

Globalna učna enota

AVTOR:	Inštitut za trajnostni razvoj
DRŽAVA:	Slovenija
NASLOV:	Globalni trg s hrano in živili
STAROST UČENCEV/DIJAKOV:	15 – 18 let
ŠOLSKE PREDMETI:	naravoslovje, biologija, geografija, zgodovina, etika, prodaja blaga
TRAJANJE:	3 šolske ure

Znanje in razumevanje na področju globalnega učenja

Družbena pravičnost in enakost	Pravičnost med socialnimi skupinami	Neenakost v družbi	Vzroki revščine	Razumevanje globalne problematike in razprav
	Vzroki in učinki neenakosti	Osnovne pravice in dolžnosti	Različni vidiki izkoreninjanja neenakosti	
Globalizacija in soodvisnost	Trgovanje med državami	Zavedanje soodvisnosti	Odnos med ekonomskimi in političnimi sistemi globalnega severa in juga	Kompleksnost globalnih tem
	Pravična trgovina	Poznavanje političnega sistema domače države in drugih držav	Etično potrošništvo/potrošnja	
Trajnostni razvoj	Odnos med človekom in okoljem	Različni pogledi na gospodarski in družbeni razvoj – lokalno in globalno	Globalni imperativ trajnostnega razvoja	Razumevanje ključnih izzivov trajnostnega razvoja
	Zavedanje omejenosti virov	Razumevanje različnih scenarijev glede prihodnosti	Trajnosten način življenja	
Raznolikost	Prispevek različnih kultur, vrednot, verovanj na kvaliteto našega življenja	Predsedki in načini spopadanja z njimi	Razumevanje raznolikosti	Poglobljeno razumevanje različnih kultur in družbenih skupin

Veščine in kompetence na področju globalnega učenja

Kritično razmišljanje	Zaznavanje predsodkov, stereotipov in mnenj	Medijska pismenost	Kritična analiza/presoja pridobljenih informacij	Spoprijemanje z zahtevnejšimi vsebinami in vprašanji
	Vrednotenje različnih stališč	Odločanje na podlagi pridobljenega znanja	Odločanje na podlagi vrednot/etike	Spoprijemanje s kompleksnimi temami in dilemami
Sposobnost učinkovitega argumentiranja	Iskanje in izbor dokazov	Učenje, kako razviti oz. spremeniti mnenje na osnovi utemeljenih argumentov	Razumno in prepričljivo utemeljevanje na osnovi realnih informacij	Politična pismenost
	Predstavitev utemeljenih primerov	Sodelovanje v relevantnih družbenih in političnih procesih	Povezovanje lokalnih in globalnih vsebin in izkušenj	
Sodelovanje in reševanje konfliktov	Sprejemanje in sodelovanje v skupinskih odločitvah	Pogajanje	Sklepanje kompromisov	Mediacija (posredovanje)

Vrednote in stališča na področju globalnega učenja

Empatija in občutek za skupno človeštvo	Čut za pomembnost, »vrednost« vsakega posameznika	Dovzetnost, odprtost		
Predanost socialni pravičnosti in enakopravnosti	Naraščajoče zanimanje za dogajanje v svetu	Skrb glede nepravičnosti in neenakosti	Predanost družbeni pravičnosti in neenakosti	Zavezanost izkoreninjenju revščine
	Čut za pravičnost	Pripravljenost ukrepati proti neenakosti	Integriteta	Solidarnost
Skrb za okolje in trajnostni razvoj	Čut za odgovornost do okolja in do rabe virov	Zavedanje vpliva našega načina življenja na ljudi in okolje	Zavedanje prihodnosti planeta in prihodnjih generacij	Zavezanost trajnostnemu razvoju
Prepričanje, da lahko naredimo spremembe	Prepričanje, da se situacija lahko izboljša in k temu lahko prispeva vsak posameznik	Pripravljenost zavzeti stališče o globalnih vprašanjih	Pripravljenost delovati za bolj enakopravno prihodnost	Delovati kot globalni državljan
Spoštovanje življenja in okolice	Odločanje in prepoznavanje posledic svojih odločitev	Okrepitev sposobnosti skrbeti za okolico	Slediti svojemu življenjskemu stilu, ki prispeva k trajnostnemu razvoju planeta	
Sposobnost izzvati nepravičnost in neenakost	Prepoznavanje in učenje o alternativnih sistemih	Izpostavljanje stališč, ki ohranjajo neenakosti	Izbira primernih dejavnosti v boju proti neenakosti	Zavzemanje za bolj pravičen in enakopraven svet

