu veittar.</p>					
2	Eistland	Engin matarsóun fræðsla „Z“ kynslóðar evrópskra borgara (Zeewaste4EU)	Fræðsluverkefni	Háskólar og framhaldsskólar	https://zeewaste4.eu/
<p>Lýsing: Verkefnið miðar að því að innræta hegðunarbreytingu hjá ungum einstaklingum til að koma í veg fyrir og draga úr matarsóun. Sjálfsmatsaðferðin felur í sér að fylgjast með og tilkynna um tíðni matarsóunar fyrir mismunandi matvælahópa. Nemendur halda 7 daga matarsóunardagbók sem nær yfir allar máltíðir. Helst nær könnunin yfir viku, en einstaka hlé eru ásætlanleg við sérstök tækifæri. Að lokinni útfyllingu dagbókarinnar senda nemendur hana ásamt máltíðarmyndum (fyrir og eftir) á netfang landstjórans.</p>					
3	Eistland	Samkeppni meðal eistneskra skóla um að ákvarða skólamötuneytið sem minnst matarsóun	Fræðslukeppni fyrir skóla	Skólar (grunn- og framhaldsskólar)	https://www.facebook.com/tulevikukoolitoit/
<p>Lýsing: Til að berjast gegn matarsóun hefur Daily, stærsti skólaveitingastaður Eistlands, blásið til samkeppni meðal nærri 70 skólamötuneyta um að finna þann sem minnst sóunar. Vikukeppnin felst í því að fylgjast með og skrá daglegt magn af fleygum mat í hverju mötuneyti. Niðurstöður eru birtar á opinberu korti og skólinn með minnstu matarsóun á hvern nemanda vinnur. Árið 2022 sigraði Tallinn French Lyceum og sóaði aðeins 6 grömmum á dag. Þetta eftirlit með matarsóun hefur verið fjögurra ára hefð í mötuneytum Daglegra skóla.</p>					
4	Eistland	Sumarbúðir barna í bænum	Sumarbúðir (fræðsludagskrá)	Óformlegt fyrir skólabörn	https://www.rannarantso.com/astelaagrid
<p>Lýsing: Ranna Rancho er býli staðsett í Vestur-Eistlandi sem þjónar sem annað tækifæri fyrir mörg yfirgefin dýr til að fá nýtt líf. Hvort sem þau hafa misst heimili sín, eigendur eða slasast hafa þessi dýr fundið öruggan stað og aðlagast vel að búa sem einbýlishús. Ranna Rancho sumarbúðirnar gefa börnum tækifæri til að fá ferska sýn á náttúruna, þar á meðal ferlið við ræktun matvæla. Í búðunum búa börn innan um náttúruna og stunda einfalda, hefðbundna sveitastarfsemi. Mikilvægur hluti af náminu felur í sér að læra um plöntur, ávinning þeirra og hvernig hægt er að nýta þær í matargerð. Að auki læra börn að sjá um margs konar dýr, hjóla á hestum, búa til grunnhandverk o.s.frv.</p>					
5	Eistland	Herferð í skólum: Eldum saman!	Vitundaráttak	Secondary, aðal	https://www.sei.org/featured/okkamekoos/
<p>Lýsing: Til að takast á við vandamálið um að um það bil 50 bílfarmum af óátnum mat sé fleygt árlega í eistneskum skólum, er „eldum saman!“ herferð sem miðar að því að auka vitund og bæta ástandið. Herferðin, sem hófst 17. október 2018, í Saue Gymnasium, hélt áfram allt námsárið. Í 14 skólum gerðu sameiginlegar matreiðslustundir nemendum kleift að endurnýta matarafgangna undir handleiðslu matreiðslumeistarar og fræðast um endurvinnslu matvæla. Á undan þessum fundum fóru umræður um orsakir matarsóunar og forvarnir. Í lok skólaársins var matur sem eftir var í mötuneytum vigtaður til að uppfæra úrgangstölfræði. Í verkefninu var einnig búið til leiðbeiningarefni sem ber titilinn „Að koma í veg fyrir og draga úr matarsóun og matartapi í skólum.“</p>					
6	Eistland	Að meta mat! Með kveðju, matur!	Fræðsluverkefni	Óformlegt, heimili, kennarar, nemendur	www.indrelyfood.eu
<p>Lýsing: Verkefnið hafði eftirfarandi markmið: (1) að auka vitund neytenda um að draga úr matarsóun á heimilum, fela í sér að deila matarráðum, útskýra vörumerkingar á matvælum, búa til fræðsluefni, halda þemanámskeið og þjálfun fyrir fullorðna og skipuleggja kennslustundir. í skólum; (2) að vekja athygli almennings á alþjóðlegum áhrifum matarsóunar og mikilvægi þess að draga úr henni, með því að nýta opinbera fjölmiðla og upplýsingaherferðir.</p>					
7	Eistland	Dagur vatnsins	Verkleg æfing	Framhaldsskólar	Vinnublað: https://www.globe.gov/documents/11865/920675f5-56c0-46a3-97b5-74f9953b2ae4

