



Co-funded by  
the European Union



# SSPICEIT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

*SSPICE IT!* Το έργο συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+.

*Το περιεχόμενο αυτής της δημοσίευσης αντικατοπτρίζει μόνο την άποψη της κοινοπραξίας SSPICE IT και η Επιτροπή δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχει.*

## Εγχειρίδιο δασκάλου

### Ενότητα 3

**ΤΙΤΛΟΣ  
ΕΝΟΤΗΤΑΣ**

**Πώς να δημιουργήσετε μια βιώσιμη αλυσίδα  
εφοδιασμού**

**ΩΡΕΣ**

15

#### ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

Αυτή η ενότητα είναι μια εισαγωγή στη Βιώσιμη Διατροφή. Η αειφόρος διατροφή είναι ένα ιδιαίτερα σημαντικό ζήτημα και συνδέεται περίπλοκα με το περιβάλλον. Η έννοια της τροφής και της διατροφής συμβαδίζει πάντα με αυτήν του υποσιτισμού ή του υποσιτισμού, που συνδέεται επίσης με υψηλά ποσοστά θνησιμότητας μεταξύ των ανθρώπων στις αναπτυσσόμενες χώρες. Αντίθετα, μεγάλες ποσότητες τροφίμων παράγονται στις λεγόμενες βιομηχανικές χώρες, οι οποίες θα μπορούσαν να θρέψουν ολόκληρο τον παγκόσμιο πληθυσμό. Δυστυχώς, η πραγματικότητα είναι πιο τραγική: ένα δισεκατομμύριο άνθρωποι στον κόσμο δεν έχουν ακόμη αρκετή τροφή για να επιβιώσουν και δύο δισεκατομμύρια ανθρώπινα όντα υποσιτίζονται. Η έννοια των βιώσιμων τροφίμων αφορά την οικονομική, οικολογική και κοινωνική σφαίρα της βιωσιμότητας. Υπό αυτή την έννοια, οι πολιτικές για βιώσιμα τρόφιμα πρέπει να ερμηνεύονται με ολοκληρωμένο τρόπο σε σχέση με τις οικολογικές, οικονομικές και κοινωνικές πτυχές των τροφίμων. Όσον αφορά τις οικολογικές-περιβαλλοντικές πτυχές, η βιωσιμότητα των τροφίμων πηγάζει αφενός από την αποτελεσματική χρήση των πόρων και αφετέρου από τη διατήρηση της βιοποικιλότητας.

Όσον αφορά το περιεχόμενο που θα καλυφθεί, θα δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στους υδάτινους πόρους, στους ενεργειακούς πόρους και στο έδαφος. Μια άλλη σημαντική πτυχή που πρέπει να αντιμετωπιστεί είναι η σπατάλη τροφίμων. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων βρίσκεται ψηλά στην ατζέντα των θεσμικών οργάνων της ΕΕ.

## ΚΥΡΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ

- ✓ Στεγανοποίηση και υδατικοί πόροι
- ✓ Αειφόρος Διαχείριση του Εδάφους
- ✓ Απώλεια βιοποικιλότητας
- ✓ Βιώσιμη ανάπτυξη: περιβαλλοντικές, οικονομικές, κοινωνικές και πολιτικές πτυχές
- ✓ Ίχνη για την αξιολόγηση του αντίκτυπου των τροφίμων.
- ✓ Η εποχικότητα της γεωργικής και αλιευτικής παραγωγής
- ✓ Μίλι 0 γεωργία και ψάρεμα
- ✓ Μετάβαση πρωτεΐνης
- ✓ Τοπικές αλυσίδες διανομής τροφίμων

3

## ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- ✓ # 5 Μάθετε ποια συστατικά έχουν τη μεγαλύτερη περιβαλλοντική επίδραση.
- ✓ # 7 Αναπτύξτε ένα μενού εστιασμένο σε εποχιακά συστατικά, που παράγονται τοπικά, χρησιμοποιώντας μικρότερες ποσότητες ζωικών προϊόντων σε πιάτα και επεκτείνοντας τα πιάτα με βάση τα φυτά.
- ✓ # 8 Επιλέξτε βιώσιμα συστήματα παραγωγής για όλα τα τρόφιμα και τα αναλώσιμα.
- ✓ # 10 Δημιουργήστε ένα δίκτυο με τοπικούς παραγωγούς.

## ΜΕΤΡΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

Αρ	Επιδεξιότητες	Περιγραφέας	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4
# 5	<b>Μάθετε ποια συστατικά έχουν τη μεγαλύτερη περιβαλλοντική επίδραση.</b>	Πόσο ρυπαίνουν τα ψώνια σας; Ένα σημαντικό ερώτημα που πρέπει να θέσουμε γιατί η καταπολέμηση της κλιματικής αλλαγής περνάει και από το	Θα ήθελα να προσπαθήσω να ορίσω ποια προϊόντα έχουν τη μεγαλύτερη επίδραση στο περιβάλλον.	Μπορώ να πω ποια προϊόντα έχουν τη μεγαλύτερη	Μπορώ να δημιουργήσω μια συνταγή με βιώσιμα συστατικά, που περιλαμβάνει επίσης	Μπορώ να δημιουργήσω νέες συνταγές ακολουθώντας τις θεμελιώδεις

**SSPICEIT!**

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

		καρότσι αγορών. Γνωρίζοντας ποια από τα κύρια συστατικά που βάζουμε στα πιάτα μας έχουν τη μεγαλύτερη επίδραση στο περιβάλλον γενικά, καθώς και στην κατανάλωση νερού, το έδαφος και την παραγωγή CO2		επίδραση στο περιβάλλον	μερικά συστατικά με υψηλότερο περιβαλλοντικό αντίκτυπο.	αρχές της περιβαλλοντικής βιωσιμότητας, χρησιμοποιώντας έναν ελάχιστο αριθμό συστατικών με υψηλότερο περιβαλλοντικό αντίκτυπο	
7	<b>Αναπτύξτε ένα μενού εστιασμένο σε εποχιακά συστατικά, που παράγονται τοπικά, χρησιμοποιώντας μικρότερες ποσότητες ζωικών προϊόντων στα πιάτα και επεκτείνοντας τα πιάτα με βάση τα φυτά.</b>	Γνωρίζοντας τις βασικές αρχές μιας βιώσιμης διατροφής. Να είστε σε θέση να δημιουργείτε και να προετοιμάζετε νέες συνταγές ακολουθώντας αυτές τις αρχές. Να είστε σε θέση να σχεδιάζετε και να προετοιμάζετε ολόκληρα μενού ακολουθώντας αυτές τις αρχές.	Επιδεικνύει βασική κατανόηση της σημασίας των εποχιακών και τοπικών συστατικών.  Αναγνωρίζει τα οφέλη από τη μείωση της κατανάλωσης ζωικών προϊόντων για τη βιωσιμότητα.  Έχοντας επίγνωση της διαθεσιμότητας εναλλακτικών λύσεων που βασίζονται σε φυτά.	Κατέχει γνώση των εποχιακών προϊόντων και των γευστικών τους προφίλ.  Κατανοεί τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο των επιλογών και της προμήθειας τροφίμων.  Εξοικειωμένος με τις βασικές μαγειρικές τεχνικές μαγειρέματος με βάση τα φυτά και τις υποκαταστάσεις συστατικών.	Αναπτύσσει μενού που ενσωματώνουν εποχιακά και τοπικά υλικά.  Μειώνει τη χρήση ζωικών προϊόντων στα πιάτα χωρίς συμβιβασμούς στη γεύση.  Επεκτείνει τις επιλογές που βασίζονται σε φυτά στο μενού.	Δημιουργεί καινοτόμα πιάτα που αναδεικνύουν τις γεύσεις των εποχιακών προϊόντων.  Σχεδιάζει πιάτα με βάση τα φυτά που αρέσουν σε μια ποικιλία γεύσεων.  Εφαρμόζει δημιουργικές τεχνικές μαγειρέματος για την ενίσχυση των φυτικών και τοπικών συστατικών.	Οδηγεί στην ανάπτυξη ενός ολοκληρωμένου εποχιακού, τοπικού και φυτικού μενού.  Συνεργάζεται με τοπικούς παραγωγούς για την ενίσχυση της εφοδιαστικής αλυσίδας.  Υποστηρίζει βιώσιμες πρακτικές στη μαγειρική βιομηχανία.
# 8	Επιλέξτε βιώσιμα συστήματα παραγωγής για όλα τα τρόφιμα και τα αναλώσιμα	Σύμφωνα με τον Στόχο Νο. 12 της Ατζέντας 2030, η βιώσιμη κατανάλωση και παραγωγή στοχεύουν στην αύξηση των οφελών ευημερίας μέσω της μείωσης των χρησιμοποιημένων πόρων, της υποβάθμισης και της ρύπανσης ολόκληρου του κύκλου παραγωγής. Είναι απαραίτητο να δημιουργηθεί μια σχέση συνεργασίας μεταξύ των διαφόρων παραγόντων που εμπλέκονται σε ολόκληρη την αλυσίδα εφοδιασμού, προκειμένου να εμπλέκονται οι καταναλωτές σε πρωτοβουλίες που στοχεύουν στη μείωση των	Θα ήθελα να προσπαθήσω να καταλάβω ποιες παραγωγές είναι βιώσιμες, τόσο για τα λαχανικά όσο και για τα ζώα.	Μπορώ να διακρίνω τη διαφορά μεταξύ προϊόντων ζωικής και φυτικής προέλευσης.	Μπορώ να αποδείξω ότι μπορώ να λάβω αποφάσεις σχετικά με την επιλογή βιώσιμων τροφίμων.	Μπορώ να ορίσω τις θεμελιώδεις αρχές του συστήματος τροφίμων και να επιλέξω ποια τρόφιμα είναι βιώσιμα και ποια όχι.	

