

UNESCO PROJEKT - IZBOLJŠAJMO ODNOS DO HRANE

V dobi, ko je hrane včasih na pretek, se dogaja, da otroci z njo ne znajo več smotrno ravnati. Povečuje se količina odpadne hrane, na drugi strani pa so nekateri lačni. Učence bi radi izobrazili o tem, kako ravnati s hrano, kam z odpadno hrano in kam s hrano, ki ostane nerazdeljena. Želimo jih ozaveščati o količini odpadne hrane, za katero si želimo, da bi je bilo čim manj, zato lahko sami zmanjšajo količino odpadkov in smotrno sooblikujejo jedilnike.

Učenci 3. A razreda so v Unesco projektu Izboljšamo odnos do hrane sodelovali skozi celo šolsko leto.

Cilji projekta:

- uzavestiti pomen uravnotežene prehrane
- naučiti učence oceniti svoje (količinske) potrebe po hrani
- zmanjšati količino odpadne hrane
- koristno razdeliti nerazdeljeno hrano
- razvijati odnos do hrane pri učencih, ki imajo brezplačno kosilo
- razumeti in spoštovati prehranjevalne navade različnih narodov in skupnosti
- spreminjati sebe in svoj pogled na ravnanje s hrano
- razviti kritičen odnos do sporočil na embalaži (bio, eko, brez sladkorja, brez glutena, ...)
- spodbujati učence h kulturnemu uživanju hrane

POROČILO

ŠOLA:	OŠ Hinka Smrekarja
NASLOV:	Gorazdova ulica 16, 1000 Ljubljana
IME IN PRIIMEK VODJE PROJEKTA:	Igorcho Angelov
E-NASLOV:	igorcho.angelov@guest.arnes.si
TELEFON:	
ŠTEVILO SODELUJOČIH UČENCEV PO RAZREDIH (ODDELKIH):1	
Število otrok / dijakov:	Mentor(ica):
22	Igorcho Angelov

Kratka evalvacija:

Učenci 3. A razreda so bili v šolskem letu 2020/2021 vključeni v Unesco projekt – Izboljšamo odnos do hrane. Zaradi epidemije, katero je povzročil Covid-19, so na določene teme začeli ustvarjati od oktobra 2020 naprej. Učenci so z aktivnim delom nadaljevali januarja, ko smo se ponovno vrnili v razrede.

Na začetku šolskega leta sem učence seznanil, da bodo sodelovali v projektu Izboljšamo odnos do hrane. Za ta namen sem pripravil načrt o tem, kaj bodo v tem šolskem letu morali narediti in se naučiti iz projekta. Zaradi sprotnih sprememb smo se seveda morali prilagajati.

V nadaljevanju predstavljamo nekaj naših aktivnostih.

1. aktivnost

- Naučijo se bontona pri jedi.

MALICA

- Malica se začne ob 10.05.
- Pet dežurnih učencev gre po malico v jedilnico, ki se nahaja v pritličju, ob 10.00.
- Učitelj razkuži mize.
- Učenci si umijejo roke.
- Postavijo v kolono.
- Učenci si pripravijo prtiček, si vzamejo malico in ustrezni pribor.
- Dva učenca razdelita pijačo.
- V 15 minutah pojejo malico.
- Učenci pobrišejo svojo mizo.
- Hrano, ki je ostala, zapakirajo v prtičke in jo odnesejo domov ali jo pojedjo v podaljšanem bivanju.

KOSILO

- Kosilo poteka po razporedu.
- Na kosilu se postavijo v kolono. (1. vrsta, 2. vrsta, 3. vrsta).
- Upoštevajo varnostno razdaljo in vse ukrepe.
- Pripravijo pladenj, pribor, prtiček, krožnike.
- Usedejo se za mizo.
- V miru pojejo kosilo.

- Kosilo pojejo v celoti.
- Pospravijo pladenj in pripomočke na primerno mesto.
- Odvržejo ostanke v ustrezni koš.
- Grejo v kolono v razredu.