<p>Lýsing: Verkefnið felur í sér að safna vatnssýni úr opnu vatni í fötu til að prófa, setja vatnssýni á flösku til að koma aftur í skólafötu til að prófa pH, leiðni eða seltu, basa og nítrat og fylla út vinnublaðið.</p>					
8	Eistland	Hreyfa sig og borða	Verkleg æfing	Framhaldsskólar	https://tap.nutridata.ee/et/aval.eht
<p>Lýsing: Vinnið í pörum með því að nota NutriData appið fyrir hópinnu. Markmiðin eru meðal annars að leggja áherslu á mikilvæg þemu í holtri næringu og íþróttæfingum, hvetja til áþreifanlegra aðgerða til að borða hollan mat og læra að nota kalóriureiknivél, skrefamæli og framkvæma æfingar sem brenna kalórur. Nemendur munu halda matardagbók, greina máltíðir með því að telja hitaæiningar og fylgjast með framförum með því að nota appið. Vinnublaðið inniheldur spurningar um dagleg skref, brenndar kalórur í PE-tíma, daglega vatnsneyslu og kalóriuinnehald máltíðar.</p>					
9	Eistland	Fairtrade æfing	Verkleg æfing	Framhaldsskólar	https://padlet.com/mailane84/ig-lane-kaubandus-c8fjmve0lfu9x59e
<p>Lýsing: Nemendur stefna tveir og tveir að því að varpa ljósi á mikilvægi Fairtrade vara, hvetja til hollrar Fairtrade næringar og vekja athygli á ósanngjörnum viðskiptamálum. Markmið þeirra er að finna Fairtrade vörur í matvöruverslunum, sem fela í sér verkefni eins og að taka mynd, bera kennsl á framleiðsluland vörunnar, finna Fairtrade merki og birta á Padlet veggnum. Athugasemdir við Padlet ættu að svara spurningunni: "Hvers vegna kjósa sanngjarnar vörur?"</p>					
10	Eistland	Matur rafræn efni	Verkleg æfing	Framhaldsskólar	Moodle.ee
<p>Lýsing: Unnið í pörum að rannsóknum á samsetningu matvæla, kalóriuinnehaldi og tilvist rafrænna efna (e-efna) í vörum sem keyptar eru í skóla eins og mjólkurvörur, kjötvörur, sætabrauð, sælgæti o.s.frv. Notaðu upplýsingar um vöruumbúðir til að fylla út út borð á Moodle pallinum. Láttu nafn vörunnar, upprunaland, samsetningu og orkugildi fylgja með. Markmiðið er að draga fram mikilvægi fæðusamsetningar, kalóriuinnehalds og áhrif rafrænna efna á heilsu manna.</p>					
11	Eistland	Fögndur alþjóðlegs plöntuheilbrigðisdegis	Spurningakeppni	Framhaldsskólar	https://www.tartuloodusmaja.ee/qsm_quiz/quiz-growing-with-your-food-ii/
<p>Lýsing: Að taka þátt í spurningakeppni sem miðar að því að rækta matarplöntur og íhuga ferli ræktunar og neyslu matar. Spurningaspurningarnar eru þróaðar í samvinnu við Miðstöð eistneskrar dreifbýlisrannsóknar og þekkingar og leggja einnig áherslu á þemað plöntuheilbrigði. Þessi starfsemi er í takt við tilefni alþjóðlega plöntuheilbrigðisdagsins.</p>					
12	Eistland	Matreiðslukennsla	Verkleg æfing	Framhaldsskóli	-
<p>Lýsing: Taktu þátt í verklegri kennslustund þar sem þú vinnur í pörum til að læra hvernig á að útbúa grískt salat með fersku grænmeti. Markmiðin eru meðal annars að öðlast færni í að telja hitaæiningar, rétta niðurskurð grænmetis og fetaosts, uppröðun rétta og framreiðslu. Með því að leggja áherslu á hugmyndina um núllúrgangsfraeðislu, nýta moltu úr moltuboxinu í skólagarðinum og umbúðir til að fylla stúdíópoka. Metið tilbúið salat af nemendum úr samhliða bekk og kennurum.</p>					
13	Grikkland	Food Treasure	Fræðsluverkefni	Grunnskóli	https://incommon.gr/foodtreasure/
<p>Lýsing: FoodTreasure er fræðsluverkefni sem kynnir skólasamfélaginu meginreglur hringlaga hagkerfisins í gegnum dæmisögu um matarsóun. Það miðar að því að gera nám um lífrænan úrgang aðlaðandi og mótandi, hvetja til ævilangrar vistfræðilegrar hegðunar. Verkefnið er í samstarfi við kennara, skóla og nemendur, efla gagnrýna hugsun og praktíska umhverfisfræðslu. Verkefnið, þar á meðal skólakeppnir sem menntamálaráðuneytið hefur samþykkt til 3 ára (og samþykkt fyrir árið 2023), hvetur kennara og börn til að skapa nýsköpunarverkefni í hringlaga hagkerfi. Þessar keppnir styðja kennara við að hvetja ungt fólk til að hugsa gagnrýnt, vinna í samvinnu og innleiða smærri lausnir, svo sem fataskiptaviðburði, endurnýta húsgögn og búa til fræðslumyndbönd um endurnýtingu efnis.</p>					
14	Grikkland	Lokaðu matarhringnum	Staðbundið frumkvæði	Óformlegt	https://incommon.gr/close-the-food-circle/
<p>Lýsing: Verkefnið „Loka matarhringnum“ í sveitarfélaginu Papagos – Holargos miðar að því að hanna í sameiningu verkfæri fyrir árangursríka endurvinnslu matarúrgangs. Virk þátttaka hagsmunaaðila (sveitarfélags, borgara, fyrirtækja) skiptir sköpum til að ná fram hægfara breytingum á viðhorfum borgaranna til matarsóunar. Núverandi sorphirðuveitur sveitarfélaga beinast að iðnaðarreglugerðum og vanrækja lífrænar leifar frá borgurum og litlum fyrirtækjum, þrátt fyrir að einstaklingsbundin hegðun leggi verulega til heildarbyrðina. Byggt á 2019 EDSNA gögnum er 42,3% af úrgangi Attica lífrænt, þar sem 82% er eldhúsurúrgangur. Þrátt fyrir næstum 20 ár af núverandi endurvinnslukefni er þátttaka borgaranna enn ófullnægjandi. Verkefnið beinist að því að upplýsa og virkja samfélagið í réttri flokkun og notkun brúna ruslatunna, með það að markmiði að breyta skynjun á lífrænum úrgangi og umskipti yfir í hringlaga hagkerfi.</p>					
15	Grikkland	Boroume í skólanum	Fræðsluverkefni/da gskrá	Aðal, óformlegt	https://www.boroume.gr/en/programmata/programs-detail/boroume-at-school/
<p>Lýsing: Markmið þessarar áætlunar er að auka vitund og innræta gildi um að draga úr matarsóun, sjálfbærni og gefa meðal skólabarna. Nálgun: Fræða börn með gagnvirkri kennslu í kennslustofunni um orsakir matarsóunar og leiðir til að draga úr henni og gera þeim kleift að koma jákvæðum breytingum á heimili sín.</p>					