**SSPICEIT!**

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

		περιβαλλοντικών επιπτώσεων, και με τον δικό μας μικρό τρόπο αρχίζοντας να επιλέγουμε ποια είναι τα βιώσιμα συστήματα παραγωγής				
# 10	Δημιουργήστε ένα δίκτυο με τοπικούς παραγωγούς.	<p>Δημιουργία δικτύου παραγωγών τροφίμων που πιθανώς δεν συνδέονται με μεγάλους λιανοπωλητές: εκτός από τις ανησυχητικές περιβαλλοντικές επιπτώσεις, τα κοινωνικά ζητήματα είναι εξίσου προβληματικά. Αλλά ακόμα πιο ανησυχητικό αν σκεφτεί κανείς ότι κάθε χρόνο το ένα τρίτο της παραγόμενης τροφής σπαταλάται. Ένα σύστημα τροφίμων που δεν είναι μόνο περιβαλλοντικά και κοινωνικά μη βιώσιμο, αλλά και όλο και πιο ασταθές και αβέβαιο</p> <p>Για να αντιμετωπιστεί αυτή η κατάσταση, τονίζεται όλο και περισσότερο η σημασία της αναπροσαρμογής και της υποστήριξης των τοπικών συστημάτων τροφίμων μέσω της προώθησης δικτύων μεταξύ τοπικών παραγωγών. Οι κύριες στρατηγικές αυτών των δικτύων είναι η συντόμευση των αλυσίδων εφοδιασμού, η προώθηση της γεωργίας μικρής κλίμακας, η κατανάλωση ποιοτικών εποχιακών τροφίμων σε δίκαιες τιμές, η οικοδόμηση σχέσεων αμοιβαίας υποστήριξης και εμπιστοσύνης μεταξύ παραγωγών και καταναλωτών.</p>	Θα ήθελα να προσπαθήσω να δημιουργήσω ένα δίκτυο με τοπικούς παραγωγούς	Μπορώ να καταλάβω πώς να δημιουργήσω ένα δίκτυο τοπικών παραγωγών.	Μπορώ να ορίσω ένα δίκτυο τοπικών παραγωγών βρίσκοντας τουλάχιστον τρεις στην περιοχή	Μπορώ να οικοδομήσω ένα δίκτυο τοπικών παραγωγών συγκεντρώνοντας διάφορους παράγοντες όπως παραγωγούς και καταναλωτές για να μειώσω την αλυσίδα εφοδιασμού τροφίμων και να προωθήσω βιώσιμα τρόφιμα

