



ZWITCH - Нулеви отпадъци в обучение за кетъринг и хотели



Co-funded by  
the European Union

## ZWITCH - НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ В ОБУЧЕНИЕ ЗА КЕТЪРИНГ И ХОТЕЛИ

### Резултат 2 – Обучителен пакет за създаване на учебна програма "Нулеви отпадъци"

Автор: ИТРИО (България)

Съавтори: Osengo (Франция), Euroform RFS (Италия), EU-Trade (Литва), Pap Corp. (Гърция)

*Проект № 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799*

Финансирано от Европейския съюз. Изразените възгледи и мнения обаче принадлежат изцяло на техния(ите) автор(и) и не отразяват непременно възгледите и мненията на Европейския съюз или на Европейската изпълнителна агенция за образование и култура (EACEA). За тях не носи отговорност нито Европейският съюз, нито EACEA.

## Съдържание

Подробности за проекта.....	5
Партньори по проекта .....	5
1. Проект ZWITCH .....	6
2. Обосновка и цел на обучителния пакет .....	7
3. Методология .....	8
4. Цели на обучението .....	11
4.1. Основни цели на обучението .....	11
4.2. Специфични цели на обучението .....	11
5. Учебни дейности .....	13
5.1. Пример за методика за създаване на нови учебни дейности за интегриране в стандартния образователен процес.....	14
5.2. Образец за създаване на учебна дейност (приложение 1). .....	14
6. Учебни материали за провеждане на дейностите .....	15
7. Методи за оценяване .....	16
8. План за обучение .....	18
9. Създадени учебни дейности .....	21
9.1. Модул 1. Покупки.....	21
Урок 1. Екологични, социални и етични съображения, които помагат за оценка на специфичните нужди.....	22
1.1. Цел, цели на обучението и резултати .....	22
1.2. Насоки за провеждане на обучение .....	24
1.3. Обобщение на урока .....	29
Урок 2. Използване на местни вериги за доставки .....	30
2.1. Цел, учебни задачи и резултати .....	30
2.2. Насоки за провеждане на обучение.....	31
2.3. Обобщение на урока.....	35
Урок 3. Закупуване на несъответстващи на изискванията зеленчуци/плодове.....	37
3.1. Цел, учебни задачи и резултати .....	37
3.2. Насоки за провеждане на обучение.....	38
3.3. Обобщение на урока .....	43
Допълнителна информация.....	44
Библиографска справка .....	45
Терминологичен речник.....	46
Технически лист 1 .....	47
Технически лист 2 .....	47

Технически лист 3 .....	48
9.2. Модул 2. Подготовка.....	50
Урок 1. Намаляване на отпадъците .....	52
1.1. Цел, цели на обучението и резултати .....	52
1.2. Насоки за провеждане на обучение .....	53
Урок 2. Готвене с остатъци .....	57
2.1. Цел, цели на обучението и резултати .....	57
2.2. Насоки за провеждане на обучение .....	58
Урок 3. Малките действия имат значение .....	62
3.1. Цел, цели на обучението и резултати .....	62
3.2. Насоки за провеждане на обучение .....	63
Допълнителна информация .....	66
Библиографска справка .....	67
Терминологичен речник.....	67
Технически лист 1 .....	69
Технически лист 2 .....	70
Технически лист 3 .....	71
9.3. Модул 3. Производство .....	73
Урок 1. Сортиране, рециклиране, компостиране и повторна употреба .....	75
1.1. Цел, цели на обучението и резултати .....	75
1.2. Насоки за провеждане на обучение.....	76
Урок 2. Опаковане .....	79
2.1. Цел, цели на обучението и резултати .....	79
2.2. Насоки за провеждане на обучение .....	80
Урок 3. Потребление.....	82
3.1. Цел, цели на обучението и резултати .....	82
3.2. Насоки за провеждане на обучение .....	83
Допълнителна информация .....	85
Библиографска справка .....	85
Терминологичен речник.....	85
Технически лист 1 .....	87
Технически лист 2 .....	87
Технически лист 3 .....	88
9.4. Модул 4. Услуги.....	90

Урок 1. Програми за повторна употреба на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането.....	92
1.1. Цел, цели на обучението и резултати.....	92
1.2. Насоки за провеждане на обучение.....	93
Урок 2. Прекалено добро, за да бъде изхвърлено.....	98
2.1. Цел, учебни цели и резултати.....	98
2.3. Насоки за провеждане на обучение.....	99
Урок 3. Намаляване на пластмасовите изделия за еднократна употреба по време на кетъринг събития.....	104
3.1. Цел, учебни цели и резултати.....	104
3.2. Насоки за предоставяне на обучение.....	105
Допълнителна информация.....	110
Библиографска справка.....	110
Терминологичен речник.....	110
Технически лист 1.....	112
Технически лист 2.....	113
Технически лист 3.....	115
9.5. Модул 5. Управление на отпадъци.....	116
Урок 1. Проучване и идентифициране на управлението на отпадъци.....	118
1.1. Цел, цели на обучението и резултати.....	118
1.2. Насоки за провеждане на обучение.....	119
Урок 2. Измерване и оценка на резултатите.....	125
2.1. Цел, учебни цели и резултати.....	125
2.2. Насоки за провеждане на обучение.....	126
Урок 3. Комуникация с източниците на образуване на отпадъци.....	131
3.1. Цел, цели на обучението и резултати.....	131
3.2. Указания за провеждане на обучение.....	132
Допълнителна информация.....	137
Библиографска справка.....	137
Терминологичен речник.....	137
Технически лист 1.....	139
Технически лист 2.....	139
Технически лист 3.....	140
Приложение 1. Образец за създаване на учебна дейност.....	141

## Подробности за проекта

<b>Заглавие на проекта:</b>	ZWITCH - Нулеви отпадъци в обучение за кетъринг и хотели
<b>Номер на споразумението:</b>	2021-1-FR01-KA220-VET-000024799
<b>Програма:</b>	Еразъм+
<b>Ключово действие 2:</b>	Сътрудничество за иновации
<b>Поле:</b>	Стратегически партньорства в областта на професионалното образование и обучение
<b>Продължителност на проекта:</b>	24 месеца

## Партньори по проекта

<b>OSENGO (заявител)</b>	Франция
<b>Euroform RFS</b>	Италия
<b>EU-Trade</b>	Литва
<b>Pap Corp.</b>	Гърция
<b>ITPIO</b>	България

## 1. Проект ZWITCH

Намаляването на отпадъците и нулевите отпадъци се превърнаха в неизбежни теми в днешни дни като част от осъзнатата важност на екологичните въпроси за бъдещето на нашата планета. В страните на партньорите съществуват много професионални обучения в сектора на хотелиерството и ресторантьорството, въпреки че те не отчитат конкретно концепцията за нулеви отпадъци или не разглеждат този въпрос. Тези обучения разчитат предимно на конвенционални Модели или са насочени към индивидуални практики у дома и трябва да бъдат надградени със съзнанието за нулеви отпадъци, как да се намалят или избегнат отпадъците.

Целта е да се въведе обучение за нулеви отпадъци в училищата и в центровете за професионално обучение (ЦПО) в сектора на ресторантьорството и хотелиерството. Ще бъдат задоволени няколко нужди: 1 – Определяне на методологията и уменията, необходими за преподаване на "нулеви отпадъци" в обученията по ПОО; 2 – Професионално развитие на учителите, обучителите и менторите в областта на ПОО при създаването на обучения и в работна среда, 3 – Развитие на ключовите компетентности на учащите се, 4 – Общи нужди – дигитален преход на ПОО – Повишаване на осведомеността за управлението на „нулеви отпадъци“ в ресторантьорството и хотелиерството.

Партньорството ще предложи нова учебна програма, основана на конкретни действия за постигане на нулеви отпадъци в сектора на хотелиерството и ресторантьорството. Тя ще представлява сборник от методи за действия за нулеви отпадъци в хотелиерството и ресторантьорството, събрани в ръководство. Тези методи ще бъдат разработени въз основа на примери, събрани във всяка страна партньор, което ще допринесе за учене отдолу-нагоре.

## 2. Обосновка и цел на обучителния пакет

Този обучителен пакет ще се основава на установените цели на обучението и учебните дейности, събраните и/или създадени учебни материали за провеждане на дейностите и определените методи за оценяване.

Целта на обучителния пакет е да позволи на учителите/обучителите в областта на ПОО да се запознаят със създаването на учебни програми по отношение на нулевите отпадъци в хотелиерството и ресторантьорството.

Пакетът от обучителни материали ще подпомогне и подобри развитието на уменията за намаляване на отпадъците в световен мащаб на учениците в училищата за ПОО и на обучаващите се в центровете за ПОО.