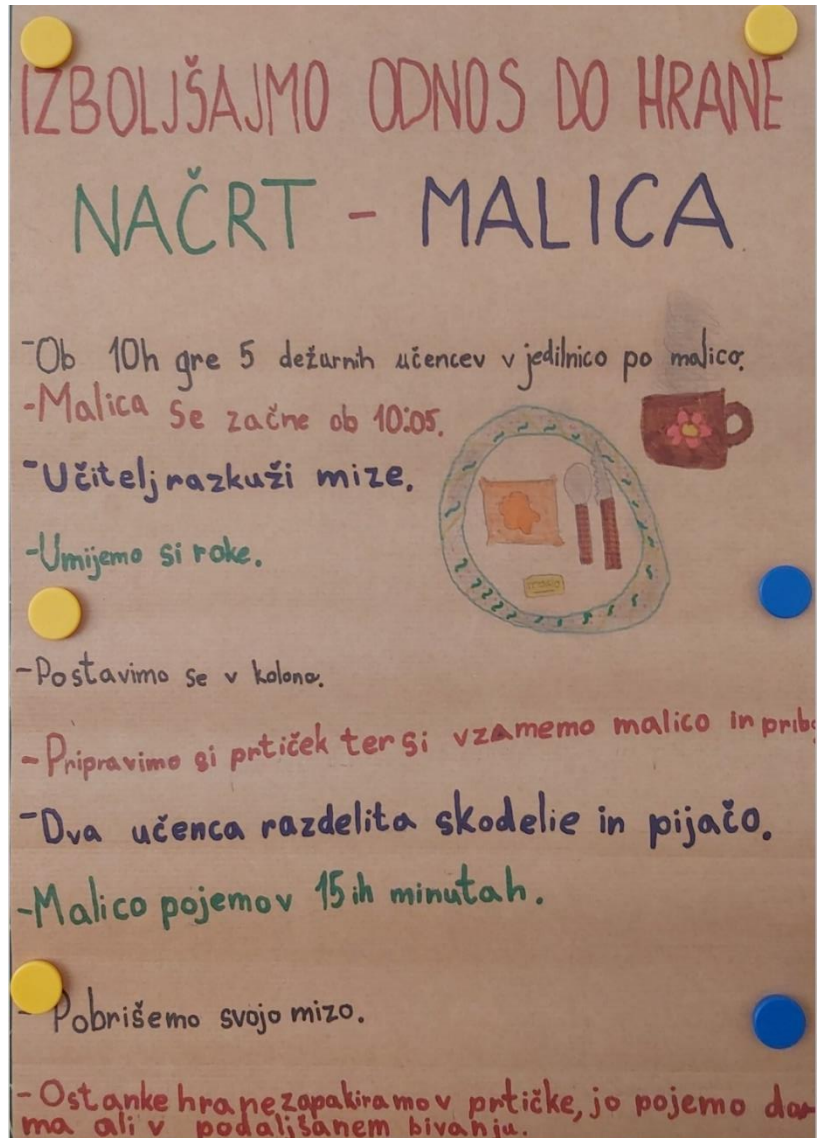
POPOLDANSKA MALICA

- Poteka na enak način kot dopoldanska malica

Praktično delo =>

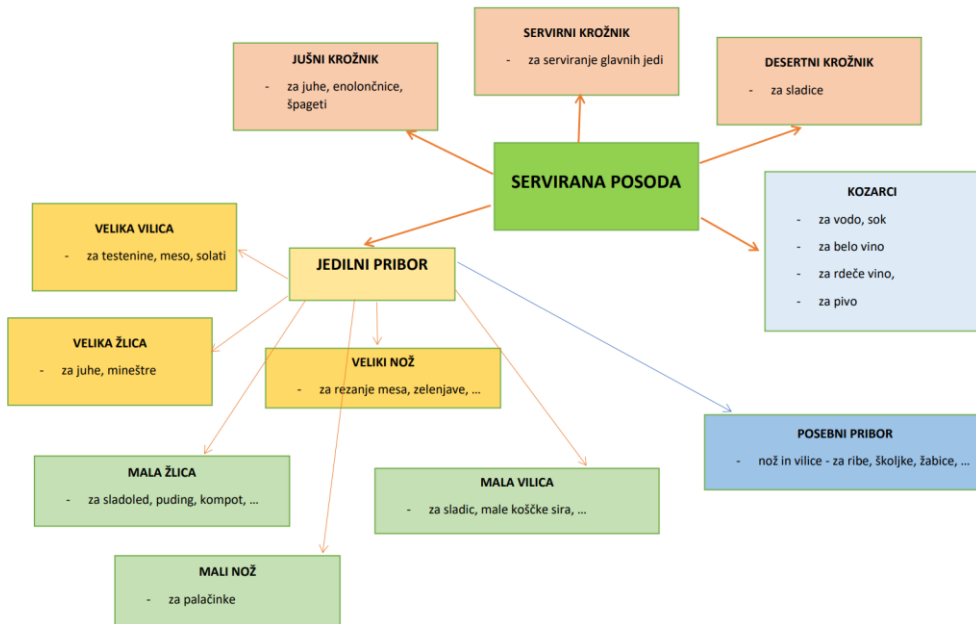
2. aktivnost

- Spoznajo jedilni pribor (Podaljšano bivanje – učenci 4. razreda)