Dagskrárvalkostir: (1) Stutt dagskrá: 1-2 klukkustundir; (2) Ítarleg dagskrá: 4-8 klukkustundir. Aðlögunarhæfni: Hægt er að sniða nám að sérstökum þörfum hvers skóla, í samráði við kennara.					
16	Grikkland	Endurnýjunarbúskapur Grikkland	Fræðsluverkefni/da gskrá	Óformlegt	http://regenerativefarminggreece.org
<p>Lýsing: Áætlunin miðar að því að gera og styðja við umskipti grískis búskapar yfir í endurnýjunaraðferðir með því að miðla þekkingu um landbúnaðarskógrækt. Þetta felur í sér að endurheimta heilbrigði jarðvegs, plantna og dýra, endurnýja vistkerfi og byggja upp viðnám gegn loftslagsbreytingum.</p> <p>Endurnýjunaraðferðir: Notaðu sannaða endurnýjunarbúskapartækni eins og landbúnaðarskógrækt, vatnsstjórnun, heildræna stjórnun og landskipulag. Þessar aðferðir hafa sýnt fram á árangur á heimsvísu og bjóða upp á vistfræðilegan og efnahagslegan ávinning til skamms, miðlungs og lengri tíma.</p> <p>Tilraunabú: Umbreyttu sex tilraunabúum, sem tákna ríkjandi landbúnaðarlíkön í Miðjarðarhafinu, í endurnýjandi búskap. Birtu upplýsingar um bæinn, hönnun og ramma til að deila grunnþekkingu og styðja bændur við umskipti þeirra.</p> <p>Meðvitund og valdefling: Auka vitund um endurnýjanlega búskap og styrkja bændur víðsvegar um Grikkland til að umbreyta starfsemi sinni í endurnýjandi.</p>					
17	Grikkland	Hvernig á að rota og gagnleg ráð til að draga úr matarsóun	Vinnustofa	Aðal	https://foodwave.eu/activities/how-to-compost-and-useful-tips-to-reduce-food-waste/
<p>Lýsing: Samhliða samstarfsaðilanum Organization Earth mun sveitarfélagið skipuleggja vinnustofu í 1. grunnskóla Nea Smyrni fyrir yfir 20 nemendur í umhverfisbækknum. Á vinnustofunni verður lögð áhersla á jarðgerð og matarsóun. Skólinn, þekktur fyrir mikla skuldbindingu sína í umhverfismálum, er valinn vettvangur. Þingið mun hefjast á umræðum um matarsóun, áhrif hennar á loftslagsbreytingar og persónulegar aðferðir til að draga úr. Auk þess verða Matarbylgjuverkefni kynnt. Undir lok smíðunnar munu nemendur hefja jarðgerðarferlið á afmörkuðu moltusvæði skólans.</p>					
18	Kanada	Hugsa&EatGreen@School	Skólavinnustofur og sumarstofnanir	Grunn- og framhaldsskólastig	https://thinkeatgreen.ca/
<p>Lýsing: Verkefnið styrkti nemendur, kennara og stefnumótendur til að hafa áhrif á matvælaframleiðslu og -öflun. Það miðar að fjórum lykilsviðum innan alhliða skólaheilbrigðisramma, með kerfisnálgun: (1) Lögð áhersla á starfsemi eins og að koma á fót matargörðum, jarðgerð og umhverfisábyrga förgun lokaafurða; (2) Einbeittu þér að þáttum eins og skólamararáætlunum, matreiðslukunnáttu, matarplássum og verkefnum frá bænum til skóla fyrir staðbundinn ferskan mat; (3) Búið til og dreift nýstárlegum námsaðferðum sem samþætta allt matvælaakerfisferlið, þar með talið framleiðslu, vinnslu, flutning, dreifingu, neyslu og förgun. Kannað áhrif á heilsu og umhverfi, með áherslu á jarðgerð og endurvinnslu; (4) Framkvæmdi rannsóknir og þróaði stefnur og áætlanir til að styðja við heilbrigðara og sjálfbærara matvælaakerfi í skólum.</p>					
19	Tékkland	Virkilega heilbrigður skóli	Fræðsluverkefni	Óformleg menntun	https://www.skutecznezdravaskola.cz/
<p>Lýsing: Skutečně zdravá škola er borgaralegt framtak sem miðar að því að auka gæði og sjálfbærni skólamáltíða, fræða börn um mat og bæta almenna heilsu. Áætlunin stuðlar að staðbundnum hagkerfum, sjálfbærum landbúnaði og matvæladreifingu.</p> <p>Lykilatriði:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rammi setur markmið og viðmið fyrir einstaka skóla. • Hver skóli heldur úti sínu eigin blogg. • Vottunarkerfi tengir skóla sem taka þátt. • Tekur þátt í öllum innan og utan skólans. • Leggur áherslu á holla og umhverfismeðvitaða næringu, efla vitund, skólaþróun og svæðisbundna hagsveiflu. <p>Aftek: Sigurvegari SozialMarie verðlaunanna fyrir félagslega nýsköpun.</p>					
20	Grikkland	VIRÐING verkefni	Fræðsluverkefni	Secondary	-
<p>Lýsing: RESPECT, Erasmus+ verkefni, tekur þátt í skólum og menntastofnunum frá Grikklandi, Tyrklandi, Litháen, Austurríki og Portúgal. Verkefnið miðar að 12-14 ára börnum og miðar að því að efla félagslega og borgaralega hæfni þeirra, efla skilning á afleiðingum gjörða þeirra á einstaklings-, sameiginlegum, staðbundnum, landsvísu og alþjóðlegum vettvangi. Að auki kannar það hvernig hegðun hefur áhrif á umhverfismál, nær yfir sýnilegt val eins og innkaup og fíngerðri þætti eins og trefjasamsetningu fatnaðar og þvottavenjur.</p> <p>Lykilatriði:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alvarlegur fjölspilunarleikur með áherslu á efni eins og matarvenjur, kjöt- og mjólkurframleiðslu, einmenningu, borgarlandbúnað, sjálfsframleiðslu, matarsóun og tísku. • Spilarar safna stigum með því að svara spurningum og innleysa þau fyrir spjöld sem tákna neysluval með sérstökum stigum fyrir fjárhagsleg, umhverfisleg, vellíðan og félagsleg áhrif. • Leiknum lýkur með leikmönnum raðað á stigatöflu. 					