Обучителният пакет съдържа 6 раздела:

- Раздел 1 – Методология
- Раздел 2 – Цели на обучението
- Раздел 3 – Обучителни дейности
- Раздел 4 – Учебни материали за провеждане на дейностите
- Раздел 5 – Методи за оценяване
- Раздел 6 – План за обучение

### 3. Методология

Пакетът „Методология на обучението“ за създаване на учебна програма „Нулеви отпадъци“ прилага подход, основан на методологията на обучението, който изисква от учениците да се справят с реални екологични проблеми като главни герои, използвайки всички когнитивни, афективни, културни и релационни ресурси, с които разполагат.

Благодарение на този подход учениците не само се сблъскват с реалността и се запознават с реални проблеми, но и се насърчават да дадат своя принос за тяхното решаване.

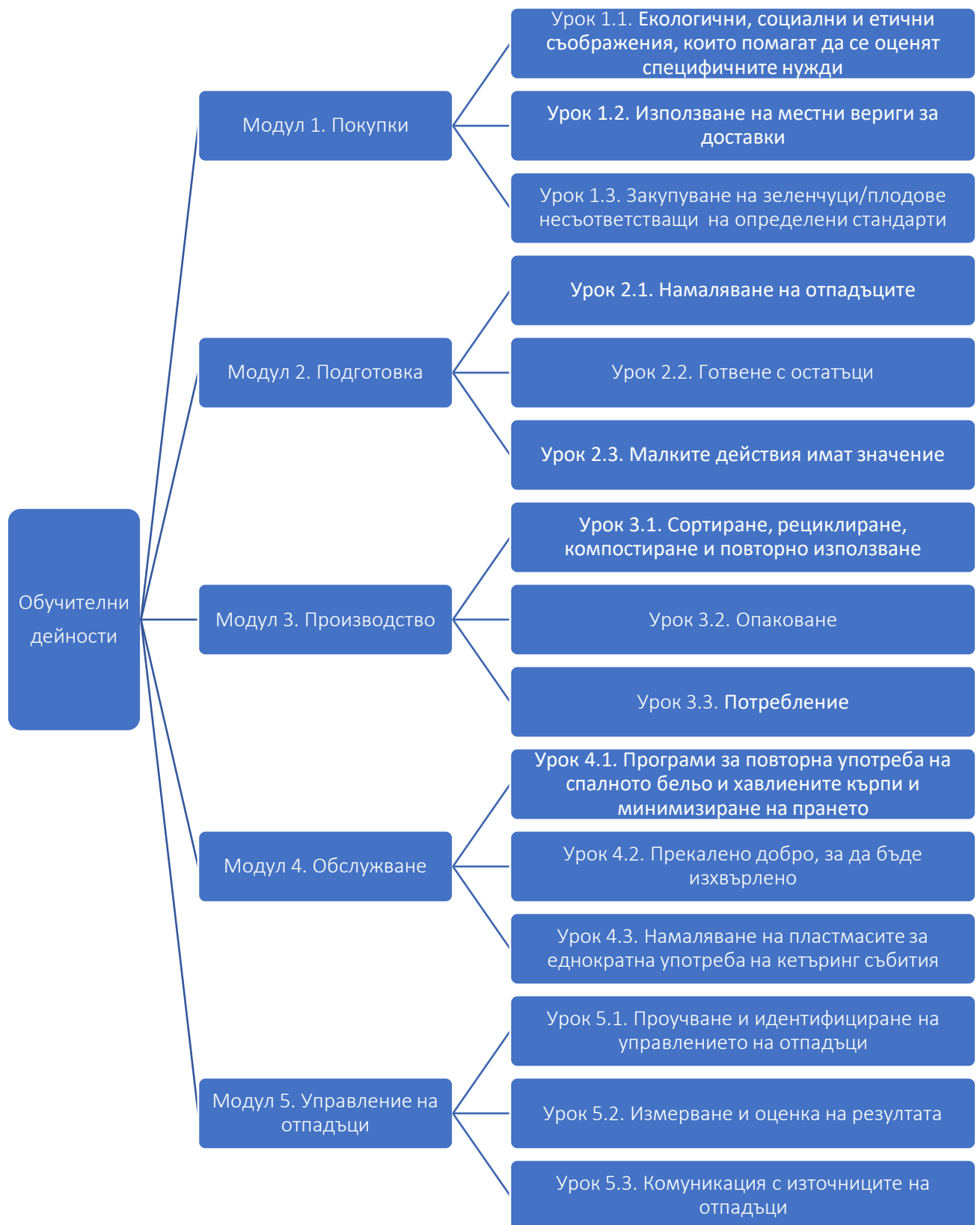
Методологическият подход е фокусиран върху:

- *Ориентиран към научни изследвания:* опитът произтича от откриването на проблеми и реализираният проект е насочен към тяхното решаване;
- *Учебна програма:* дейностите са интегрирани и свързани със съдържанието на учебната програма на училищата/центровете за обучение в областта на ПОО;
- *Ориентиран към компетентността:* учениците проверяват знанията и уменията си и развиват своята компетентност, като се съизмерват с реални проблеми;
- *Интердисциплинарен:* проблемите обикновено се характеризират със сложност и за тяхното решаване е необходимо да се използват повече учебни предмети, които си взаимодействат и се интегрират;
- *Сътрудничество:* проектирането и изпълнението на дейностите за нулеви отпадъци включва като група целия клас, като се превръща в учаща се общност.
- *Участие:* това не е социална практика, а сътрудничество с участниците в дейностите, които са равнопоставени. Те не просто получават помощ, а самите те са ресурс за израстването на учениците;
- *Овластяване:* методологията позволява да се придобие значим опит в начина на мислене за нулевите отпадъци, при което училището е ангажирано със социално-екологична отговорност;
- *Трансформиращ:* социално-екологичната отговорност означава ангажимент както за лично, така и за социално усъвършенстване, тъй като тя е нещо, което подобрява реалния живот в общността.

За да се гарантира постигането на дългосрочни резултати чрез прилагането на методологията, е необходимо да се подкрепи развитието на мрежа от вътрешни и външни връзки в училищата/центровете за обучение в областта на ПОО.



Методологията за създаване на учебни програми с нулеви отпадъци е описана на фигурата:



Обучителните дейности са разделени на 5 модула.

Всеки модул води до постигането на различни резултати от обучението – знания, умения и компетентности.

Всеки модул включва трите основни цели на обучението (изброени в 4.1), както и специфична(и) цел(и) (изброени в 4.2).

Всеки модул включва 3 урока. Всеки урок може да бъде преподаден самостоятелно в рамките на 45 минути в училище/център за ПОО, както и да бъде част от стандартен училищен урок по кетъринг или хотелиерство. Уроците могат да се предоставят и онлайн.

Всеки модул има технически листове, които дават точни указания за това как да се направи и как да се внедри и осъществи дейността за нулеви отпадъци в заведенията за хранене и хотелите.

#### **ВАЖНА ЗАБЕЛЕЖКА!**

Модулите могат да бъдат обособени в самостоятелна програма за обучение. Тази програма за обучение може да се предлага като курс за обучение в центровете за ПОО. В училищата за ПОО програмата за обучение може да се предлага като извънкласна дейност.

## 4. Цели на обучението

Обучителните дейности имат основни и специфични цели.

### 4.1. Основни цели на обучението

- Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга
- Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците
- Учене отдолу-нагоре от областта чрез примери

### 4.2. Специфични цели на обучението

Конкретните цели на обучението са индивидуални за всеки модул.

Модул 1. Покупки	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Да реализират за себе си и да разпространяват знания за модерното общество на 21st век.</li><li>2. Да бъдат проактивен участник в промяната</li><li>3. Познаване на специфичните местни вериги наоколо</li><li>4. Познавания за използването на зеленчуци несъответстващи на определени стандарти.</li></ol>
Модул 2. Подготовка	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Способност за анализиране и вземане на екологично отговорни решения в отговор.</li><li>2. Оптимизиране на всяка съставка и развиване на творческите умения.</li><li>3. Ангажирайте заинтересованите страни с темата за нулевите отпадъци в хотелите и ресторантите и ги насърчавайте да бъдат внимателни в ежедневието си.</li></ol>
Модул 3. Производство	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Развиване на осъзнато еко-отговорно поведение в производството на кетъринг услуги.</li><li>2. Разбиране какво може да се сортира от отпадъците, останали след производството.</li><li>3. Разбиране и научаване какво може да се рециклира и използва за различни цели.</li><li>4. Привличане на материали за производство или отглеждане на такива, които ще бъдат използвани по време на производството в кетъринга.</li></ol>
Модул 4. Обслужване	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Развиване на осъзнато еко-отговорно поведение в хотелиерството и ресторантьорството.</li><li>2. Разбиране значението на екологичните практики за качеството на услугите в хотелиерството и ресторантьорството.</li><li>3. Изживейте опит от „реалния живот“ в сферата на хотелиерството.</li><li>4. Привличане на гостите за участие в дейности за „нулеви отпадъци“ в хотелиерските и кетъринг услугите.</li></ol>
Модул 5. Управление на отпадъци	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Учене отдолу-нагоре чрез примери от областта.</li></ol>

	<ol style="list-style-type: none"><li>2. Представяне на инструменти, които ще улеснят процеса на управление на отпадъците.</li><li>3. Идентифициране на видовете отпадъци.</li><li>4. Разработване на средства за наблюдение на движението на отпадъците.</li><li>5. Установяване на комуникация с всички източници на отпадъци.</li></ol>
--	--

Всяка учебна дейност включва поне една основна цел на модула и цел(и) на специфичния модул.