5

## ΓΥΜΝΑΣΙΑ

### Άσκηση #1 - Η κατανάλωση νερού μας

**Προσπαιτούμενα** Σε βάθος γνώση του κεφαλαίου 1  
**Ώρες** 1 ώρα + παρουσιάσεις

<b>Εργαλεία</b>	ΜΑΡΚΕΥΣΕ ΤΟ! Εγχειρίδιο, υπολογιστής ή smartphone, σύνδεση στο διαδίκτυο, εκτυπωτής
<b>Απευθυνόμενες δεξιότητες</b>	#9 - Αναπτύξτε μια ιδέα για το πόσο νερό καταναλώνεται κάθε μέρα
<b>Απευθυνόμενο επίπεδο δεξιοτήτων</b>	#9 Επίπεδο 3: Μόλις γίνει μια εκτίμηση του νερού που καταναλώθηκε, διαμορφώστε το δικό σας αποτύπωμα νερού.
<b>Στόχοι</b>	1. Να αναγνωρίσουμε τους παράγοντες, τις συνήθειες και τις διατροφικές επιλογές που επηρεάζουν το υδάτινο αποτύπωμά μας.

## Οδηγίες

Αυτή η άσκηση πρέπει να πραγματοποιηθεί, όποτε είναι δυνατόν, ομαδικά.

- 1) Συγκεντρώστε πληροφορίες για την κατανάλωση νερού, χρησιμοποιώντας επίσης τις αναφορές που εμφανίζονται στο εγχειρίδιο και αναλύστε τη δική σας κατανάλωση νερού για 24 ώρες.
- 2) Σχεδιάστε σύντομα κείμενα που επισημαίνουν τις συνέπειες της κακής διαχείρισης των υδάτινων πόρων και προτείνουν τρόπους για να βελτιώσετε το υδάτινο αποτύπωμά σας.
- 3) Δημιουργήστε αφίσες ή αρχεία Power Point, εισάγοντας αυτά τα κείμενα και τις εικόνες που έχετε εκτυπώσει ή κατεβάσει προηγουμένως.
- 4) Παρουσιάστε την εργασία στις άλλες ομάδες, εκφράζοντας και προσωπικές σκέψεις.

## Κριτήρια:

- ✓ Περιγράψτε την κατανάλωση νερού για 24 ώρες και επισημάνετε κρίσιμα ζητήματα: 1 pt. ανά είδος.
- ✓ Προσπαθήστε να αναπτύξετε ένα βιώσιμο αποτύπωμα νερού: από 0 pt. (μη ρεαλιστικό) έως pt. 3 (απόλυτα δυνατό).
- ✓ Ποιες από τις πρακτικές που περιλαμβάνονται μπορεί πραγματικά να έχουν θετικό αντίκτυπο στο περιβάλλον: από 0 pt. (0 στοιχείο) έως 3 pt. (4 στοιχεία)
- ✓ (Bonus) το νέο αποτύπωμα νερού αγγίζει καινοτόμες πρακτικές ζωής: από 0 pt. (όχι πρωτότυπο) έως 3 pt. (πρωτότυπο).