21	Grikkland	BOROUE (VIÐ GETUM)	Staðbundið frumkvæði	Óformlegt	https://www.boroume.gr/en/
<p>Lýsing: Boroume, grísk samtök sem ekki eru rekin í hagnaðarskygni, leggja áherslu á að draga úr matarsóun og taka á vannæringu. Í gegnum áætlunina „Matarbjörgun og gjöf“ safna þeir umframmat frá gjöfum eins og veitingastöðum og matvöruverslunum og dreifa því til þeirra sem standa frammi fyrir mataróryggi í gegnum stofnanir almannahagsmuna. Þessi nálgun dregur ekki aðeins úr félagslegum áskorunum heldur dregur einnig úr umhverfisáhrifum matarsóunar.</p> <p>Lykilforrit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • „Enginn hluti af mat sem glatast“: Upplýsingaáætlun. • „Boroume í skólanum“: Fræðsluáttak. • "Boroume á sviði": Forrit sem sparar umframframleiðslu landbúnaðar. • „Boroume in Laiki“: Að bjarga vörum frá götumörkuðum. • „Boroume in Neighborhood“: Frjáls upplýsingaáætlun fyrir hugsanlega matvælagjafa. 					
22	Grikkland	Félagsleg stórmarkaðir	Staðbundið frumkvæði	NA	-
<p>Lýsing: Í Grikklandi taka félagslegir stórmarkaðir á matarsóun og óryggi með því að veita einstaklingum og fjölskyldum sem eiga í erfiðleikum með að versla á viðráðanlegu verði. Þeir vinna með framleiðendum, smásölum og dreifingaraðilum til að afla afgangseða næstum útrunnin vara, sem tryggir gæði og öryggi. Þessar vörur eru boðnar á lækkuðu verði og gera þeim sem hafa takmarkað fjármagn aðgang að fjölbreyttum hlutum. Félagslegar stórmarkaðir líkjast venjulegum matvöruverslunum og krefjast þess að einstaklingar verði meðlimir með mismunandi hæfisskilyrði. Þeir fara lengra en að versla, skipuleggja viðburði, vinnustofur og áætlanir eins og matreiðslunámskeið, næringarfræðslu og starfsþjálfun til að auka almenna vellíðan. Með því að treysta á samstarf og sjálfbærni, stuðla félagslegir stórmarkaðir að sjálfbærni og félagslegu réttlæti í samfélögunum sem þeir þjóna.</p>					
23	Grikkland	Matvælabanki Grikklands	Staðbundið frumkvæði	NA	https://foodbank.gr/en/
<p>Lýsing: Matvælabanki Grikklands, sjálfseignarstofnun, berst á virkan hátt gegn matarsóun og tekur á fæðuóryggi með því að safna umframmat og dreifa til þeirra sem þurfa á því að halda. Í samstarfi við ýmis matvælafyrirtæki safna þeir vörum sem eru að renna út, með skemmdum umbúðum eða umfram lager. Safnað matvæli fara í gegnum strangt gæðaeftirlit áður en það er dreift til góðgerðarsamtaka. Samstarf við ríkisstofnanir, sjálfseignarstofnanir og sjálfbærni stuðja rekstur þeirra og vitundarvakningar um matarsóun og óryggi. Fræðsluáttak sem stuðla að sjálfbærum matarvenjum eru einnig unnin. Með því að treysta á sjálfbærni hafa samtökin aukið umfang sitt og samstarf, stuðlað verulega að því að draga úr matarsóun, aðstoða viðkvæma íbúa og efla félagslega og umhverfislega sjálfbærni.</p>					
24	ESB lönd	Ávaxta- og grænmetisáætlun Evrópuskóla (EU SFVS)	Fræðsludagskrá	Aðal- og framhaldsskólastig	https://www.euschoolfruit.nl/nl/schoolfruit.htm
<p>Lýsing: Evrópska skólaávaxta- og grænmetisferfið (EU SFVS) stuðlar að hollu mataræði meðal barna á skólaaldri með ókeypis dreifingu á ávöxtum og grænmeti. Skólar sem taka þátt, fjármagnaðir af ESB og/eða innlendum stjórnvöldum, bjóða upp á þessa hluti á tilteknu tímabili og stuðla að næringarfræðslu og meðvitund. Með markmiðum eins og að stuðla að hollu mataræði og auka neyslu hefur áætlunin haft jákvæð áhrif á næringarvenjur og vellíðunarmenningu í skólum. Á hverju ári taka um 3.000 af 7.000 skólum þátt og leggja áherslu á mikilvægi heilsufræðslu og reglubundinna ávaxta- og grænmetisdaga í skólum.</p>					
25	Bretland	Matur fyrir lífið	Fræðsluverkefni	Öll stig	https://www.foodforlife.org.uk/
<p>Lýsing: „Food for Life“ áætlunin af Soil Association, sem er upprunnin í Bretlandi og samþykkt um alla Evrópu, stuðlar að heilbrigðu og sjálfbæru fæðuvali og býður upp á alhliða fræðslu um mataræði, matreiðslu, uppsprettu og sjálfbærni. Átakið hvetur stofnanir til að setja staðbundin og sjálfbær matvælaöflun í forgang, styðja bændur og fækka matarkílómetrum. Það stuðlar að jákvæðri matarmenningu og virkar samfélög, skóla og vinnustaði með matreiðsluklúbbum, gördum og bæjaheimsóknum. Vottunarkerfi áætlunarinnar viðurkennir og verðlaunar stofnanir sem uppfylla skilyrði um gæði matvæla, sjálfbærni og menntun, sem stuðlar að stöðugum umbótum.</p>					
26	Ísland	Krakkar kokka	Fræðsluverkefni	Aðal	https://matis.is/matis_projects/krakkar-kokka/
<p>Lýsing: Verkefnið miðar að því að fræða börn um staðbundnar matarhefðir og auðlindir með skemmtilegri starfsemi, tengja þau við sjálfbær markmið SP. Vettvangsferð í náttúruna eða framleiðsluáðstöðu felur í sér að elda með staðbundnu hráefni, efla skilning. Þátttökuskólar búa til fræðslumyndbönd sem sýna landslag sitt og hráefni. Verkefnið, í fyrstu í nokkrum skólum, gerir ráð fyrir stækkun um allt land, kortlagning svæði á hverju svæði.</p>					
27	Ísland	Hreinn matur – Slow Food	Fræðsludagskrá	Leikskólar	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#slowfood

