

JUNIJ 2025

# FOOD CONSCIOUS

Projekt št.: 2022-1-PL01\_KA220-VET-000089122

## NOVICE

### Kaj želimo storiti

Razviti in zagotoviti prijazne in prilagodljive poti usposabljanja in tehnologije za sektorske strokovnjake in strokovnjake za večjo ozaveščenost v živilskem sektorju.

### Ključni izzivi

Uporaba prijaznih in »lahkih« tehnologij, prilagajanje vsebin, samoocenjevanje, pa tudi izobraževalna podpora in učinkovito mentorstvo.

### Rezultati

Partnerji so opredelili vsebine, digitalne rešitve, ki učencem in trenerjem omogočajo, da oblikujejo prilagojene poti, hkrati pa povečujejo ozaveščenost in spretnosti.

**PARTNERJI PROJEKTA FOODCONSCIOUS PRI DELU:**  
**za učinkovito zmanjšanje živilskih odpadkov –**  
**novе metode učenja in poučevanja**



### STE VEDELI?

V EU je samo sektor gostinstva odgovoren za približno 12 % vseh živilskih odpadkov, kar je velik delež, ki pogosto ostane neopažen.

Večina teh odpadkov se ne zgodi v kuhinjah, temveč med načrtovanjem, skladiščenjem in porcijanjem.

S povečanjem ozaveščenosti in veščin lahko strokovnjaki znatno zmanjšajo količino odpadkov - in to je cilj projekta FoodConscious!

### ŽELITE VEČ INFORMACIJ?



[Food Conscious Erasmus Project](#)



[Food Conscious Project z d. Erasmus plus](#)



JUNIJ 2025

# FOOD CONSCIOUS

Projekt št.: 2022-1-PL01\_KA220-VET-000089122

## NOVICE



### Posodobitev projekta FoodConscious: Usposabljanje osebja je končano - pripravljeni na zagon učne platforme!

Partnerji projekta FoodConscious so v Italiji uspešno zaključili **skupno interno usposabljanje osebja**, ki ga je koordiniral TUCEP. Ta intenzivna seja je bila ključni korak, ki je vsem partnerjem – SGGW (Poljska), DIMITRA (Grčija), INFODEF (Španija), ŠC Velenje (Slovenija) in TUCEP (Italija) omogočil, da preverijo **tehnične funkcionalnosti platforme za e-učenje in z njo povezanih gradiv za usposabljanje**.

Med usposabljanjem so udeleženci spoznali modularno učno orodje FoodConscious, strukturiran v okvirih GreenComp in DigComp, ter vadili prilagajanje in lokalizacijo vsebine usposabljanja. Pregledali so tudi priročnik za trenerje, da bi uskladili pedagoške strategije in interaktivna učna orodja, zasnovana za kombinirano učenje v kontekstu gostinstva.



V okviru programa usposabljanja je ekipa **obiskala proizvodne obrate regionalnega mlečnega podjetja Grifo Latte**, da bi opazovala resnične primere trajnostnega upravljanja s hrano. Obisk je ponudil dragocen **v pogled v preprečevanje nastajanja odpadkov** in nove strategije, sisteme sledljivosti in okoljsko ozaveščeno embalažo - praktičen navdih za vsebino digitalnih učnih modulov in pristop k dostavi.

**Ali ste vedeli?** Večjezična platforma se bo kmalu začela delovati, s čimer bomo podprli usposabljanje o trajnosti po vsej Evropi.

#### Kaj sledi?

Naše glavne naslednje naloge so:

- Dokončanje in izdaja priročnika za trenerje.
- Pilotni tečaj usposabljanja s strokovnjaki za gostinstvo v vseh partnerskih državah.

**Sledite nam na spletu za več posodobitev - skupaj gradimo večšine za pametnejšo in bolj zeleno prihodnost hrane!**

## Platforma za usposabljanje osebja in e-učenje

Pristop in instrumenti za prožnejši način poučevanja in učenja

### Kontakt koordinatorjev:

SGGW: [agnieszka\\_tul-krzyszczyk@sggw.edu.pl](mailto:agnieszka_tul-krzyszczyk@sggw.edu.pl)  
 DIMITRA: [anastasopoulou@dimitra.gr](mailto:anastasopoulou@dimitra.gr)  
 INFODEF: [ltrevisan@infodef.es](mailto:ltrevisan@infodef.es)  
 ŠOLSKI CENTER VELENJE: [mojca.dobravec@scv.si](mailto:mojca.dobravec@scv.si)  
 TUCEP: [mbrizi@tucep.org](mailto:mbrizi@tucep.org)



**Sofinancira Evropska unija**

Financirano s strani Evropske unije. Izražena stališča in mnenja so zgolj stališča in mnenja avtorja(-ev) in ni nujno, da odražajo stališča in mnenja Evropske unije ali Foundation for the Development of the Education System (FRSE). Zanje ne moreta biti odgovorna niti Evropska unija niti FRSE..