Всеки модул включва трите основни цели на обучението и специфичните цели на обучението.

## 5. Учебни дейности

Това включва примери за учебни дейности, които ще позволят на учениците/обучаемите да придобият знания и умения за нулеви отпадъци.

Учебни дейности	
<b>Модул 1. Покупки</b>	Урок 1.1. Екологични, социални и етични съображения, които помагат да се оценят специфичните нужди
	Урок 1.2. Използване на местни вериги за доставки
	Урок 1.3. Закупуване на зеленчуци/плодове несъответстващи на определени стандарти
<b>Модул 2. Подготовка</b>	Урок 2.1. Намаляване на отпадъците
	Урок 2.2. Готвене с остатъци
	Урок 2.3. Малките действия имат значение
<b>Модул 3. Производство</b>	Урок 3.1. Сортиране, рециклиране, компостиране и повторно използване
	Урок 3.2. Опаковане
	Урок 3.3. Потребление
<b>Модул 4. Услуги</b>	Урок 4.1. Програми за повторна употреба на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането
	Урок 4.2. Прекалено добро, за да бъде изхвърлено
	Урок 4.3. Намаляване на пластмасовите изделия за еднократна употреба по време на кетъринг събития
<b>Модул 5. Управление на отпадъци</b>	Урок 5.1. Проучване и идентифициране на управлението на отпадъци
	Урок 5.2. Измерване и оценка на резултатите
	Урок 5.3. Комуникация с източниците на отпадъци

### 5.1. Пример за методика за създаване на нови учебни дейности за интегриране в стандартния образователен процес.

В тази връзка е важно да се отбележи, че обучаемите трябва да участват активно във всички етапи на разработване на учебната дейност.

Създаването на нови учебни дейности обикновено се **осъществява на 5 етапа, както е** показано в следващата таблица.

Фаза	Описание	Действие/резултат
А. Мотивация	Споделяне на целите на проекта между участващите участници. Споделяне на образователната стойност на предложението и участието на учениците. Повишаване на осведомеността на учениците за тяхната активна роля във всеки етап от дейността.	Протоколи, споразумения. Среци със заинтересованите страни. среци за повишаване на осведомеността на учениците.
В. Подготовка	Учителят/обучителят и участващият клас проучват темата/съществуващата потребност и определят наличните ресурси (икономически, човешки и др.) за осъществяване на проекта.	Обобщаващ документ.
С. Проектиране и планиране	Учителят/обучителят планира и разработва конкретни действия като част от учебната дейност въз основа на внимателна оценка на рисковете, ограниченията, възможностите и стратегиите.	Проект за учебна дейност, който ще даде отговор на следните въпроси: Какво да правим? Каква е целта? Какви са целите на обучението? Заедно с кого? Къде? Кой какво прави? Какво се учи (съдържание)? Кога (време)? Колко (разходи)?
Д. Изпълнение	Училището/центърът за ПОО изпълнява планираната учебна дейност.	Осъществяване на планираната учебна дейност: разработване на учебното съдържание.
Е. Край и оценка	Училищата/центровете за ПОО отразяват научените уроци и качеството на учебната дейност.	Инструменти за оценка: въпросник за самооценка, таблица за оценка и др.

### 5.2. Образец за създаване на учебна дейност (приложение 1).

## 6. Учебни материали за провеждане на дейностите

Учебните материали, които учителите/обучителите могат да използват при разработването и преподаването на дейностите от учебната програма, включват:

- Ръководство за „нулеви отпадъци“ с конкретни примери, Резултат 1 от проекта ZWITCH.
- Сборник с отворени образователни резултати за прилагане на модела ZWITCH на уебсайт за изтегляне/качване на инструменти за обучение и дидактика от учители/обучители и родители и други заинтересовани страни по проекта (след регистрация).
- Технически листове, част от всеки модул, които дават точни указания за това как да се направи и как да се въведе нулево ниво на отпадъците в заведенията за хранене и хотелите.
- Уроците включват материали за обучение: казуси, PPT презентации, видеоклипове, тестове, упражнения и конкретни примери. Свързаните примери могат да бъдат намерени в платформата, така че обучаемите да могат да визуализират примерите. Това ще доведе до по-интерактивен курс, тъй като обучаемите могат да прочетат толкова примери, колкото искат в платформата.
- Дадената за по-нататъшно проучване уебография на различните държави ще позволи на учениците да излязат от зоната си на комфорт и сами да потърсят допълнителна информация на уебсайтовете за нулеви отпадъци на тези държави от ЕС. Това ще им позволи да придобият трансверсални умения и езикови компетентности, тъй като трябва да бъдат по-автономни и да избират сами.

## 7. Методи за оценяване

Оценяването на училищните дейности е изключително важна част от учебния процес. Тя е свързана с измерването и отчитането на резултатите, постиженията и ефективността на тези дейности, степента на тяхната полезност, постигнатото качество при изпълнението на поставените цели.

Оценката се фокусира върху:

- Качеството на усвояване на знанията, формираните умения и навици и съответствието им с целите на учебната програма;
- Степента на формиране на умения за учене, професионални навици;
- Степента на развитие на житейските умения - способност за наблюдение, анализ, сравнение, класифициране, обобщаване, логическо мислене, решаване на творчески задачи и др.

Методи за оценяване:

### 1. Тестове

- 1.1. с въпроси с верни отговори
- 1.2. с въпроси с избор между няколко отговора
- 1.4. с подходящи (свързващи) въпроси
- 1.5. с последващи въпроси
- 1.6. с въпроси с кратък отговор
- 1.7. с текстове за попълване на празни места.

### 2. Писмени задачи (*електронно обучение с подкрепата на учител/преподавател*)

- 2.1. Есе
  - 2.1.1. Описателно есе
  - 2.1.2. Експозиционно есе
  - 2.1.3. Анализ на причинно-следствената връзка есе
  - 2.1.4. Есе за сравнение/контраст
  - 2.1.5. Определение на значението есе
  - 2.1.6. Класификация на есето
  - 2.1.7. Есе за оценка
  - 2.1.8. Аргументативен (академичен)
- 2.2. Доклад.



### **3. Практически задачи (демонстрация на умения)**

3.1. Казус

3.2. Проект

3.3. Научноизследователски задачи

3.4. Презентация

3.5. Участие в дискусия/обсъждане

3.6. Моделиране (създаване на модел)

3.9. Ролева игра.

### **4. Портфолио.**

Портфолиото може да съдържа рисунки, снимки, видео- и аудиоматериали, писмени работи, тестове, данни от самоанализа и самоанализа на учащите/обучаваните. Портфолиото служи като доказателство за развитието на учащия/обучавания. Събирането на материалите се извършва по предварително определени критерии.

## 8. План за обучение

N	Учебна единица	Учебна дейност	Клас/ Група за ПОО	Форма на обучение електронно обучение - E самообучение - S	часове	
					E	S
1.	Модул 1. Покупки	Урок 1.1. Екологични, социални и етични съображения, които помагат да се оценят специфичните нужди	- Ученици - 11-12 клас в училище за ПОО	Упражнения E+S	1	1
2.		Урок 1.2. Използване на местни вериги за доставки	- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение			
3.		Урок 1.3. Закупуване на зеленчуци/плодове несъответстващи на определени стандарти	- Стажанти в центрове за ПОО - Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL			
4.	Модул 2. Подготовка	Урок 2.1. Намаляване на отпадъците	- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение	Упражнения E+S	1	1
5.		Урок 2.2. Готвене с остатъци	- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение			
6.		Урок 2.3. Малките действия имат значение	- Стажанти в центрове за ПОО - Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL			

7.	Модул 3. Производство	Урок 3.1. Сортиране, рециклиране, компостиране и повторно използване	- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение	Упражнения E+S	1	1
8.		Урок 3.2. Опаковане	- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение	Упражнения E+S	1	
9.		Урок 3.3. Потребление	- Стажанти в центрове за ПОО - Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL	Упражнения E+S	1	
10.	Модул 4. Услуги	Урок 4.1. Програми за повторна употреба спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането	- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение - Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение	Упражнения E+S	1	1
11.		Урок 4.2. Прекалено добро, за да бъде изхвърлено	- Стажанти в центрове за ПОО	Упражнения E+S	1	
12.		Урок 4.3. Намаляване на пластмасовите изделия за еднократна употреба по време на кетъринг събития	- Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL	Упражнения E+S	1	