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ			
	0	1	2	3



**SSPICEIT!**

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

Περιγράψτε την κατανάλωση νερού για 24 ώρες				
Αναπτύξτε ένα βιώσιμο αποτύπωμα νερού				
Ποιες από τις πρακτικές που περιλαμβάνονται μπορεί πραγματικά να έχουν θετικό αντίκτυπο στο περιβάλλον				
Το νέο αποτύπωμα νερού αγγίζει καινοτόμες πρακτικές ζωής για τη μείωση των απορριμμάτων				
<b>ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	/12			

**Άσκηση #2 - Ποια τρόφιμα έχουν τις λιγότερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις και ποια πρέπει να καταναλώνονται πιο συνειδητά**

<b>Προαπαιτούμενα</b>	Σε βάθος γνώση του κεφαλαίου 2
<b>Ώρες</b>	1 ώρα
<b>Εργαλεία</b>	ΜΑΡΚΕΥΣΕ ΤΟ! Εγχειρίδιο, υπολογιστής ή smartphone, σύνδεση στο διαδίκτυο, εκτυπωτής
<b>Απευθυνόμενες δεξιότητες</b>	#6 και #8: Μάθετε ποια συστατικά έχουν τον υψηλότερο περιβαλλοντικό αντίκτυπο και μπορείτε να αναπτύξετε ένα βιώσιμο μενού/διατροφή
<b>Απευθυνόμενο επίπεδο δεξιοτήτων</b>	#6 Επίπεδο 3
<b>Στόχοι</b>	1. Διεξαγωγή έρευνας για τα τρόφιμα με μεγαλύτερη περιβαλλοντική επίπτωση και συνειδητή κατανάλωση μεταξύ των μαθητών

## Οδηγίες

Αυτή η άσκηση πρέπει να πραγματοποιηθεί, όποτε είναι δυνατόν, ομαδικά.

- 1) Συγκεντρώστε πληροφορίες σχετικά με τη βιώσιμη κατανάλωση τροφίμων, χρησιμοποιώντας το υλικό που παρέχεται στο Εγχειρίδιο, συμπεριλαμβανομένων των πρόσθετων αναφορών, και φτιάξτε μια λίστα με τρόφιμα με λιγότερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις, με έμφαση σε τρόφιμα που θα μπορούσαν να ενσωματωθούν στις καθημερινές διατροφικές συνήθειες των μαθητών.
- 2) Με την υποστήριξη του δασκάλου, πραγματοποιήστε ένα ερωτηματολόγιο για τη διερεύνηση της συνειδητής κατανάλωσης φαγητού μεταξύ των συμμαθητών σας: ο στόχος του ερωτηματολογίου είναι να κατανοήσετε τι είδους τροφή καταναλώνουν συνήθως (τροφή με υψηλή ή χαμηλή επίδραση στο περιβάλλον) και εάν έχουν επίγνωση των επιπτώσεων των συνηθειών τους.
- 3) Πραγματοποιήστε μια έρευνα, χρησιμοποιώντας το ερωτηματολόγιο, μεταξύ των συμμαθητών σας, προσπαθώντας να προσεγγίσετε όσο το δυνατόν περισσότερους μαθητές στο σχολείο σας.
- 4) Αναλύστε τα αποτελέσματα της έρευνας και επεξεργαστείτε μια αναφορά, υπολογίζοντας τον μέσο όρο κάθε απάντησης.

## Κριτήρια:

- ✓ Σχεδιάστε μια λίστα τροφίμων με χαμηλότερο περιβαλλοντικό αντίκτυπο: 1 pt (λίγες τυπολογίες τροφίμων, ελάχιστες πτυχές βιωσιμότητας που λαμβάνονται υπόψη) έως 3



