

# OD POLNE SKLEDE DO PRAZNEGA KOŠA: AKTIVNO DRŽAVLJANSTVO UČENCEV 6. RAZREDA PRI ZMANJŠEVANJU ODPADNE HRANE

Tjaša Lipovnik  
OŠ Brezno-Podvelka, PŠ Kapla na Kozjaku





# IZHODIŠČA IN CILJI



## IZHODIŠČA

- Zavržena hrana je okoljski, družbeni in etični problem.
- Velik delež odpadne hrane nastaja tudi v šolah.
- Učenci se pogosto ne zavedajo posledic zavržene hrane.
- Šola ima ključno vlogo pri oblikovanju trajnostnih navad.

## CILJI

- Ozavestiti učence o zavrženi hrani v šoli.
- Razvijati odgovoren odnos do hrane in virov.
- Spodbujati kritično razmišljanje in aktivno državljanstvo.
- Razvijati raziskovalne in sodelovalne spretnosti.

# OPIS DEJAVNOSTI



## KAJ?

- Projektna učna dejavnost v okviru predmeta gospodinjstvo.
- Tehtanje in beleženje zavržene hrane pri malici in kosilu.
- Analiza podatkov + pogovor s šolsko kuharico.
- Ozaveščanje učencev v šolski jedilnici.

## KDO?

- Učenci 6. razreda
- Učiteljica
- Šolska kuharica

## ŠTEVILO SODELUJOČIH?

- En razred učencev (6. razred)



# POTEK DEJAVNOSTI



## I. KORAK - Pregled jedilnika

- Skupni pregled tedenskega jedilnika.
- Pogovor o prehranskih navadah in okusih.
- Izražanje mnenj in pričakovanj učencev.

## II. KORAK - Tehtanje hrane

- Učenci v dvojicah tehtajo ostanke hrane.
- Beleženje: količina, vrsta hrane in razlog zavračanja.
- Sistematično zbiranje podatkov.

## III. KORAK - Analiza

- Primerjava podatkov po dnevih in obrokih.
- Razprava o razlogih za zavrženo hrano.
- Ugotovitve: ribe, zelenjava - manj priljubljene jedi.

## IV. KORAK - Pogovor s šolsko kuharico

- Anketni vprašalnik.
- Pogled šolske kuhinje.
- Pravila ravnanja s hrano in omejitve ponovne uporabe.

## V. KORAK - Ozaveščanje

- Oblikovanje kratkih ozaveščevalnih napisov.
- Nameščanje le teh v šolsko jedilnico.

# POSEBNOSTI, ZANIMIVOSTI, PRIPOROČILA



## ZANIMIVOSTI IN POSEBNOSTI

- Resnične meritve v šolski jedilnici.
- Aktivna vloga učencev.
- Povezava teorije in prakse.
- Zelo visoka motivacija učencev.

## PRIPOROČILA

- Izvajanje dejavnosti v več razredih.
- Daljše časovno spremljanje.
- Sodelovanje s starši.
- Več pogovora o prehranskih navadah.



# ZAKLJUČEK



- Učenci so problem zavržene hrane spoznali na konkreten način.
- Razvijali so odgovornost, kritično razmišljanje in sodelovanje.
- Dejavnost prispeva k ciljem trajnostnega razvoja.
- Preprosta dejavnost z močnim vzgojnim učinkom.
- Šola kot pomemben prostor za trajnostno vzgojo.



# VIRI IN LITERATURA

Ekošola. (2023). Program Ekošola: Smernice za izvajanje programa v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.

Elnakib, S., Landry, M. J., Farris, A. R., & Byker Shanks, C. (2024). Strategies to address food waste in K–12 schools: A narrative review. *Journal of Child Nutrition and Management*, 48(1).

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2019). *The state of food and agriculture 2019: Moving forward on food loss and waste reduction*. FAO.

Gardner, G., Burton, W., Sinclair, M., & Bryant, M. (2023). Interventions to strengthen environmental sustainability of school food systems: A scoping review. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(11), 5916.

Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice Hall.  
Ministrstvo za vzgojo in izobraževanje. (2011). *Učni načrt: Program osnovna šola – Gospodinjstvo*.

Samotyja, U. (2022). Consumer understanding of the “best before” and “use by” dates. *Scientific Journal of Gdynia Maritime University*, 122, 82–92.

Statistični urad Republike Slovenije. (2024). *Odpadna hrana v Sloveniji*. <https://www.stat.si>

UNESCO. (2017). *Education for sustainable development goals: Learning objectives*. UNESCO.

United Nations. (2015). *Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development*.

United Nations Environment Programme. (2021). *Food waste index report 2021*. UNEP.

**HVALA ZA  
VAŠO  
POZORNOST!**