13.	Модул 5. Управление на отпадъци	Урок 5.1. Проучване и идентифициране на управлението на отпадъци	- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение	Упражнения E+S	1	1
14.		Урок 5.2. Измерване и оценка на резултатите	- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение	Упражнения E+S	1	
15.		Урок 5.3. Комуникация с източниците на отпадъци	- Стажанти в центрове за ПОО - Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL	Упражнения E+S	1	
				<b>Общо:</b>	<b>15</b>	<b>5</b>
					<b>Общо за програмата: 20</b>	

## 9. Създадени учебни дейности

### 9.1. Модул 1. Покупки

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Представяне на курса
<b>Цел на модула</b>	Този модул ви насърчава да възприемете политика на нулеви отпадъци по отношение на покупките.
<b>Основни моменти на модула</b>	<p>Урок 1.1. Екологични, социални и етични съображения, които помагат да се оценят специфичните нужди</p> <p>Урок 1.2. Използване на местни вериги за доставки</p> <p>Урок 1.3. Закупуване на зеленчуци/плодове несъответстващи на определени стандарти</p>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Да реализират за себе си и да разпространяват знания за модерното общество на 21<sup>st</sup> век.</li> <li>2. Да бъдат проактивен участник в промяната</li> <li>3. Познаване на специфичните местни вериги наоколо</li> <li>4. Познания за използването на зеленчуци несъответстващи на определени стандарти</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разбиране на социалните и икономическите възможности</li> <li>- осъзнаване на етичните принципи</li> <li>- познания за разнообразието</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критично мислене</li> <li>- вземане на решения</li> <li>- мобилизиране на ресурси</li> <li>- стратегическо мислене и решаване на проблеми</li> </ul> <p><b>Компетентности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инициативност</li> <li>- любопитство</li> <li>- да поемат отговорност за околната среда</li> <li>- проактивност</li> <li>- подкрепа за устойчиво развитие</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности</li> </ul>

	<p>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетентности</p> <p>X Активно гражданство</p> <p><input type="checkbox"/> Предприемачество</p> <p><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</p> <p>X Зелени умения</p>
<b>Клас/група ПОО</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение</li> <li>- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение</li> <li>- Стажанти в центрове за ПОО</li> <li>- Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL</li> </ul>
<b>Технически листове</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Покупки на 0 км</li> <li>• AUPARAGER, отговорна храна</li> <li>• Решения за зелени покупки</li> </ul>

## Урок 1. Екологични, социални и етични съображения, които помагат за оценка на специфичните нужди

### 1.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	<p>Целта е да се повиши осведомеността за това, че световните ресурси са на изчерпване и че действията в полза на нулевите отпадъци могат да помогнат за поддържането на по-добър баланс с природата. Съзнателният избор в момента на покупката позволява да се ограничи създаването на отпадъци след това.</p> <p>Ще бъдат разгледани конкретни начини за посрещане на нуждите на човека от 21-ви век. Ще бъдат обсъдени и социалните последици от недостига на ресурси, тъй като те вече са осезаеми, когато се появят търкания между групите от населението.</p>
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Специфичните нужди, които учащите имат в личния и професионалния си живот, и връзката им с нулевите отпадъци.</li> <li>2. Оценка на количеството вещи, които учащият трябва да закупи, за да отговори на конкретните си нужди.</li> <li>3. Настояща позиция по отношение на нулевите отпадъци</li> <li>4. Поставяне под въпрос на „функцията“ на нулевите отпадъци от екологична, социална и етична гледна точка.</li> </ol>

	<p>5. Смятат ли, че могат да приложат нулевите отпадъци на работното място в хотелиерството или ресторантьорството и има ли нужда от това?</p>
<b>Основни цели на обучението</b>	<p>Основна цел: Осъзнаване на въздействието на нулевите отпадъци в голям мащаб</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осъзнаване на състоянието на света</li> <li>2. Осъзнаване на въздействието, което може да окаже нулевото количество отпадъци</li> <li>3. Знания за социалните проблеми, породени от разхищението</li> </ol>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Способност да посочва актуални проблеми на околната среда</li> <li>• Свързване на тези въпроси с въздействието на действията за нулеви отпадъци.</li> <li>• Познаване на социалните последици от въпросите за нулевите отпадъци</li> <li>• Придобиване на основни познания по етични въпроси</li> <li>• Знание за това как да се предава информация за проблемите</li> </ul>
<b>Резултати от обучението</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нулеви отпадъци</li> <li>• добри практики, свързани с околната среда</li> <li>• отговорно купуване</li> <li>• разбиране на социалните и икономическите възможности</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• способност за идентифициране на ситуации</li> <li>• вземане на финансови решения</li> <li>• критична и конструктивна рефлексия</li> </ul> <p>Компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• инициативност</li> <li>• любопитство</li> <li>• поемане на отговорност за околната среда</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетентности</li> <li>X Активно гражданство</li> <li><input type="checkbox"/> Предприемачество</li> <li>X Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>

<b>Участващи субекти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Гражданство</li> <li>• Управление в хотелиерството</li> <li>• Етика</li> <li>• Биология</li> </ul>
<b>Методология</b>	<p>Обучението ще бъде онлайн и дистанционно.</p> <p>Първо въведете темата, като подчертаете знанията, които трябва да бъдат развити, след което използвайте предоставените илюстрации, за да подкрепите своите аргументи. След това учениците работят самостоятелно, като илюстрират курса с конкретни примери.</p> <p>В края на занятието ученикът трябва да отдели 5 минути, за да подготви резюме на току-що придобитите знания, което да представи на своите приятели и роднини, така че хората около него да бъдат запознати с проблемите на нулевите отпадъци в контекста на екологичните, социалните и етичните съображения.</p> <p>Инструменти: Образователното съдържание ще се предоставя в цифров вид с помощта на иновативни онлайн инструменти.</p>

## 1.2. Насоки за провеждане на обучение

<b>Теория на урока</b>	Екологични, социални и етични съображения, които помагат да се оценят специфичните нужди
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	<p>Ресурсите на планетата се изчерпват и действията за нулеви отпадъци могат да помогнат за поддържане на по-добър баланс с природата. Съзнателният избор в момента на покупката може да ограничи създаването на отпадъци по-късно.</p> <p>Първата стъпка е да се разберат социалните последици от недостига на ресурси, тъй като напрежението вече е осезаемо и се появяват търкания между групите от населението за достъп до ресурсите. Етичният аспект на нулевите отпадъци също ще бъде разгледан, за да се разбере проблемът като цяло. Според проучването „Състоянието на храните в света през 2020 г.“ шест от десет потребители по света смятат, че изборът на храна е обществен ангажимент, като показват, че са по-взискателни към съдържанието на чинията си.</p> <p>Въвеждането на действията за нулеви отпадъци на теоретично ниво ще помогне на учащите се да си изградят по-широка визия за света и ще им позволи да се запознаят с актуалните проблеми.</p>



	<p>Ключът към разбирането на този модул ще бъде личната инвестиция и мотивация.</p> <p>Теоретичната част на курса ще бъде допълнена от интерактивна книга, за да се направи преподаването по-игрово и конкретно.</p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Какво е нулеви отпадъци</b></li> </ul> <p>Европейският съюз има за цел да намали хранителните си отпадъци от 88 на 44 милиона тона годишно до 2030 г. Всяка година се разхищават около 17 % от общото производство на храни в света: 11 % в домакинствата, 5 % в хранителните услуги и 2 % на етапа на търговията на дребно.</p> <p>Организацията по прехрана и земеделие на ООН вярва, че намаляването на загубите и разхищението на храни осигурява незабавни ползи за климата и същевременно подобрява цялостната устойчивост на нашите хранителни системи.</p> <p>Подходът „нулеви отпадъци“ се основава на стратегия за намаляване на отпадъците, произвеждани от индустриалното общество. Международният алианс „Нулеви отпадъци“ предложи определение: „Нулеви отпадъци“ означава проектиране и управление на продуктите и процесите с цел намаляване на обема и токсичността на отпадъците и материалите, запазване и възстановяване на всички ресурси, а не тяхното изгаряне или погребване. Прилагането на нулеви отпадъци ще елиминира всички изхвърляния в земята, водата или въздуха, които могат да представляват заплаха за здравето на планетата, хората, животните или растенията.“</p> <p>Подходът „нулеви отпадъци“ се стреми да излезе извън рамките на икономиката на рециклирането и да предпочете кръговата икономика, която ще оптимизира управлението на отпадъците. Той е разработен основно в три точки: да се премахне изгарянето и да се повиши качеството на рециклируемите материали, да се насърчи повторната употреба на рециклирани материали и да се подкрепи екодизайнът и възможността за поправка на продуктите.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Хранителните отпадъци днес</b></li> </ul> <p>Според доклад на Агенцията за опазване на околната среда (ЕРА) хранителните отпадъци произвеждат 18% от емисиите на метан от депата за отпадъци. Около една трета от храната в света - близо 1,3 млрд. тона - се губи или разхищава, като според Организацията на ООН по прехрана и земеделие най-голямото количество разхищавана храна са плодовете и зеленчуците. За всички индустриализирани страни стойността на хранителните отпадъци е около 680 млрд. долара годишно.</p> <p>Отпадъците оказват социално, екологично и икономическо въздействие и правителството трябва да се справи с тях. Няколко закона и наредби, както и кампании за повишаване на осведомеността и ангажираността, които се борят с този бич, и партньорства с други участници във веригата, тласкат градовете и</p>

промишлеността към по-добро управление на органичните отпадъци.