- pt (διάφορες τυπολογίες τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη διαφορετικές πτυχές βιωσιμότητας)
- ✓ Ποιότητα του ερωτηματολογίου που ετοίμασαν οι μαθητές για να αναλύσουν τις διατροφικές συνήθειες των συνομηλίκων τους: 1 pt (βασικές ερωτήσεις μόνο για διατροφικές συνήθειες), έως 3 pt (πλήρες ερωτηματολόγιο, συμπεριλαμβανομένων ερωτήσεων σχετικά με την ευαισθητοποίησή τους σχετικά με τον αντίκτυπο της τροφής)
  - ✓ Ανάλυση των αποτελεσμάτων της έρευνας διατροφικής ευαισθητοποίησης peer-to-peer: 1pt (επιφανειακή ανάλυση) έως 3pt (εις βάθος ανάλυση και σωστοί στατιστικοί υπολογισμοί)
  - ✓ Μπόνους: έως 3 πόντους για πρωτοτυπία, στη λίστα τροφίμων με χαμηλή περιβαλλοντική επίπτωση, στο ερωτηματολόγιο ή/και στην ανάλυση των απαντήσεων.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ			
	0	1	2	3
Συντάξτε μια λίστα με τρόφιμα με χαμηλότερες περιβαλλοντικές επιπτώσεις.				
Ποιότητα του ερωτηματολογίου που ετοίμασε ο μαθητής για να αναλύσει τις διατροφικές συνήθειες των συνομηλίκων του.				
Ανάλυση των αποτελεσμάτων της έρευνας διατροφικής ευαισθητοποίησης peer-to-peer				
Μπόνους πρωτοτυπίας				
<b>ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	<b>/12</b>			

### Άσκηση #3 – Αναλύστε τη βιωσιμότητα των τοπικών παραγωγών σας

<b>Προαπαιτούμενα</b>	Σε βάθος γνώση του κεφαλαίου 3. Ικανότητα διεξαγωγής βασικής έρευνας στο Διαδίκτυο
<b>Ώρες</b>	1 ώρα
<b>Εργαλεία</b>	ΜΑΡΚΕΥΣΕ ΤΟ! Εγχειρίδιο, υπολογιστής ή smartphone, σύνδεση στο διαδίκτυο, εκτυπωτής
<b>Απευθυνόμενες δεξιότητες</b>	#11 Γνωρίζοντας τις ιδιαιτερότητες μιας βιώσιμης εταιρείας, το προϊόν και την ιστορία της.
<b>Στόχοι</b>	1. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες που παρέχονται από το Εγχειρίδιο για να αξιολογήσετε τη βιωσιμότητα ενός προμηθευτή

### Οδηγίες

Αυτή η άσκηση πρέπει να πραγματοποιηθεί, όποτε είναι δυνατόν, ομαδικά.

- 1) Με την υποστήριξη των δασκάλων, επιλέξτε δύο προμηθευτές της περιοχής σας. Θα πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση 70 χιλιομέτρων από το κέντρο ΕΕΚ σας.
- 2) Χρησιμοποιώντας τις πληροφορίες που παρέχονται από το Εγχειρίδιο, αναπτύξτε μια λίστα ελέγχου βιωσιμότητας. Κάθε λίστα ελέγχου θα πρέπει να περιλαμβάνει τη λίστα των προϊόντων που λαμβάνονται, την περιοχή παραγωγής, τα χαρακτηριστικά του προϊόντος, καθώς και τυχόν στοιχεία που χαρακτηρίζουν τα προϊόντα και το σύστημα παραγωγής όσον αφορά τη βιωσιμότητα.
- 3) Χρησιμοποιώντας τη λίστα ελέγχου, αξιολογήστε τη βιωσιμότητα των δύο προμηθευτών, βρίσκοντας τον πιο βιώσιμο.

### Κριτήρια:

- ✓ Εκπόνηση της λίστας ελέγχου βιωσιμότητας: 1 έως 6 pt (1 pt για καθεμία από αυτές τις πτυχές που λαμβάνονται υπόψη: σύστημα παραγωγής, επεξεργασία, μεταφορά, απόβλητα τροφίμων, καινοτομία και επικοινωνία)
- ✓ Ποιότητα της αξιολόγησης βιωσιμότητας των δύο προμηθευτών: 1 pt (έχουν αναλυθεί μόνο ορισμένα κριτήρια) έως 3 pt (όλα τα κριτήρια έχουν αναλυθεί)
- ✓ Ικανότητα να βρείτε τον πιο βιώσιμο παραγωγό και να εξηγήσετε γιατί: 1 pt έως 3 pt.