Cilji:

- (Dejavnost 1) Spoznajo današnje transportne poti hrane in razmislijo, kateri dejavniki so transport hrane v 20. stoletju olajšali ter ali slednji na kakršen koli način vplivajo na okolje in na hranilno vrednost hrane.
- (Dejavnost 2) Spoznajo izvor osnovnih sestavin iz naše vsakdanje prehrane ter se seznanijo s konceptom »food miles« – »prehranski kilometri«.
- (Dejavnost 2) Razmislijo, zakaj ima hrana, pridelana oziroma proizvedena v lokalnem okolju, višjo hranilno vrednost kot hrana, transportirana iz oddaljenih krajev.
- (Dejavnost 3) Dijaki izvedo, od kod prihaja nekaj eksotičnih živil, ki so v našem življenju že vsakdanja, in v kakšnih pogojih so pridelana.
- (Dejavnost 3) Ozaveščanje o naši vlogi kot potrošnikov in predstavitev koncepta PRAVIČNE TRGOVINE (Fair Trade).

Dejavnosti:

Dejavnost	Čas	Opis dejavnosti
1 Od kod pride hrana na naše krožnike? 1 šolska ura	10 min	<p>Učitelj začne uro z vprašanjem: Kaj ste danes zajtrkovali? (Če ne zajtrkujejo, naj povedo, kaj so jedli za večerjo.). Dijaki naj naštejejo nekaj jedi, ki jih običajno jedo za zajtrk ali večerjo. Učitelj zapiše jedi na tablo. Dijake vprašamo, katere od teh jedi so bile proizvedene pri nas in katere so bile pripeljane od drugod. Opozorimo jih na to, da kljub temu, da na izdelku piše, da je proizveden v Sloveniji, ni nujno, da so bile sestavine (npr. žita, sladkor), ki se nahajajo v končnem izdelku, pridelane pri nas.</p> <p>Učitelj pove dijakom, da bodo izvedeli več o šestih pridelkih, ki sodijo med tiste, ki jih v Sloveniji uvažamo v velikih količinah. Ob tem jih spodbudi, da jih poskušajo čim več naštetih (riž, čaj, kakav, kava, banane, pomaranče). Lahko izhajajo tudi iz jedi, ki jih je učitelj zapisal na tablo.</p>
	35 min	<p>Delo po skupinah. Učence razdelimo v 6 skupin in vsaka skupina dobi list z opisom živila: riž, čaj, kakav, kava, banane, pomaranče (Priloga 7a).</p> <p>Vsaka skupina ima 5 – 7 minut, da prebere besedilo in izbere nekoga, ki bo predstavil živilo in glavne zanimivosti v zvezi z njim. Po predstavitvi učitelj postavi naslednja vprašanja:</p> <p>Kdo so največji pridelovalci določenega živila? Vsaka skupina naj na samolepilni listek napiše državo pridelovalcev in ga prilepi na ustrezno državo na zemljevidu:</p> <ul style="list-style-type: none">• čaj (Kitajska, Indija, Kenija),• kakav (Slonokoščena obala, Gana, Indonezija),• sladkor (Brazilija, Indija, Kitajska),• kava (Brazilija, Vietnam, Kolumbija). <p>Kdo je največji porabnik teh živil?</p> <ul style="list-style-type: none">• največ kave popijejo Švedi,• največ čaja Britanci,• skoraj polovico vse svetovne čokolade pojedjo Evropejci; povprečen Britanec, Švicar ali Nemec poje okrog enajst kilogramov čokolade letno. <p>Skupine naj zopet uporabijo samolepilne listke, da na zemljevidu označijo državo, ki</p>