Хранителните отпадъци в света обхващат три основни проблема :

1. **Загуба на храни** Това е загуба, причинена нагоре по веригата на доставка на храни, по време на отглеждането или развъждането, събирането и преработката на суровини.
2. **Хранителни отпадъци** Това са отпадъците, генерирани по време на промишлената обработка, дистрибуцията и излишната продукция (непродаден продукт).
3. **Отпадъци** Това е храна, която е закупена, но никога не е консумирана, защото срокът на годност е изтекъл.

- Добри практики

#### **Използване на продукти в насипно състояние**

Опаковките представляват 40% от пластмасата, използвана в Европа всяка година. Затова, за да се предотврати попадането им в околната среда поради липса на рециклиране, се развиват много инициативи, свързани с принципа на масовото използване.

Популярен за закупуване на плодове и зеленчуци и сухи стоки (ориз, макаронени изделия, ядки...), той лесно се намира по рафтовете на супермаркетите или в специализираните магазини за хранителни стоки.

#### **Намаляване на потреблението на пластмаса**

Всяка година в Европа се произвеждат 25 милиона тона пластмасови отпадъци, а тази индустрия е една от най-замърсяващите. Избягването на покупката на пластмасови продукти е добра практика за опазване на околната среда.

#### **Даване на втори живот на хранителните отпадъци**

Какво да правя с обелките от зеленчуци, черупките от яйца или дъната на чиниите? Това е принципът на компоста – продукт, получен в резултат на ферментацията на органични отпадъци в присъствието на кислород и комбинираното действие на бактерии, гъбички и други микроорганизми. Компостът е интересен за всички градинари, защото е подобен на почвата. И когато знаем, че тези биологични отпадъци представляват 1/3 от нашите контейнери за боклук, това е алтернатива, която може да бъде интересна

#### **Консумация на сезонни продукти**

Сезонните продукти често са по-икономични

Сезонните плодове и зеленчуци обикновено са по-евтини, тъй като не се отглеждат в отопляеми оранжерии и могат да се отглеждат близо до дома: те се събират и след това бързо се консумират. Не е необходимо да се съхраняват в хладилни помещения и като цяло са пътували малко.

Намаляване на екологичното въздействие

	<p>Един домати, произведен на място, но в отопляема оранжерия, генерира около 4 пъти повече парникови газове от същия домати, произведен през правилния сезон.</p> <p>Продуктите извън сезона понякога се внасят със самолет, лодка или камион - все замърсяващи транспортни средства - и може да са изминали хиляди километри, преди да пристигнат в кошницата ви. Те трябва да се съхраняват в хладилни камери и да се съхраняват до продажбата им.</p>
--	---

<b>Упражнения и/или въпроси за саморефлексия</b>	
<b>Упражнение</b>	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b>  <i>За целите на урока са подходящи:</i>  Кликнете върху плода/зеленчука в зависимост от подходящия месец</p>
<b>Самоанализ</b>	Обучаемите се насърчават да представят новите си знания на близкото си обкръжение: приятели и семейство, за да разпространят учебната дейност.

<b>Оценка</b>	
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	Целта е да се оцени разбирането на предмета от страна на учащите. Обучаемите трябва да познават сезонността на плодовете и зеленчуците, да разбират настоящата ситуация с нулевите отпадъци и да знаят как да прилагат добрите практики от урока, като ги адаптират към ежедневието си.
<b>Инструменти за оценка</b>	Тест за множествен избор на упражнения

	Пример : Упражнение Тест с множествен избор
<b>Въпрос 1</b>	<b>Какво е отговорно хранене?</b>
<b>Отговор А</b>	Режим на потребление, който отчита уважението към социалните работници
<b>Отговор Б</b>	Консумация, съобразена с климата
<b>Отговор В</b>	Модел на потребление, които увеличават глобалното затопляне

<b>Отговор Г</b>	Екологично потребление
<b>Правилен отговор(и)</b>	Б,Г
<b>Въпрос 2</b>	<b>Да консумираш, без да разхищаваш суровини, е ... ?</b>
<b>Отговор А</b>	Купувайте продукти с минимална опаковка
<b>Отговор Б</b>	Купуване на готови ястия
<b>Отговор В</b>	Покупка в движение
<b>Отговор Г</b>	Купуване на продукти, чийто срок на годност скоро изтича
<b>Отговор Д</b>	Купувайте местни продукти
<b>Правилен отговор(и)</b>	А,В,Г,Д
<b>Въпрос 3</b>	<b>Дали консумирането на биологични продукти е единственият начин за опазване на околната среда?</b>
<b>Отговор А</b>	Да
<b>Отговор Б</b>	Не
<b>Правилен отговор(и)</b>	Б
<b>Въпрос 4</b>	<b>През месец април мога да се храня според сезона...</b>
<b>Отговор А</b>	Цвекло, моркови, зеле
<b>Отговор Б</b>	Авокадо, пъпеш, праз
<b>Отговор В</b>	Лимон, домати, ябълка
<b>Отговор Г</b>	Кайсия, киви, череша
<b>Правилен отговор(и)</b>	А
<b>Самоанализ</b>	Горещи точки за изображения

### 1.3. Обобщение на урока

- Възприемане на екологичното статукво с връзка към нулеви отпадъци.
- Идентифициране на специфични нужди: прилагане на нулеви отпадъци в личния живот и за работа в хотелиерството или ресторантьорството.
- Разбиране на социални и етични съображения

## Урок 2. Използване на местни вериги за доставки

### 2.1. Цел, учебни задачи и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	<p>В началото на този урок ще бъде дадено определение на „верига на доставки“. Може да се забележи, че често общите познания за местните вериги за доставки са оскъдни.</p> <p>Обучаемите ще се запознаят със съществуващите около тях решения. Те могат също така да разработят стратегии за изграждане на нови вериги за доставки или разширяване на съществуващите.</p>
<b>Основни моменти от урока</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяне на веригата на доставки</li> <li>- По-нататъшно разбиране на аспекта на местните покупки с връзката с веригите за доставки</li> </ul>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Развитие на съзнанието за нулеви отпадъци в хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>- Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>- Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	Учащите имат ясно разбиране за различните участници във веригата на доставки във връзка с купуването на местни храни. Те знаят за някои инициативи на местни вериги за доставки в близост до тях и развиват идеи как да допринесат допълнително за нулеви отпадъци в личния и професионалния си живот.
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b> Нагласата за нулеви отпадъци трябва да се реализира чрез даване на пример, а местните вериги за доставки са решаващ фактор при покупките.</p> <p><b>Умения:</b> Да имат идея как да развиват местни вериги за доставки.</p> <p><b>Компетенции:</b> Да знаят точно кои местни вериги за доставки могат да се използват за постигане на нулеви отпадъци в отдела за покупки на кетъринг услугата/хотела.</p>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li>X Числени, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални технологични компетентности</li> <li>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li><input type="checkbox"/> Предприемачество</li> <li>X Културна осведоменост и изразяване</li> </ul>

	<b>X Зелени умения</b>
<b>Участващи субекти</b>	Мениджмънт в сферата на ресторантьорството и кетъринга Верига за доставки Сервиране и обслужване на барове Икономика на туризма
<b>Методология</b>	<p>Първо, ще бъде дадено определение на понятието „местни вериги за доставки“, за да се разберат свързаните с него въпроси. С известни познания за съществуващите местни вериги за доставки учениците ще разберат, че вече могат да възприемат други начини на пазаруване, които са по-близки до отношението на нулеви отпадъци. В тази част ще бъдат представени и различни алтернативи за покупка, за да могат да потребяват на местно ниво.</p> <p>Тази сесия трябва да бъде интерактивна и забавна, като за илюстриране на забележките ще се използва интерактивната книга.</p> <p>Инструменти: Обучението ще бъде онлайн и дистанционно. Учебното съдържание ще се предоставя в цифров вид с помощта на иновативни онлайн инструменти.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Презентация</li> <li>– Видео</li> <li>– Викторини</li> <li>– Тест</li> </ul> <p>Ресурси:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Дайте определение за вериги на доставки и го свържете с работното място в сектора на ресторантьорството/хотелиерството.</li> <li>• <a href="https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/">https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/</a></li> </ul> <p>Интерактивна книга</p>

