**Erasmus+ KA210-SCH - Partnerstwa na małą skalę w sektorze edukacji szkolnej**

**Projekt: „Dobre wybory, wspólna praca, lepsze życie”**

**2023-1-PL01-KA210-SCH-000152090**

**Zespół Szkół im. Mikołaja Kopernika w Sosnowcu Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Katowicach - koordynator**

**I.I.S. G. MARCONI w Viareggio we Włoszech – instytucja partnerska**

**Opis projektu**

Celem projektu jest wykształcenie wśród uczestników potrzeby dbania o środowisko naturalne poprzez zrównoważone żywienie oraz kształtowanie umiejętności świadomych wyborów składników naszych potraw.

Podstawowe zasady zrównoważonego żywienia są nieliczne i niezwykle proste do zainicjowania zmian, tj.

- terytorium: faworyzowanie lokalnej żywności oznacza zmniejszenie emisji CO2 dzięki ograniczeniu transportu towarów

- sezonowość: produkty sezonowe oferują więcej składników odżywczych niż składniki z wymuszonej uprawy, zyskujemy więcej korzyści pod względem wartości odżywczych, więcej smaku, a także mniej emisji dwutlenku węgla.

- bioróżnorodność: zdrowa dieta opiera się na różnorodności składników - cała żywność jest spożywana w tej samej ilości, bez obciążania ekosystemu.

- redukcja odpadów: zmniejszenie ilości odpadów i niewyrzucanie jedzenia to pierwszy krok, który należy zrobić, aby świat był "zdrowszy".

- mniej połowów i intensywnej hodowli :rybołówstwo i intensywne rolnictwo to prawdziwa katastrofa dla planety.

Rezultaty:

- instytucje, organizacje oraz gospodarstwa domowe, poprzez wybór odpowiednich produktów żywnościowych będą wpływać pozytywnie na swoje otoczenie, poprzez redukcję konsumowanej energii i marnotrawionej żywności.

- osoby świadomie dobierające składniki swoich posiłków będą pozytywnie wpływać na stan swojego zdrowia oraz nie będą dotknięte problemem nadwagi czy otyłości

- uczestnicy i odbiorcy projektu będą wybierać produkty sezonowe oraz produkty uprawiane lokalnie

- wzrośnie wiedza i umiejętności zagospodarowania produktów, tak aby stosować zasadę "zero waste"

- wzrośnie wiedza na temat tradycji kulinarnych w Polsce i we Włoszech oraz świadomości wpływu czynników geograficznych, ekonomicznych, historycznych i klimatycznych na kuchnię danego kraju

Poprzez realizację projektu uczestnicy rozwiną także kompetencje kluczowe:

- w zakresie rozumienia i tworzenia informacji - korzystanie z rożnych źródeł informacji, poszukiwanie, gromadzenie i przetwarzania informacji, wykorzystywanie odpowiednich pomocy oraz formułowanie i wyrażanie swoich argumentów

- w zakresie wielojęzyczności - posługiwanie się j. obcymi w czasie komunikacji z partnerem, podczas mobilności, opracowania materiałów

- matematyczne - podczas zarządzania budżetem projektu i podczas ewaluacji (opracowanie wskaźników ilościowych)

- cyfrowe - wykorzystanie komunikatorów, videokonferencji, promocja projektu w mediach społecznościowych, przygotowanie produktów projektu z wykorzystaniem ICT

- osobiste, społeczne - praca w projekcie będzie wymagała kreatywności, innowacyjności, krytycznego myślenia, tworzenia koncepcji i twórczego rozwiązywania problemów.

- obywatelskie - kształtowanie postaw w zgodzie z takimi wartościami jak równość, solidarność, aktywność społeczna i tolerancja.

- w zakresie przedsiębiorczości - efektywne zarządzanie budżetem i zespołem projektowym

**W projekcie wezmą udział:**

- uczniowie klas branżowych i technikum w przedziale wiekowym od 15 do 20 lat

- nauczyciele języków obcych, biologii, przedmiotów zawodowych z zakresu żywienia, języka ojczystego, pedagog

- kadra zarządzająca

- kadra administracyjna, księgowość

- rodzice

- partnerzy społeczni np. stowarzyszenia, kluby młodzieżowe

- władze lokalne

- przedstawiciele lokalnych mediów