		<p>porabi največ teh živil. Če tega podatka ni v Prilogi 7a, naj informacijo poiščejo na spletu.</p> <p>Učence spodbudimo k razmisleku o tem, katera hrana ima več hranilnih snovi, lokalno pridelana ali uvožena hrana.</p> <p>Učitelj učencem zastavi vprašanje:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaj lahko naredimo, da zelenjava in sadje, ki jo pridelamo v lokalnem okolju, zdrži dalj časa in jo lahko uporabljamo tudi pozimi? (zamrzujemo, vkuhavamo, pasteriziramo, sušimo) <p>Dijakom predstavimo nekaj tradicionalnih metod konzerviranja hrane (nekatero so zelo zanimive), ki so opisane v članku »Traditional and Indigenous Ways of Preserving Food«. Na povezavi v učilih so opisane tudi moderne metode konzerviranja, odvisno od preostalega časa na kratko predstavite nekaj metod – še posebej tiste, za katere menite, da jih dijaki še ne poznajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zakaj so metode konzerviranja koristne? (zmanjšamo ogljični odtis, ker ne kupujemo živil uvoženih od drugod, zmanjšamo količino zavržene hrane)
<p>2</p> <p>Jej lokalno, misli globalno</p> <p>1 šolska ura</p>	<p>20 min</p>	<p>Učitelj se naveže na zajtrke in večerje, ki so jih dijaki omenili na začetku ure in jih z vprašanji – ali mislite, da bi lahko v 15. stoletju v Evropi jedli banane? Kaj pa čokolado, koruzne kosmiče? Dijake spodbudi k razmisleku.</p> <p>Dijaki skupaj z učiteljem s pomočjo interaktivnega zemljevida sveta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • spoznajo, da ogromno hrane, ki jo vsakodnevno zaužijemo, izvira iz tropskega in subtropskega pasu (koruza, krompir, kakav, sončnice, paradižnik itd.); <p>Povezava na zemljevid: http://map.seedmap.org/category/food-diversity/agricultural-biodiversity/crop-diversity/.</p> <ul style="list-style-type: none"> • raziščejo, v katerih predelih sveta še pridelujejo večinski del določenih poljščin (npr. riž). <p>Dijaki naštejejo različne transportne poti (letala, tovarne ladje, tovornjaki, železniški promet ...) ter hkrati razmislijo, katera oblika transporta je najbolj razširjena za prevoz hrane (tovornjaki).</p> <p>Omenimo tudi ladijski transport in za boljšo predstavo, kako je svet povezan z ladijskim prometom, predvajamo kratek film »Global traffic routes«. Tu velja omeniti, da je od 10 največjih pristanišč na svetu kar 7 na Kitajskem.</p> <p>Ob tem se spoznajo s konceptom »prehranski kilometri« oz. »food miles«.</p> <p>S pomočjo aplikacije (http://www.foodmiles.com/) izračunamo razdaljo, ki jo živila prepotujejo, preden pridejo na našo mizo (npr.: banane, mango, avokado).</p>
	<p>25 min</p>	<p>Dijaki delo nadaljujejo v skupinah. Vsaka skupina dobi dva samolepilna listka. V skupini naj razmislijo in na en listek zapišejo pluse in minuse uvožene hrane, ter na drug listek pluse in minuse lokalno pridelane hrane.</p> <p>Listke naj prilepijo na večji plakat ali tablo in preberejo ugotovitve.</p> <p>Sledi debata o smotrnosti uživanja njihove najljubše hrane z vidika transporta, vpliva na okolje, na življenja pridelovalcev in na zdravje.</p>