## 2.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 2</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	<p>Укрепването на местното и регионалното производство и преработка на храни в ЕС и осигуряването на достойни условия на труд за всички земеделски стопани и работници в хранително-вкусовата промишленост са важни цели по пътя към подобряване на устойчивостта на европейската верига за доставки на храни.</p> <p>В началото на този урок ще бъде дадено определение на думата „верига на доставки“. Учащите ще открият съществуващите</p>

	<p>местни решения за доставки около тях. Те ще могат също така да разработят стратегии за разширяване на съществуващите вериги за доставки или да си представят как биха могли да изглеждат нови такива, въз основа на нуждите на пазара.</p> <p>Урокът ще започне с обяснение на понятието „верига на доставки“; ще бъдат използвани снимки и диаграми, за да се разбере по-добре явлението.</p> <p>Ще бъдат посочени и предимствата на местната верига за доставки пред традиционната верига.</p> <p>Теоретичният курс ще бъде допълнен от интерактивна книга, която ще направи урока по-интерактивен.</p>
<p><b>Теория на урока</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Определение</b></li> </ul> <p>Кризата в здравеопазването и климатичните катастрофи ускоряват осъзнаването на необходимостта от предприемане на конкретни действия за намаляване на отрицателното ни въздействие върху околната среда и опазване на планетата.</p> <p>Задачата е огромна и засяга всички аспекти на живота в обществото: живот, потребление и управление на отпадъците.</p> <p>Използването на твърдения за местен произход може да се определи като метод за доставяне на храни на потребителите въз основа на доставките от производители, които са географски близо до потребителите. По този начин установяваме, че понятието „вериги за местен произход“ е подчинено на ограниченията на сезонността, което позволява да се осигурят полезни хранителни вещества в зависимост от сезона, да се засили самодостатъчността на населението и да се опази околната среда. Следователно местното снабдяване може да се обобщи като закупуване на стоки и услуги от местни предприятия.</p> <p>Разбирането и прилагането на местна верига на доставки има много предимства и допринася за развитието на съзнанието за отпадъците в хотелиерството и ресторантьорството. Повече от всякога рафтовете на супермаркетите са препълнени с храни от цял свят.</p> <p>а потребителското търсене на разнообразни екзотични продукти нараства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Интересът на местните претенции за доставки</b></li> </ul> <p>Географската специализация на производството, увеличаването на вноса и износа и ниските транспортни разходи.</p> <p>Смятани за по-малко вредни за околната среда, местните хранителни системи се превърнаха в истинско предизвикателство днес. Целта е да се произвеждат стоки и услуги, като се ограничава потреблението и разхищението на ресурси и производството на отпадъци. Понятието за местен хранителен продукт се свързва с акта на консумация на този продукт. Потреблението, както и етапът(ите) на производство на хранителния продукт трябва да се осъществяват в рамките на географско разстояние, което потребителят счита за разумно.</p>



	<p>Това разстояние е субективно в няколко аспекта. То зависи от :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- консумирания продукт, в зависимост от това дали е възможно производство в близост до мястото на потребление;</li> <li>- възможните етапи на трансформация и следователно мястото на производство на суровините суровини;</li> <li>- географската характеристика на територията: дали местната територия се разглежда в мащаба на общината, департамента, региона, страната, или на</li> </ul> <p>Работата върху понятието за близост в някои хранителни сектори показва, че това понятие невинаги се изразява в разстояние, а се отнася до принадлежност към дадена територия (регион, държава).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пример в Италия</li> </ul> <p>В Италия няма нормативно определение за местен хранителен продукт. Въпреки това основната организация на селскостопанските предприемачи в Италия, Coldiretti, изпълнява проекта „Campagna Amica“, насочен към изграждането на изключително италиански вериги за доставки на селскостопански и хранителни продукти. Той подкрепя концепция за местен продукт, която надхвърля географския произход и подобрява ключови понятия като качество, методи на производство и отглеждане, традицията и привлекателността на територията. Coldiretti разполага с мрежа от около 1200 пазара за директни продажби в Италия.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Пример във Франция</li> </ul> <p>Освен това във Франция има голямо разнообразие от инициативи за насърчаване на предлагането на местни продукти на домакинствата и ресторантите. Например директни продажби от страна на производителя във фермата или на пазарите. Тази категория включва продажби от фермата, бране от фермата, пазари на открито, фермерски пазари или пазари на земеделски производители. По този начин мрежата Bienvenue à la Ferme включва стопанства, които предлагат стоки и услуги за продажба директно в стопанството, включително директни продажби в стопанството и на фермерски пазари, но също така и фермерски магазини и фермерски пътувания. Съществуват и централизирани пунктове за изтегляне на продукти между производителите и потребителите. Тази категория включва сдружения или дружества, които поставят производителите и потребителите в контакт помежду им, като физическият пункт за предаване на стоките позволява систематично или от време на време да се осъществява среща между тях. Накрая можем да споменем местните магазини, включително магазините на производителите. Местните магазини могат да повишат стойността на местното производство. По-специално, магазините на производителите позволяват на производителите да продават</p>
--	--

	своите продукти директно във физически търговски обект. Промяната на покупателните навици се постига чрез различни видове инициативи. Това може да се прави ежедневно, като се разпитват публичните органи или директно производителите, присъстващи на местните пазари.
--	--

<b>Упражнения и/или въпроси за самоанализ</b>	
<b>Упражнение</b>	Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от HP5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.  <b>Например:</b> Горещи точки в H5P за контрол на качеството на храните
<b>Самоанализ</b>	<b>Например:</b> <i>Учебен казус</i> Учащите изброяват решенията на местната верига за доставки, които най-вероятно са приложими за техните нужди.

<b>Оценка</b>	
Ресурс за електронно обучение (H5P)	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	Обучаемите трябва да са запознати с лексиката, използвана за описание на използването на местни вериги за доставки Те трябва да са запознати и с местните инициативи за използването на местни вериги за доставки в своята страна и регион.
<b>Инструменти за оценка</b>	В този раздел трябва да напишете тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Можете да избирате между тест "вярно/невярно" и тест с множество отговори.  <b>Например:</b>

### Упражнение Тест с множествен избор

Въпрос 1

Доброто управление на доставките е много важно за ?

<b>Отговор А</b>	Избягвайте изчерпването на наличностите, късите съединения и купувайте на най-добрата цена
<b>Отговор Б</b>	Избягване на недостиг на стоки, централизирано закупуване и купуване на най-добрата цена
<b>Отговор В</b>	Избягвайте изчерпването на запасите, презапасаването и купувайте на най-добрата цена
<b>Правилен отговор(и)</b>	В
<b>Въпрос 2</b>	<b>Състоянието на изчерпване на наличностите е ...</b>
<b>Отговор А</b>	Когато липсва продукт, необходим за дадено ястие
<b>Отговор Б</b>	Когато даден продукт, необходим за дадено ястие, е наличен в достатъчно количество
<b>Отговор В</b>	Когато се счупи претоварен шкаф за съхранение
<b>Правилен отговор(и)</b>	А
<b>Въпрос 3</b>	<b>Стоките са...</b>
<b>Отговор А</b>	Стоки, препродадени на клиента в състоянието, в което са.
<b>Отговор Б</b>	Услуги, предоставяни от доставчици
<b>Отговор В</b>	Стоки за дълготрайна употреба с висока стойност, необходими за извършване на дейността
<b>Правилен отговор(и)</b>	А
<b>Въпрос 4</b>	<b>Доставчиците са....</b>
<b>Отговор А</b>	Стоки, препродадени на клиента в състоянието, в което са.
<b>Отговор Б</b>	Стоки, които са част от продаваните ястия
<b>Отговор В</b>	Активи с ниска стойност, необходими за осъществяване на дейността
<b>Правилен отговор(и)</b>	В

### 2.3. Обобщение на урока

- Разбиране на употребата на вериги за доставка като цяло

- Разбиране на функционирането на местните вериги за доставки
- Определяне на начините за отговорно пазаруване