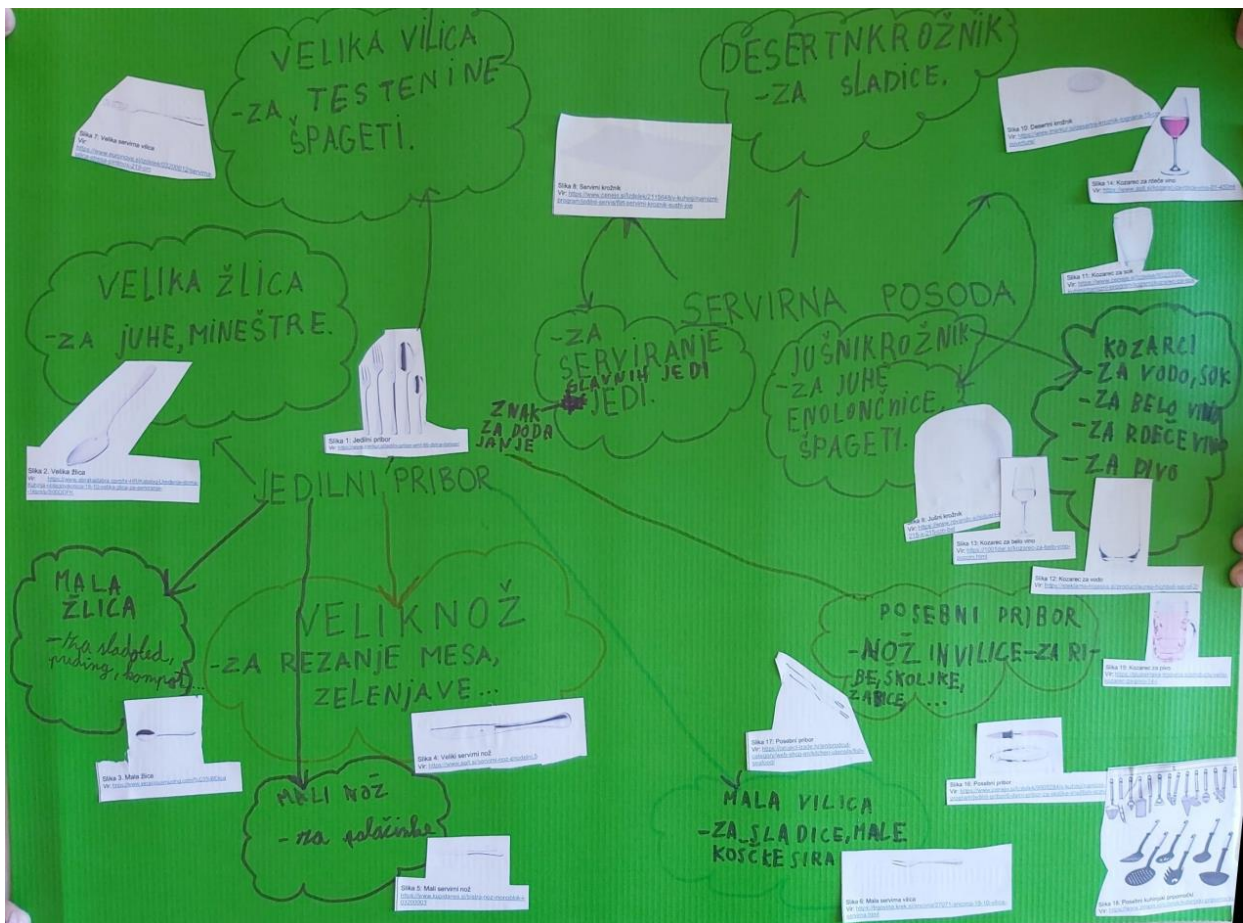


**IZBOLJŠAJMO ODNOS DO HRANE
NAČRT - MALICA**

- Ob 10h gre 5 dežurnih učencev v jedilnico po malico.
- Malica se začne ob 10:05.
- Učitelj razkuži mize.
- Umijemo si roke.
- Postavimo se v kolono.
- Pripravimo si prticek ter si vzamemo malico in pribor.
- Dva učenca razdelita skodelice in pijačo.
- Malico pojemo v 15ih minutah.
- Pobrišemo svojo mizo.
- Ostanke hrane zapakiramo v prticeke, jo pojemo doma ali v podaljšanem bivanju.



Praktično delo =>





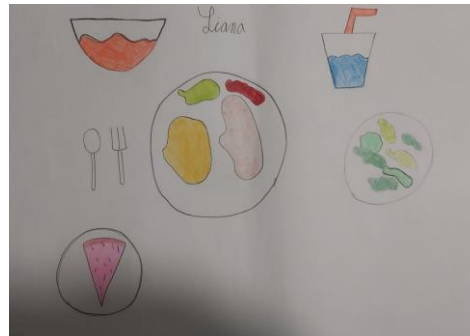
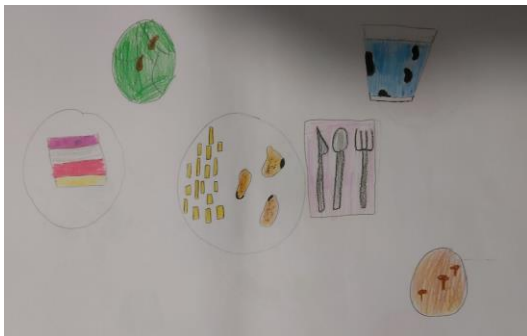
3. aktivnost:

- Ogledajo si naslednje videoposnetke
 - <https://www.youtube.com/watch?v=3PBFIACalmQ>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=pL9SbPoMQas>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=cUPJpfjk-co>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=kqmpMmPfHnQ>
 - <https://www.youtube.com/watch?v=q86osAmwY1I>

4. aktivnost:

- Risba: Priprava pogrinjkov za vsakdan in za praznike





5. aktivnost:

- Predstavitev izdelkov iz kuhinje