<p>Lýsing: Meginmarkmið Slow Food er að efla vitund um góðan, hreinan og sanngjarnan mat með áherslu á staðbundna og smærri framleiðslu. Áskoronin felst í skorti á sérstökum merkingum á vörum í verslunum. Sjálfbærni er lykiláherslan, þar sem 11 vörur eru skráðar á Ark of Taste, sem teljast hægjafara matur. Í þessum leikskóla er lögð áhersla á að útbúa mat frá grunni, nota óunnið og ferskt hráefni, forgangsraða íslenskum eða lífrænum vörum í máltíðir. Markmiðið er að fræða börn um mikilvægi ferskra gæðavara og muninn á þeim og fjöldaframleiddum valkostum. Leikskólinn hefur virkt eftirlit með næringu barna, aðlagar sig að áskoronum eins og veðurskilyrðum sem hafa áhrif á lífræna ræktun á Íslandi, sem leiðir til innflutnings á lífrænum vörum.</p>					
28	Ísland	Sjálfbærni í leikskóla	Fræðsludagskrá	Leikskóli	https://www.adalthing.is/is/matarmenning#valdefla
<p>Lýsing: Frá árinu 2011 hefur Leikskólinn Aðalþing sett sjálfbærni í forgang í námskrá sinni með áherslu á gildi eins og frelsi, virðingu og umhverfisvitund. Sjálfbærni gegnsýrir alla þætti starfsemi skólans, þar á meðal virk þátttaka barna í stefnumótun hans. Þrátt fyrir veðurtakmarkanir við ræktun grænmetis stefnir leikskólinn að sjálfsbjargarviðleitni. Þeir innleiða þriggja hluta endurvinnsluferfi með tunnur fyrir lífrænan, endurvinnanlegan og óendurvinnaðan úrgang. Leikskólinn leggur metnað sinn í að bjóða upp á fjölbreytta upplifun sem virðir hefðir og bakgrunn hvers barns og telur það grundvallarmannréttindagildi.</p>					
29	Ísland	Farðu á undan með forvarnir gegn sóun	Fræðsluverkefni	Óformlegt	https://samangegnsoun.is/mataroun/
<p>Lýsing: Þetta verkefni miðar að fjölbreyttum aldurshópum og býður upp á þjálfunarhandbækur fyrir kennara og nemendur sem henta fyrir félagsfræði og matreiðslunámskeið. Verkefnið nær yfir endurvinnanlega hluti, fatnað, mat og rafmagnstæki og inniheldur myndasýningar og bæklinga með fræðslufni og verklegum æfingum. Að því er varðar matarsóun felst starfsemin í því að reikna út þyngd matarúrgangs frá heimilum, tilheyrandi losun koltvísýrings, tegundir fargaðra matvæla, forvarnaraðferðir og hugleiðingar um framtíðarþróun. Í verkefninu er einnig fjallað um efnahagslega þáttinn, áætlað kostnað vegna matarsóunar fyrir fjölskyldur og stórmarkaði.</p>					
30	Ísland	Sólheimar	Viðskipti	Óformlegt	https://www.solheimar.is/pages/nam-og-fraedsla
<p>Lýsing: Sólheimar, stofnað árið 1930, er íslenskt vistþorp sem stuðlar að lífrænum ræktun og aðild fyrir einstaklinga með sérþarfir. Það miðar að því að aðlaga þá að samfélaginu, veita fullnægjandi störf. Frá árinu 2006 hafa Sólheimar verið í samstarfi við skóla á staðnum, kennt sjálfbærni og umhverfisgildi. Þorpið býður skólum á landsvísu velkomna í fræðsluferðir og leggur áherslu á kosti lífrænnar ræktunar. Gestir verða vitni að daglegu lífi einstaklinga með sérþarfir sem stunda eðlilega starfsemi. Auk þess bjóða Sólheimar upp á ferðir og selja vörur framleiddar af íbúum til styrktar starfseminni.</p>					
31	Ísland	Heilbrigður grunnskóli	Vinnustofa	Aðal, aukastig	https://thjorsarskoli.is/wp-content/uploads/2021/11/Heilsueflandi-grunnskoli-yfirferd-i-vetur.pdf
<p>Lýsing: Skólaárið 2011-2012 helgaði Þjorsarskóli þemaviku um heilsu barna þar sem samstarf skólalýfvalda, kennara, nemenda, foreldra og annarra fullorðinna var. Þemavikurnar fjölluðu um átta svið: mat, tannhreinsun, heimili, geðheilbrigði, nærsamfélag, hreyfingu, öryggi og lífsstíl. Til að vekja áhuga nemenda tók skólinn upp hugmyndir sem starfsmenn búa til án þess að setja fyriræmi. Í matarþemavikunni horfðu nemendur á stutt fræðslumyndbönd íslenskra stjórnvalda, tóku þátt í hópæfingum um fæðuhringrásina og bjuggu til sjónræna framsetningu sem undirstrikaði hvern næringarflokk. Kennarinn útskýrði mikilvægi hollan matar og áhrif hans á tennur, sem stuðlaði að gagnvirkri námsupplifun.</p>					
32	Ítalíu	Slow Food Taste Fræðsluauðlindir	Fræðsludagskrá	Aðal, Óformlegt	https://www.SlowFood.com/what-we-do/food-and-taste-education/taste-education-resources/
<p>Lýsing: Slow Food, stofnað árið 1989, er alþjóðleg grasrótarsamtök sem miða að því að varðveita staðbundna matarmenningu, vinna gegn hröðu lífi og efla vitund um áhrif matarvals okkar. Með milljónir þátttakenda í 160 löndum, talar Slow Food fyrir aðgangi að góðum, hreinum og sanngjörnum mat og leggur áherslu á samtengingu matar við menningu, stjórnmál, landbúnað og umhverfið. Fræðsluúrræðin sem veitt er miða við kennara og leiðtoga, bjóða upp á hagnýt ráð, athafnir og verkfærasett til að halda vinnustofur um smekk, mat og samfélagsmætur í skólum og óformlegum aðstæðum. Úrræði eru meðal annars menntunartilkygning Slow Food, menntunarhandbók, Uppruni bragðsins: bragðfræðsluett og kennsluhandbók um framkvæmd verkstæðis og þátttöku nemenda.</p>					
33	Ítalíu	UPPTAKA	Staðbundið frumkvæði	Óformlegt	https://associazionerecup.org/