## Урок 3. Закупуване на несъответстващи на изискванията зеленчуци/плодове

### 3.1. Цел, учебни задачи и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Целта на този урок е да докаже, че „грозните“ или несъответстващи на изискванията на определени стандарти зеленчуци или плодове могат да се купуват безопасно и че това дори има своите предимства. Доскоро, преди движението за нулеви отпадъци да стане по-популярно, тези зеленчуци/плодове често бяха пренебрегвани от хранителната индустрия, което водеше и все още води до ненужни отпадъци.
<b>Основни моменти от урока</b>	Зеленчуците или плодовете с нестандартен вид могат да бъдат полезни по различни начини. Чрез закупуването им можете да <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Намалите ефективно разходите</li> <li>➤ Имате съставки с отлично качество</li> <li>➤ Изградите свой имидж в маркетинга към потребителите</li> </ul>
<b>Основна(и) цел(и) на обучението</b>	Основна учебна цел: Информираност за въздействието, което може да окаже нулевото количество отпадъци <ul style="list-style-type: none"> <li>- Знания за храненето</li> <li>- Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>- Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Стратегия за оптимизиране на покупките от гледна точка на разходите</li> <li>➤ Стратегия за работа върху марката на компанията / маркетинг</li> </ul>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b> познаване на съвременните събития, познаване на многообразието, познаване на етичните принципи и предизвикателства.</p> <p><b>Умения:</b> общуване, критично мислене, вземане на решения, критична и конструктивна рефлексия</p> <p><b>Компетенции:</b> осъзнаване на въздействието на езика или други подкрепящи устойчив начин на живот, поемане на отговорност за околната среда</p>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li>X Числени, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li><input type="checkbox"/> Предприемачество</li> <li>X Културна осведоменост и изразяване</li> </ul>

	X Зелени умения
<b>Участващи субекти</b>	Закупуване Мениджмънт в сферата на ресторантьорството и кетъринга Сервиране и обслужване на барове Икономика на туризма
<b>Методология</b>	Ще бъдат предложени определение и изображения, за да се разбере за какво става дума. Това трябва да бъде забавна сесия, чиято цел е да промени представата за грозните зеленчуци и плодове.  Инструменти: Този урок ще се проведе в дистанционна форма на обучение с помощта на теоретичен курс и интеркативна книга. <ul style="list-style-type: none"> <li>– видео</li> <li>– проучвания на случаи</li> <li>– илюстрации на несъответстващи на изискванията плодове и зеленчуци</li> <li>– предложение за рецепта</li> <li>– интерактивна книга</li> </ul>

### 3.2. Насоки за провеждане на обучение

	Теория на урока 3
Ресурс за електронно обучение (H5P)	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	<p>Плодовете и зеленчуците, които не отговарят на изискванията на определени стандарти, представляват голяма част от храните, които се изхвърлят на боклука. Струва си да се запитаме защо.</p> <p>В този урок ще определим какво е грозен зеленчук/плод. Например, некрасив зеленчук/плод може да бъде усукан морков, портокал, който е по-малък от останалите, или тиквичка, която се е обърнала сама. Тези храни обаче са абсолютно същите на вкус като останалите, но поради визуалния си вид ще бъдат по-трудни за поставяне до останалите.</p> <p>За да избегнат всякакъв вид отпадъци, някои супермаркети са организирали рекламни кампании, за да насърчат хората да купуват плодове и зеленчуци с несъответстващи аспекти, ще бъдат проучени маркетинговите кампании, свързани с това явление.</p> <p>Освен това в тази част ще бъдат разгледани различните предимства и интереси на тези несъответстващи на изискванията зеленчуци/плодове, както и местата, където могат да бъдат закупени. Учениците ще научат за съществуването на тези нормални явления в природата и за влиянието, което те оказват върху управлението на отпадъците. Започнете урока, като</p>

	<p>покажете изображение на зеленчуци или плодове, които не изглеждат както трябва. Потърсете видеоклипове или снимки, които могат да помогнат да се илюстрира значението на използването на това различно изглеждащо изображение. Теоретичният курс ще бъде допълнен от интерактивна книга, която ще направи урока по-интерактивен.</p>
<p><b>Теория на урока</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li> <p>• <b>Определение</b>  Не всички плодове и зеленчуци се намират на сергиите или в магазините ни: необичайни, твърде малки или твърде големи, с твърде големи петна или с недостатъчно ярък цвят, но въпреки това са напълно годни за консумация. Хранителните отпадъци се дължат най-вече на потреблението. Популяризирането на несъответстващи на изискванията зеленчуци и плодове е начин да се подчертае многообразието на природата и да се ограничат отпадъците. По този начин тези зеленчуци с техния специфичен аспект позволяват да се създаде нов поглед върху природата и върху това, което консумираме.  Грозните плодове и зеленчуци са тези, които не отговарят на стандартите за размер и форма и се считат за негодни за продажба. Като цяло тези плодове и зеленчуци се преработват или директно се изхвърлят.</p> </li> <li> <p>• <b>Тежестта на естетиката на храната</b>  Днес външният вид заема централно място в нашето общество. Появата на социални мрежи, основани на образа, само подчертава това явление, което засяга всички аспекти на живота ни, до най-същественото като избора на храна. Хаштагът #food се споменава 400 милиона пъти в Instagram, така че тази тенденция се е разпространила в целия хранителен сектор.  Много хора признават, че някои от храненията им са мотивирани от това да направят страхотен кадър. За да яхнат тази вълна, заведенията се специализират в ястия, които могат да се снимат в Instagram, дотолкова, че се появяват ръководства за най-инстаграмните ресторанти.  Тази мода „да се храним красиво“ обаче влиза в противоречие с други тенденции, като например тенденцията за борба с отпадъците.</p> </li> <li> <p>• <b>Влиянието на маркетинга върху избора ни на храна</b>  Естетиката на хранителните продукти е основна грижа на маркетинговите отдели на марките от хранителната промишленост. Всъщност, за да може клиентът да купи даден продукт, той трябва да е приятен за окото и да отговаря на определени стандарти или естетически критерии, с които потребителят е свикнал. Грозните плодове и зеленчуци често биват пренебрегвани, защото естетиката им е твърде далеч от кодовете, които сме си представили. Можем да разберем защо присъствието на естетически несъвършен плод по рафтовете не се насърчава особено в супермаркетите. Въпреки това някои</p> </li> </ul>

	<p>супермаркети, като Intermarché, стартираха през 2014 г. дръзка и хумористична кампания, насърчаваща клиентите да не заклеят грозните плодове и зеленчуци (вж. презентацията). По същия начин компанията „Hungryharvest“ създаде емотикони „грозен зеленчук“, за да „промени на всяка цена нормата за гладки, красиви зеленчуци“. (вж. презентацията)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предимствата на несъответстващите на изискванията зеленчуци/плодове</li> </ul> <p>Най-очевидният отговор е да се избегне разхищението на храна. Освен това те водят до подновяване на връзката с природата. Всъщност грозните плодове и зеленчуци ни напомнят, че природата също е съставена от особености, че съществуват природни опасности. Осъзнаването на тази концепция е стъпка към нова визия за природата и към възстановяване на връзката между хората и природата. Употребата на тези продукти позволява да се повиши чувствителността на потребителите към опазването на нашата околна среда и допринася за осъзнаването на факта, че независимо от формата на зеленчуците или плодовете, вкусът им остава същият.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Къде да ги купите</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отидете и разгледайте пазара</li> </ol> <p>Местните градинари предлагат сезонни плодове и зеленчуци (следователно на достъпни цени), чийто външен вид често е далеч от каноните за красота в супермаркетите.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Възстановяване на непродадени продукти в специализирани магазини</li> <li>3. Някои търговци на дребно</li> </ol>
--	---

	Упражнения и/или въпроси за самоанализ
Упражнение	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от HP5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> Попълнете празните места</p>
Самоанализ	<p><b>Например:</b> Създаване на рецепта за готвене на несъответстващи на изискванията плодове</p>

Попълнете празните места	
-	По какви критерии един плод се счита за ...?



Няколко фактора, влияещи върху външния вид на плода, могат да натежат, за да го отстраните...

Например, ...: някои плодове са естествено по-малки, по-големи, по-тъмни или са израснали с нетипична ... или необичайна ...

- Какво точно представлява размерът?

Масовото производство е довело до привилегироване на плодовете и зеленчуците според вкусовете им качества, а не според ... Малко по малко продуктите са били ... да приемат една и съща визия, в ущърб на ... и ...

Трябва да се помнят два вида стандарти:

Общият стандарт: насочен главно към храни и ..., с минимални характеристики за качество и зрялост.

Специфични стандарти: те се добавят към общия стандарт с изисквания, основани на ... на продуктите: форма, цвят, размер и др.

- Яденето на „грозни“ плодове и зеленчуци е ... акт

Купуването на неоразмерени продукти не само помага за борбата с ..., но и за запазването на ... - основен елемент за оцеляването на планетата. Големи количества ... се използват за напояване на полетата поради ..., която засяга все повече региони

- Органичните плодове и зеленчуци често са по-малко ...

На свой ред биологичните плодове и зеленчуци не са ...и нямат ...размер. Тъй като се отглеждат без ..., те растат по естествен начин и могат да имат различни ...

#### Рецепта за компот от грозни плодове

Съставките за приготвяне на компот

- около 4 ябълки
- 3 супени лъжици вода
- по желание: едно зрънце ванилия
- по желание: 20 г масло
- по желание: малко захар

Нарежете плодовете на малки парчета и ги почистете от костилките. Прехвърляме в тенджерата на тих огън за 20-25 мин. с водата и допълнителните съставки, ако е необходимо. Намачкваме плодовете с вилица и накрая ги пасираме с блендер, ако е необходимо. Съхраняваме в затворен буркан в хладилника за няколко дни.