<p>3</p> <p>Pravična trgovina – Fair trade</p> <p>1 šolska ura</p>	<p>20 min</p>	<p>Učitelj prične uro s kratkim »pravičnotrgovinskim« (»Fairtrade«) kvizom (med Učili), kjer dijaki ugotavljajo, kako izgleda nekaj tujih živil, preden prispejo na naše prodajne police (indijski orešček, čaj, kakav, sladkor, kava in vanilija).</p> <p>Dijake vprašamo, katere tri države so največje proizvajalke (za vsako od teh živil) in si pri tem pomagamo z zemljevidom, kamor smo prilepili samolepilne listke).</p> <p>Na zemljevid dodamo še samolepilne listke za:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ indijski orešček (Vietnam, Nigerija, Indija), ▪ vanilija (Madagaskar, Indonezija, Papua Nova Gvineja). <p>Ogledamo si razmerje na zemljevidu in ugotovimo, da ogromno hrane, ki se pridelava na globalnem jugu, izvozimo na globalni sever. Učitelj s pomočjo naslednjih vprašanj nadaljuje pogovor:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kaj mislite, kam se steka dobiček od teh plantaž oz. kdo je lastnik plantaž? (običajno so to multinacionalke z globalnega severa) • Ali mogoče veste, v kakšnih pogojih delajo ljudje na plantažah? (poudarimo otroško delo, neplačano delo, delo v suženjskih razmerah) • Kakšen davek plača okolje? (npr.: načrtno požiganje pragozdov zaradi pridelave palmovega olja) <p>Razmislimo, kako je prišlo do tega stanja. Včasih kolonializacija, danes globalizacija – učitelj spodbudi učence, da razložijo ta dva pojma.</p>
	<p>25 min</p>	<p>Problematiko živil, ki prihajajo k nam z globalnega juga, jim predstavimo na primeru kakava.</p> <p>Z dijaki pogledamo, kakšni so deleži v vrednostni verigi proizvodnje čokolade (Priloga 7b) in preračunamo, kolikšno število dijakov v razredu ustreza posameznim deležem. Dijake porazdelimo v skupine glede na deleže. Nadaljujemo z vprašanji: kaj mislijo, katerega od udeležencev predstavlja njihova skupina (prodajalci na drobno, predelovalci, pridelovalci kakava, prevozniki in trgovci, davki in trženje ter proizvajalci čokolade). Najmanjšega deleža (2,1%) najverjetneje ne bo mogoče predstaviti z dijaki, zato lahko uporabimo stol ipd.</p> <p>Sledi razprava, ki jo vodi učitelj in v kateri dijaki razpravljajo o tem, zakaj mislijo, da je delež proizvajalcev kakava tako nizek in trgovcev tako velik. Profesor si pomaga z gradivom »Grenko-sladka čokolada«. Opozorite tudi na krčenje gozdov za plantaže, uporabo pesticidov in otroško delovno silo. Ob tem jim predvajajte kratek film »Chocolate Child Slaves«.</p> <p>Sledi kratka razprava, kjer dijaki predlagajo, kako bi lahko preprečili takšne prakse. Predstavite jim koncept PRAVIČNE TRGOVINE (Fair Trade) in predvajajte kratek film »What is fairtrade?«.</p>

Učni pripomočki:

- (Dejavnost 1, 2, 3) Računalnik in spletni dostop.
- (Dejavnost 1, 3) Zemljevid sveta.
- (Dejavnost 1, 2) Samolepilni listki.
- (Dejavnost 1, 2) Barvice in flomastri.

Učila:

1. (Dejavnost 1) Članek »Živila med prevozom propadajo«: http://tradicionalni-zajtrk.si/media/uploads/public/document/66-lokalno_pridelana_hrana_sl.pdf .
 2. (Dejavnost 1) Kratak film »Global traffic routes«: <https://www.youtube.com/watch?v=Vb-uniqYd7Q>
 3. (Dejavnost 1) Članek »Traditional and Indigenous Ways of Preserving Food«: <http://www.thinkeatsave.org/index.php/be-informed/traditional-and-indigenous-food-preservation-methods>
 4. (Dejavnost 1) Moderne metode konzerviranja »Food preservation«: https://en.wikipedia.org/wiki/Food_preservation
 5. (Dejavnost 2) Članek »Environmental cost of Shipping Groceries Around the World«: http://www.nytimes.com/2008/04/26/business/worldbusiness/26food.html?_r=0&oref=slogin&pagewanted=all .
 6. (Dejavnost 2) Zemljevid izvora naše vsakdanje hrane: <http://map.seedmap.org/category/food-diversity/agricultural-biodiversity/crop-diversity/> .
 7. (Dejavnost 2) Interaktivni zemljevid za izračunavanje prepotovane razdalje: <http://www.foodmiles.com/> .
 8. (Dejavnost 2) Še več o konceptu »food miles«: <http://www.sbs.com.au/shows/foodinvestigators/listings/detail/i/1/article/2941/Food-Miles> .
 9. (Dejavnost 2) Publikacija »How far your food travels has serious consequences for your health and the climate«: <https://food-hub.org/files/resources/Food%20Miles.pdf> .
 10. (Dejavnost 2) Spletni zapis »Buy locally«: http://www.ecofriendlyfood.org.au/buy_locally .
 11. (Dejavnost 3) Fairtrade kviz: <http://schools.fairtrade.org.uk/resource/fairtrade-picture-quiz/>
 12. (Dejavnost 3) Kratak film »Chocolate Child Slaves«: <https://www.youtube.com/watch?v=eHDxy04QPqM>
(Dejavnost 3) Gradivo »Grenko-sladka čokolada«: <http://focus.si/wp-content/uploads/2016/03/Povzetek-poro%C4%8Dila-Grenko-sladka-cokolada-oblikovano-final-web-1.pdf>
- (Dejavnost 3) Spletna stran Fairtrade organizacije: <https://www.fairtrade.net/about-fairtrade/what-is-fairtrade.html>
 - (Dejavnost 3) Kratak film »What is fairtrade?«: <https://www.youtube.com/watch?v=PLKTGWH398Q>
 - (Dejavnost 3) Članek 40 razlogov za Fairtrade »40 reasons why you should choose Fairtrade products«: <http://www.mirror.co.uk/news/uk-news/40-reasons-why-you-should-choose-454881>