<p>Lýsing: RECUP miðar að því að berjast gegn matarsóun með því að vinna með mörkuðum og matvöruverslunum til að bjarga útrunninni eða sjónrænt ófullkominni framleiðslu, sem sjálfbæðiðar umbreyta og deila innan sveitarfélaga. Sem samtök undir forystu ungmenna tekur RECUP á móti sjálfbæðiðum, sem nú starfa í Róm og Milanó með áætlanir um að stækka til annarra ítalskra borga. Ráð til að endurtaka aðgerðir RECUP eru meðal annars að koma á beinum samskiptum við smærri matvöruverslanir, eiga samstarf við staðbundin samtök sem aðstoða þá sem þurfa á því að halda og tengjast staðbundnum matvinnsluáðilum. RECUP sinnir ekki aðeins áframhaldandi matarsófnun heldur heldur einnig vinnustofur með ungu fólki um endurnýtingu matarúrgangs, svo sem að búa til málningarlitni úr grænmeti.</p>					
34	Ítalíu	ImMENSAMENTE	Fræðsluverkefni	Aðal	https://immensamente.com/
<p>Lýsing: ImMENSAMENTE er fræðsluverkefni með áherslu á matarfræðslu fyrir börn (0-13 ára) í skólum Rómar. Verkefnið stuðlar að ábyrgu mataræði, umhverfislegri sjálfbærni, félagslegum landbúnaði og fjölmenningu með mat. Það virkar fyrir nemendum, kennara og fjölskyldur með því að dreifa ókeypis kennsluferni, skipuleggja skólafundi og halda matreiðslunámskeið í mótuneytum skóla. Markmiðið er að efla leikandi skilning á hollum og sjálfbærum mat, með áherslu á hreinlæti, matarvenjur, umhverfisvitund og aðgerðir til að draga úr matarsóun. Í verkefninu eru bæði pappírs- og stafrænar kennslusettar til að styðja við kennslustundir augliti til auglitis og kennaranámskeiðið.</p>					
35	Ítalíu	Ecologia dell'Alimentazione	Fræðsludagskrá	Aðal	https://cittadinanzattiva.umbria.it/ecologia-dellalimentazione/
<p>Lýsing: „Ecologia dell'alimentazione“ er verkefni sem stuðlar að réttum matarvenjum, sjálfbærni matvæla og vellíðan fyrir unga neytendur. Verkefnið felur í sér námseiningar fyrir grunnbækjar þar sem farið er yfir efni eins og að lesa matvælamerki, draga úr sóun umbúða, styðja við stutta birgðakeðju, aðgerðir gegn sóun, holla næringu, siðareglur á borðum og skipuleggja ísskápinn til að koma í veg fyrir matarsóun. Með fjörugum og kennslustundum miðar verkefnið að því að innræta gildi um samstöðu, jafnrétti og umhverfisábyrgð, leggja áherslu á staðbundnar vörur og efla jákvætt viðhorf til lífsins.</p>					
36	Ítalíu	4 bestu óformlegu námsverkefni Kora sem tengjast mat	Verklegar æfingar	Óformlegt	https://associazionekora.it/2023/05/12/non-formal-learning-and-food-activities/
<p>Lýsing: Associazione Kora hefur þróað óformleg fræðsluverkefni með áherslu á sambandið milli matar og sjálfbærni umhverfis. Þessi samantekt dregur fram fjögur mjög vel þegin verkefni fyrir ungmennastarfsmenn eða kennara. Verkefnið felur í sér „Matreiðsla á kostnaðarhámarki“ fyrir hópefli og sjálfbærni, „Hætta“ til að miðla þekkingu, „Matreiðsla afgang“ til að draga úr matarsóun og „Hraðasmökkun“ fyrir fjölmennarlegt nám.</p>					
37	Ítalíu	Meistarakokkur -	Verkleg æfing	Óformlegt	https://www.youtube.com/watch?v=FkLRg7eQTE
<p>Lýsing: Þátttakendur, í 4 til 6 manna hópum, útbúa matseðil með „leyndardómsboxi“ með fjölbreyttu hráefni. „Markaðurinn“ býður upp á algengar og einstakar vörur fyrir aukna áskorun. Eftir 10 mínútna stefnumótunarlootu hefst eldamennska, sem leyfir 2 til 3 klukkustundir (háð verkefni). „Dómnefndin“ metur rétti jákvætt og sigurvegarar tilkynntir í verðlaunaafhendingu.</p>					
38	Kýpur	LÍFIÐ – MATARPRENT	Fræðsluverkefni	Óformlegt	https://www.foodprintcy.eu/
<p>Lýsing: LIFE FOODPRINT, verkefni sem styrkt er af ESB undir LIFE áætluninni, miðar að því að stuðla að sjálfbærri neyslu og framleiðslu matvæla. Það býður upp á stafræn og offline úrræði eins og kolefnisreiknivél, vefnámskeið og fræðsluferni. Verkefnið er í samstarfi við skóla, háskóla, fyrirtæki og stefnumótendur og beinist að ýmsum hópum, þar á meðal fagfólki, nemendum, sveitarfélögum, félagsamtökum, stefnumótendum og almenningi. Verkefnið tekur til undirbúnings-, kjarna-, eftirlits-, samskipta- og verkefnastjórnunaraðgerða, sem nær yfir kortlagningu, vinnustofur, áhrifamælingar og vitundarherferðir.</p>					
39	Bandaríkin (Bandaríkin)	MATARENDINGARNET	Fræðsludagskrá	Óformlegt	https://www.foodrecoverynetwork.org/
<p>Lýsing: Food Recovery Network (FRN), sjálfseignarstofnun með aðsetur í Bandaríkjunum, undir forystu nemenda, tekur á matarsóun og óöryggi á háskólasvæðum. Í samstarfi við veitingaþjónustu endurheimtir FRN umframmat og gefur hann til staðbundinna hungursbaráttusamtaka. Netíð býður upp á menntun og úrræði til að draga úr úrgangi og sjálfbærni. Opinberar námslotur sem kallast Roundtable Talks stuðla að gagnsæi og innifalið. FRN, sem starfar á 190 háskólasvæðum í 46 ríkjum og DC, hefur endurheimt 12,1 milljón punda, sem kemur í veg fyrir 5353 tonn af CO2 losun. FRN er í samstarfi við The Farmlink Project, endurheimtir og gefur 3,1</p>					