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ					
	1	2	3	4	5	6
Εκπόνηση λίστας ελέγχου βιωσιμότητας						
Ποιότητα αξιολόγησης βιωσιμότητας των δύο προμηθευτών						
Δυνατότητα εύρεσης του πιο βιώσιμου παραγωγού και εξήγησης του γιατί						
<b>ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	<b>/12</b>					

## ΤΕΛΙΚΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

### ΤΕΛΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: Χάρτης Αειφορίας

<b>Προαπαιτούμενα</b>	Οι εκπαιδευόμενοι θα πρέπει να έχουν ολοκληρώσει την Ενότητα 3
<b>Φορά</b>	3 ώρες
<b>Εργαλεία</b>	ΜΑΡΚΕΥΣΕ ΤΟ! Εγχειρίδιο, υπολογιστή ή smartphone Σύνδεση στο Διαδίκτυο, εκτυπωτής
<b>Απευθυνόμενες δεξιότητες</b>	#9 Επιλέξτε βιώσιμα συστήματα παραγωγής για όλα τα τρόφιμα και τα αναλώσιμα. #11 Δημιουργήστε ένα δίκτυο με τοπικούς παραγωγούς
<b>Απευθυνόμενο επίπεδο δεξιοτήτων</b>	
<b>Στόχος(οι)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Βοηθήστε τους μαθητές να συνειδητοποιήσουν τους κύριους βιώσιμους προμηθευτές σε απόσταση 50 χιλιομέτρων από το σχολείο τους.</li> <li>2. Εκπαιδεύστε τους μαθητές για την τελική άσκηση του SSPICE IT! Εκπαίδευση</li> <li>3. Ενθαρρύνετε τους μαθητές να διατυπώσουν γνώμη, να συζητήσουν, να διαπραγματευτούν, να μιλήσουν δημόσια</li> </ol>

**Οδηγίες προς τους μαθητές:**

- 1) Δημιουργήστε ομάδες των 3-4 μαθητών η καθεμία και ορίστε σε κάθε ομάδα μια συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων (ψάρια και κρέας, φρούτα και λαχανικά, δημητριακά και όσπρια, γαλακτοκομικά προϊόντα).
- 2) Κάθε ομάδα θα πρέπει να πραγματοποιήσει έρευνα (χρησιμοποιώντας Διαδίκτυο) για να βρει τους προμηθευτές/παραγωγούς που είναι παρόντες στην επικράτεια, λαμβάνοντας υπόψη την ατμόσφαιρα περίπου 50 χιλιομέτρων γύρω από το σχολείο, στη δική τους κατηγορία τροφίμων. Με τη βοήθεια της λίστας ελέγχου, θα πρέπει να αξιολογήσουν πόσο βιώσιμοι είναι οι προμηθευτές/παραγωγοί, λαμβάνοντας υπόψη όλες τις πτυχές της βιωσιμότητας.
- 3) Με βάση αυτή την αξιολόγηση, κάθε ομάδα θα πρέπει να καταρτίσει τη λίστα με τους πιο βιώσιμους παραγωγούς της περιοχής. Κάθε ομάδα θα παρουσιάσει τη λίστα της στην τάξη, δίνοντας πληροφορίες για τους παραγωγούς/προμηθευτές που επέλεξαν.
- 4) Για να προετοιμάσετε την τελική εργασία του SSPICE IT! Κατά την εκπαίδευση, οι μαθητές θα επιλέξουν τους προμηθευτές με τους οποίους θα μπορούσαν να συνεργαστούν για τη βιώσιμη επιχείρησή τους.