Vprašanja za diskusijo:

- (Dejavnost 1) Zakaj so včasih plačevali s poprovimi zrnji?
- (Dejavnost 1) Kako način konzerviranja, skladiščenja in transporta vpliva na kakovost hrane, ki jo uživamo?
- (Dejavnost 1) Ali transport hrane na dolge razdalje vpliva na njeno hranilno vrednost? Razloži.
- (Dejavnost 2) Kako način konzerviranja, skladiščenja in transporta vpliva na kakovost hrane, ki jo uživamo?

- (Dejavnost 2) Kolikšen delež moje hrane je pridelan lokalno in koliko jo je prepotovalo dolgo pot do mojega krožnika?
- (Dejavnost 2) Obrazložite »prehranske kilometre« (food miles) na primeru riža.
- (Dejavnost 2) Naštete in obrazložite prednosti lokalno pridelane hrane.
- (Dejavnost 3) Ali ste že kdaj videli znak »pravične trgovine« (Fair Trade) na katerem od izdelkov?
- (Dejavnost 3) Ali veste, da obstaja v Sloveniji trgovina (Pravična trgovina 3MUHE), ki ponuja samo izdelke iz pravične trgovine?
- (Dejavnost 3) Koliko več bi bili pripravljeni plačati za izdelek, za katerega veste, da je bil proizveden po načelih pravične trgovine?

Priloge:

(Dejavnost 1) Priloga 7a. Živila.

(Dejavnost 3) Priloga 7b. Deleži v vrednostni verigi čokolade.

Evalvacija:

Z dijaki lahko osvojeno znanje preverimo na več načinov. Priporočamo, da ne glede na izbrani predlog evalvacije dijake povprašate, kako jim je všeč tak način izvajanja učnih ur.

- Dijaki v skupinah pripravijo povzetek ugotovitev o smotnosti uživanja njihove najljubše hrane z vidika transporta, načina konzerviranja, vpliva na okolje in zdravje.
- Dijaki izpolnijo spodnji vprašalnik.

Vprašalnik za dijake:

1. Katere osnovne sestavine prevladujejo na tvojem vsakodnevem jedilniku? Morda veš, iz katerega dela sveta izvirajo?
2. Kaj pomeni pojem »prehranski kilometri« (food miles)?
3. Ko boš jedel/jedla doma, poglej na embalažo vseh sestavin kosila (tudi začimbe) in z uporabo aplikacije, ki ste jo spoznali, izračunaj skupne »prehranske kilometre« vseh sestavin. Rezultat naslednji dan primerjaj s sošolci.
4. Kako transport vpliva na hranilno vrednost hrane?
5. Ali doma pridelujete hrano in če da, katero in kako?
6. Kateri pridelki se ti zdijo bolj okusni – doma pridelani ali kupljeni v trgovini?
7. Kako boš ti skrbel(a) za nabavo hrane in kakšne jedilnike boš pripravlj(a) v svojem gospodinjstvu?
8. Kako ti je bil všeč tak način izpeljave učnih ur?