milljón punda af matarafgangi. Dagur jarðar og Stöðvum matarsóun er fagnað á virkan hátt með verkefnum eins og Power Hours, sem stuðlar að tengslum við bæi og samfélög.					
40	District of Columbia og Bandaríkin	Bæn í skóla	Fræðsludagskrá	NA	https://www.farmtoschool.org/
<p>Lýsing: Farm to School tengir skóla við staðbundna bændur, hlúir að ferskum, hollum matvælum og styður staðbundinn landbúnað. Starfsemin felur í sér vinnustofur, matreiðslunámskeið og bæjaheimsóknir, sem eykur skilning nemenda á mataruppsettum og framleiðslu. Með því að hvetja til staðbundinnar innkaupa minnkar kolefnisfótspor. Landsnetið frá bænum til skóla, með yfir 15.000 meðlimi, stendur fyrir verkefnum frá bænum til skóla. Meðlimir tala fyrir stuðningsstefnu, þjóða sig fram og fá fréttabréf. Vefsíðan býður upp á gagnvirk tól til að búa til næringarmiðaða leiki, efla vitund og upplýst fæðuval meðal barna.</p>					
4 1	Bandaríkin	Matarlæsi-verkefnið	Fræðsluverkefni	Óformlegt	https://foodliteracyproject.org/
<p>Lýsing: Þetta verkefni stuðlar að sjálfbæru og heilbrigðu fæðuvali með bændafræðslu fyrir ungt fólk. Með áherslu á reynslunám býður verkefnið upp á forrit í forystu, atvinnu, samfélagsþátttöku og borgaralegri þátttöku. Starfsemin nær yfir menntun frá bænum til skóla og umhverfisvitund, þar á meðal jarðgerð, frækruftingu, matarmílur, fæðuvefir, garðyrkjuráð, jarðvegsgæði og plöntuhluta. Þessi grípandi, gagnvirka starfsemi er fáanleg á ensku og spænsku og hvetur til hreyfingar á sama tíma og hún ýtir undir þekkingu á sjálfbærum landbúnaði og hollum mat. Verkefnið samhafir einnig Field-to-Fork klúbb, 6-10 vikna frídagskrá fyrir 3.-5. bekk, með áherslu á heildræna vellíðan með garðrækt, matreiðslu og praktískri næringarstarfsemi, sem lýkur með máltíðarhátíð í samfélaginu.</p>					
4 2	Pólland, Þýskaland	Næringarfræðslunet fyrir sjálfbæra þróun á Nysa evrusvæðinu	Fræðsluverkefni	Alls konar menntun	https://www.netsus.net/home-346.html
<p>Lýsing: Verkefnið auðveldaði samvinnu efnahags- og vísindasérfræðinga með það að markmiði að skiptast á þekkingu, flytja vísindalega innsýn og efla samvinnu milli ýmissa aðila. Það skapaði tengslanet, stækkaði fræðsluframboðið og vakti vitund um sjálfbæra næringu. Könnun meðal 11-16 ára ungmenna á Evrusvæðinu Nysa upplýsti þróun tvítyngdra kennslugagna og netvettvangs um sjálfbæra næringu. Rannsóknar- og kennslustöðin í Radomierz og kennslueldhús voru stofnuð sem þjónaði sem næringarfræðslumiðstöðvar. Fyrirhugaðar eru vinnustofur fyrir börn og unglíngla um hollan matargerð. Verkefnið þjálfaði einnig viðbótarkennslufólk til að búa til langtímanet næringarkennara sem styðja fræðslustarfsemi á landamærasvæðum.</p>					
4 3	Pólland	ÞÚ ERT ÞAÐ SEM ÞÚ BORDAR	Fræðsluverkefni	Aðal	https://zpe.gov.pl/a/you-are-what-you-eat/DDbvSQbWh
<p>Lýsing: Þetta verkefni stuðlar að sjálfbærri matarneyslu meðal skólabarna. Það styður næringarkerfið fyrir börn með því að efla sjálfbæran, betri gæði og hollari mat. Verkefnið miðar að því að auðvelda aðgengi að þekkingu um holla næringu, miðla upplýsingum um pólskar svæðisbundnar og hefðbundnar vörur og örva notkun hágæða matvæla. Fræðsla felur í sér að ræða réttar næringarreglur, skipuleggja daglega matseðla, skilja mikilvægi vítamína og steinefna, taka á átröskunum og leggja áherslu á matarumönnun til að forðast skemmdir og tap á næringargildi. Verkefnið er í samstarfi við skóla, matvælaframleiðendur, smásala, heilbrigðissérfræðinga og stefnumótendur og veitir fræðslu með fyrirlestrum, vinnustofum, efni og keppnum.</p>					
4 4	Pólland	FoodScienceClass	Fræðsluverkefni	aðal, aukastig	https://www.eitfood.eu/project-s/foodscienceclass/project-resources
<p>Lýsing: Í 3 ára verkefninu skoðuðu nemendur matvælaframleiðslu og næringaráskoranir og tækifæri sjálfstætt, undir leiðsögn kennara og matvælafræðinga. Litið var á þá sem virka borgara, sem lögðu sitt af mörkum til umræðu um viðeigandi vísindaleg málefni. FoodScienceClass býður upp á ókeypis, tilbúið til notkunar efni og kennsluáætlanir á ensku, spænsku, pólsku, hollensku, finnsku og hebresku, hentugar fyrir 9-14 ára. Meðal efnis er vinnsla, matarsóun, gagnanýting og vísindamiðlun. EIT FoodScienceClass samþættir matvælavísindi og tækni í kennslustofum, umbreytir nemendum í unga matvælafræðinga, hlúir að kynslóð kraftmikilla borgara. Fyrirlestrar fjalla um matvælaframleiðslu, næringu, matreiðslu og sjálfbærni, með áherslu á gagnrýnt mat á matvæla- og heilsuupplýsingum. Nemendur kanna tækni og hráefni matvælaframleiðslu, undir handleiðslu fræðimanna og iðnaðarsérfræðinga. Þeir fá einnig þjálfun í vísindamiðlun, taka ábyrgð á að miðla þekkingu sinni í samfélögum sínum.</p>					
4 5	Pólland	Skólinn sóar ekki	Vinnustofa	aðal, aukastig	https://sp404.edupage.org/a/projekt-edukacyjny-szkola-nie-marnuje