Χρησιμοποιώντας PowerPoint ή Canva, θα χαρτογραφήσουν τους βιώσιμους προμηθευτές/παραγωγούς με τους οποίους θα μπορούσαν να συνεργαστούν.

Για κάθε προμηθευτή, πρέπει να εμφανίζουν:

- τη γεωγραφική τους θέση,
- χαρακτηριστικά παραγωγής, μεταποίησης, μεταφοράς, καινοτομίας, επικοινωνίας
- τους λόγους για τους οποίους επιλέχθηκαν.

### Κριτήρια:

- ✓ Ο κατάλογος των παραγωγών/προμηθευτών είναι εξαντλητικός και προσφέρει μια μεγάλη γκάμα προϊόντων σε κάθε κατηγορία: από 1 pt (υπάρχουν μόνο ορισμένες τυπολογίες τροφίμων και πολλά λείπουν) έως 3 pt (υπάρχουν όλες οι τυπολογίες προϊόντων που μπορούν να βρεθούν στην επικράτεια)
- ✓ Οι παραγωγοί/προμηθευτές που επιλέχθηκαν είναι βιώσιμοι: από 1 pt (μόνο η παραγωγή ή μια άλλη πτυχή έχει ληφθεί υπόψη από τους μαθητές) έως 3 pt (οι μαθητές έχουν ελέγξει όλες τις πτυχές της βιωσιμότητας)
- ✓ Η παρουσίαση μπροστά στην τάξη είναι ξεκάθαρη και καλά προετοιμασμένη: από 0pt (δεν έχει γίνει προσπάθεια) έως 3pt (έχει γίνει μεγάλη και ειλικρινής προσπάθεια)
- ✓ Bonus: από 0pt έως 3pt, με έναν βαθμό για κάθε παραγωγό/προμηθευτή βιώσιμο

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ			
	0	1	2	3

Η λίστα των παραγωγών/προμηθευτών είναι εξαντλητική και προσφέρει μεγάλη γκάμα προϊόντων σε κάθε κατηγορία				
Οι παραγωγοί/προμηθευτές που επιλέχθηκαν είναι βιώσιμοι				
Η παρουσίαση μπροστά στην τάξη είναι σαφής και καλά προετοιμασμένη				
Πόντοι μπόνους για βιώσιμους παραγωγούς/προμηθευτές				
<b>ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ</b>	<b>/12</b>			

#### Προστέθηκε υλικό:

<https://www.fondazione dietamediterranea.it/dieta/sostenibilita/>

[https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_pubblicazioni\\_1248\\_alegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_alegato.pdf)

<https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/cap-water-20-2021/it/>

<https://www.fondazioneveronesi.it/la-fondazione/news-dalla-fondazione/leconomia-circolare-puo-essere-una-soluzione-sostenibile-per-contrastare-lo-spreco-alimentare>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:52022IR5930>

### ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΩΡΕΣ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
1 - 3	Κεφάλαιο 1
4	Άσκηση 1
5 - 6	Κεφάλαιο 2

7	Άσκηση 2
8 - 10	Κεφάλαιο 3
10 - 12	Άσκηση 3
12 - 15	Τελική εργασία

## ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

- Τα κεφάλαια πρέπει να διαβαστούν στο σύνολό τους και να μελετηθούν σε βάθος.
- Συνιστάται η διανομή πρόσθετου υλικού στους μαθητές για διευκόλυνση της κατανόησης των θεμάτων που καλύπτονται.
- Ο ιστότοπος <https://unric.org/it/agenda-2030/> παρέχει περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το κεφάλαιο 1 της ενότητας 3.
- Συνιστάται ιδιαίτερα οι μαθητές να ομαδοποιούνται σε μικρές ομάδες κατά τη διάρκεια των ασκήσεων.
- Για να γίνουν τα μαθήματα πιο ενδιαφέροντα, εμπλέκονται οι μαθητές με προσωπικές εμπειρίες αλληλεπιδρώντας μαζί τους εποικοδομητικά