Lýsing: „Skólinn sóar ekki“ áttakinu var hrint í framkvæmd í 76 menntastofnunum í Varsjá, ásamt „Loftslag á disk“ kennslustundum og „Loftslag á gaffli“ vinnustofum. Þetta framtak, sem var hleypt af stökkunum árið 2021, þróað af borginni í samvinnu við utanaðkomandi samstarfsaðila, er hannað fyrir framhaldsskólanemendur í 6.-8. Með aðstoð næringarkennsluþjálfara og kennara taka þátttakendur þátt í röð fimm vinnustofnana til að móta aðferðir til að draga úr matarsóun í skólanum. Að auki vinna þeir saman að matreiðslusmiðjum, búa til rétti úr grænmeti og ávöxtum sem hafa kannski ekki aðlaðandi útlit en eru samt næringarríkir. Niðurstöður verkefnisins, þar á meðal bestu starfsvenjur frá þátttökuskólum, eru teknar saman í yfirgripsmikla skýrslu.

4 6	Pólland	SUSPLUS VERKEFNI	Fræðsluverkefni	nemendur, nemendur í framhaldsskóla	http://susplus.eu/
-----	---------	------------------	-----------------	---	---

Lýsing: SUSPLUS verkefnið ýtti undir samvinnu átta evrópskra háskóla til að búa til og dreifa nýstárlegu fræðsluefni og aðferðum í sjálfbærum matvælakerfum. Þetta framtak hafði það að markmiði að útbúa nemendur með þekkingu og færni sem nauðsynleg er til að styðja við þennan mikilvæga geira og auka atvinnuhorfur þeirra. Eitt líkanið sem kynnt var var lífræna matvælakerfið sem lagði áherslu á aukna heildarframleiðslu matvæla og sjálfbæra neyslu. Með verkefninu tókst að flytja hágæða alþjóðlega þekkingu á sjálfbærri þróun yfir ýmis svið matvælakerfa. Nýstárlegar kennsluáðferðir, sérsníðnar að væntingum evrópskra vinnuveitenda, voru þróaðar og innleiddar til að auka gæði menntunar og starfshæfni nemenda í framtíðinni.

Viðauki 2: Sniðmát fyrir lýsingu á góðum starfsháttum

1. Titill góðra starfsvenja
1.
2. Innleiðingarland:
2.
3. Tegund æfingar (smiðja, verkleg æfing, skoðunarferð, fræðsluverkefni /áætlun , staðbundið frumkvæði, fyrirtæki):
3.
4. Frumkvöðull að æfingunni (opinberastofnun, skóli, félagasamtök, fyrirtæki osfrv.):
4.
5. Tegund menntunar (grunnskóla, framhaldsskóla, óformlegt):
5.
6. Aldur þátttakenda:
6.
7. Hversu margir þátttakendur að hámarki geta tekið þátt:
7.
8. Menntaform (á netinu, án nettengingar eða blandað):
8.
9. Stutt lýsing (200-500 orð) :
9.
10. Styrkleikar (áhrif og endurtakanleiki):
10.
11. Áskoranir í framkvæmd :
11.
12. Linkur:
12.

Viðauki 3: Viðtalssniðmát fyrir þróun dæmarannsókna

VIÐTAL FYRIR UPPLÝSINGARVEITU (kennara)

GÓÐ ÆFING Titill:

FUNDARDAGUR OG STAÐUR:

NAFN VIÐTALSINS:

KYN OG ALDRUR viðmælanda:

STAÐA EÐA Hlutverk viðmælanda:

YFIRLIT GÓÐAR AÐFERÐAR, Áskoranir og tækifæri

1.1 Hver voru upphafleg markmið og markmið þessarar framkvæmdar/starfsemi?

1.2 Hvað fannst sérlega gagnlegt til að ná þessum verkefnum (aðferðir, nálganir)? *styrkleika*

1.3 Hvað fannst nemendum skemmtilegast við þessa æfingu? *styrkleika*

1.4 Hver voru helstu vandamálin í þessari framkvæmd? *veikleika*

1.5 Hvernig er hægt að bæta þessa þætti í framtíðinni? *tækifæri*

1.6 Er hægt að endurtaka þessa vinnu hjá öðrum kennurum í mismunandi löndum? Hvaða þætti ætti að hafa í huga þegar þessi framkvæmd er endurtekin? *tækifæri*

1.7 Hver var mest hvetjandi þátturinn fyrir þig þegar þú innleiðir þessa vinnu? *tækifæri*

1.8 Frekari athugasemdir

VIÐTAL FYRIR UPPLÝSINGARVIÐTAKA (NEMENDUR)

GÓÐ ÆFING Titill:

FUNDARDAGUR OG STAÐUR:

NAFN VIÐTALSINS:

KYN OG ALDRUR viðmælanda:

STAÐA EÐA Hlutverk viðmælanda:

YFIRLIT GÓÐAR AÐFERÐAR, Áskoranir og tækifæri

2.1 Hvað fannst þér skemmtilegast við þessa æfingu? *styrkleika*

2.2 Hvað fannst þér minnst við þessa vinnu? *veikleika*

2.3 Hvernig er hægt að bæta þessa framkvæmd í framtíðinni? *tækifæri*

2.4 Telur þú að skilningur þinn á matarlæsi og sjálfbærum matvælakefjum hafi verið bættur eftir að þú hefur innleitt þessa aðferð?

2.5 Hefur þú gert einhverjar breytingar á mataræði þínu eftir að þú hefur innleitt þessa aðferð?

2.6 Hefur þú einhverjar hugmyndir, hvernig er hægt að efla sjálfbær matvælakefji meðal ungs fólks/barna?

2.7 Frekari athugasemdir