	Оценка
Ресурс за електронно обучение (H5P)	Интерактивна книга
Елементи за оценка	Учениците ще разберат какъв е интересът към несъответстващите на изискванията зеленчуци и плодове и какво е влиянието на консумацията им върху екологията и борбата с изхвърлянето на храна.
Инструменти за оценка	Тест с множествен избор

## Тест с множествен избор

<b>Въпрос 1: Какво е нулеви отпадъци?</b>	
<b>Отговор 1</b>	Комбинация от общностна и индустриална отговорност, която включва деконструкция въпреки разрушаването
<b>Отговор 2</b>	Компостиране, за да се предпазят миризливите органични отпадъци от депата за отпадъци
<b>Отговор 3</b>	Рециклиране
<b>Отговор 4</b>	Съоръжение за пресяване, което да позволи повече разделяне и повторна употреба на отпадъците вместо изгаряне
<b>Отговор 5</b>	Всичко изброено по-горе
<b>Правилен отговор(и)</b>	5
<b>Въпрос 2: Кои от тези глобални предизвикателства през 21<sup>st</sup> век са свързани с нулевите отпадъци?</b>	
<b>Отговор 1</b>	Защита на киберпространството
<b>Отговор 2</b>	Устойчива и устойчива инфраструктура
<b>Отговор 3</b>	Поддържане на сушата и океаните
<b>Отговор 4</b>	Икономична чиста енергия
<b>Отговор 5</b>	Устойчиви градове
<b>Отговор 6</b>	Достъп до чиста вода и канализация
<b>Отговор 7</b>	Чист въздух
<b>Отговор 8</b>	Продоволствена сигурност
<b>Правилен отговор(и)</b>	Приемат се всички отговори, но учениците трябва да са отбелязали поне отговори 4-8.
<b>Въпрос 3: Какви са някои предимства на местните вериги за доставки?</b>	
<b>Отговор 1</b>	По-ниски транспортни разходи
<b>Отговор 2</b>	По-високи транспортни разходи
<b>Отговор 3</b>	Стимулиране на местната икономика
<b>Отговор 4</b>	Често пристига със закъснение
<b>Отговор 5</b>	Чести смущения във веригата за доставки на местно ниво
<b>Отговор 6</b>	По-добре е брандируем
<b>Отговор 7</b>	По-устойчиви
<b>Правилен отговор(и)</b>	1,3,6,7
<b>Въпрос 4: Какво представлява етиката?</b>	
<b>Отговор 1</b>	Наука за правилното поведение и характер; наука, която разглежда природата и основанията на моралните задължения и правилата, които трябва да определят поведението в съответствие с тези

	задължения; учение за задълженията на човека по отношение на самия него и правата на другите.
<b>Отговор 2</b>	Цялата наука за морала; естествената юриспруденция.
<b>Отговор 3</b>	Религията на атеистите
<b>Отговор 4</b>	Особена система от принципи и правила, отнасящи се до моралните задължения и зачитането на правата на другите, независимо дали са верни или не; правила за практика по отношение на един клас човешки действия и задължения: социална етика; медицинска етика.
<b>Правилен отговор(и)</b>	1,3,4
<b>Въпрос 5 По какво несъответстващите продукти се различават от обичайните?</b>	
<b>Отговор 1</b>	Форма
<b>Отговор 2</b>	Вкус
<b>Отговор 3</b>	Миризма
<b>Отговор 4</b>	Хранене
<b>Отговор 5</b>	Ползи за здравето
<b>Правилен отговор(и)</b>	1

### 3.3. Обобщение на урока

- Идентифициране на несъответстващи на изискванията зеленчуци и плодове като цяло
- Ясно представете как интегрирането на тези продукти може да бъде от полза за всеки на индивидуално ниво, както и ползите за компанията, която може да ги закупи в по-голям мащаб.

## Допълнителна информация

<p>0 км ресторанти в Рим</p> <p><b>където природата е главният герой</b></p>	<p>В тази статия са дадени някои примери за ресторанти, които са превърнали сезонността в своя силна страна, като купуват местни продукти на км 0 и предлагат разнообразно меню, съобразено с времето и вкусовете на природата.</p>	<p><a href="https://2night.it/c38bcc-si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc-si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a></p>
<p>Служба на Латвия към Северния съвет на министрите</p>	<p>За да се разберат по-добре промените в потреблението на храни и средата за стартиране на селскостопанска дейност в Прибалтика по време на пандемията Covid-19, EIT Food CLC NE и Службата на Северния съвет на министрите в Латвия си сътрудничат за оценка на възможностите за бъдещето на хранителната система в скандинавските и балтийските страни. Двете организации ще извършат анализ на местната ситуация и глобалните тенденции, както и ще разпространят информация за новите тенденции сред по-широка аудитория в балтийските страни.</p>	<p><a href="https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region">https://norden.lv/en/projects/sustainable-development/future-trends-of-food-in-nordic-baltic-region</a></p>
<p>ZERO WASTE LYON</p>	<p>Асоциацията „Нулеви отпадъци Лион“ е създадена през април 2015 г. в резултат на желанието на асоциацията „Нулеви отпадъци Франция“ да разпространи движението „Нулеви отпадъци“ в цялата страна.</p> <p>Тя обединява ангажирани граждани и доброволци, които искат да действат за намаляване на отпадъците и да разпространяват движението за нулеви отпадъци. След една година съществуване колективът се превърна в сдружение с нестопанска цел.</p>	<p><a href="https://zerodechetlyon.org/">https://zerodechetlyon.org/</a></p>
<p>НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ ФРАНЦИЯ</p>	<p>Те се застъпват за амбициозен подход за нулеви отпадъци, който дава приоритет на намаляването на отпадъците при източника. Тяхната визия е част от глобалния екологичен</p>	<p><a href="https://www.zerowastefrance.org/">https://www.zerowastefrance.org/</a></p>

	<p>преход, зачитането на човешките права и по-доброто отчитане на най-необлагодетелстваните групи от населението и бъдещите поколения. На практика това ще се прояви в действия, насочени към производство по различен начин, оптимизиране и разширяване на използването и запазването на материалите.</p>	
Fruta Freia / Грозни плодове	<p>Кооперативът Fruta Feia е потребителски кооператив с нестопанска цел, създаден с цел намаляване на разхищението на храна поради нейния външен вид, като се насочва директно от земеделските производители в региона към потребителите; част от производството на плодове и зеленчуци, които понастоящем се отхвърлят по чисто естетически причини - форма, размер или цвят.</p>	<p>Изабел Соарес, Ръководител/координатор на проекта FRUTA FEIA / FLAW4LIFE <a href="https://frutafeia.pt/en">https://frutafeia.pt/en</a> + 351966177519 <a href="mailto:info@frutafeia.pt">info@frutafeia.pt</a></p>
Алианс за намаляване на хранителните отпадъци	<p>В тези колективни усилия обединяват усилия публичните власти, професионалните и научните организации, компаниите за храни и кетъринг от всички етапи на веригата на доставки, организациите на гражданското общество, членовете на академичната и изследователската общност.</p>	<p>Барбока Вики WWF Гърция - Отговорник по хранителните програми <a href="http://www.wwf.gr">www.wwf.gr</a> 210 3314893 <a href="mailto:v.barboka@wwf.gr">v.barboka@wwf.gr</a></p>

## Библиографска справка

Сурано, А. Д. (2020 г., 3 август). *5 ristoranti di Roma a km 0 dove la natura è protagonista. 2night*. <https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html>

*Сближаване на купувачи и доставчици*. (2020, януари 19). Local Supply Chain (Местна верига за доставки). <https://www.localsupplychain.co.uk>

Blackhurst, R. (2021). *Топ 5 на ползите от наемането на местна верига за доставки*. Planergy. <https://www.compliancechain.co.uk/the-top-5-benefits-of-employing-a-local-supply-chain/>

Clapinson, C. (2021, септември 22). *Предимства на местната верига за доставки - инерция (The Benefits of a Local Supply Chain - Inertia)*. Inertia -. <https://www.inertiapd.com/resources/benefits-local-supply-chain/>

Sinha, D. (2021 г., 12 юни). *Insight on Non-Conformity in Food Industry (Поглед върху несъответствията в хранителната промишленост)*. PMG Engineering. <https://www.pmg.engineering/insight-on-non-conformity-in-food-industry/>

Нулеви отпадъци във Франция. (2022). *Accueil*. <https://www.zerowaste-france.org/>

Fruta Feia | Gente bonita come fruta feia. (2022). Fruta Feia. <https://info@frutafeia.pt/>

Πάλεψε για τον κόσμο σου! (2022). WWF Гърция. <https://www.wwf.gr:443/>

## Терминологичен речник

<b>Глобализация</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>увеличаването на търговията по света, особено от големи компании, които произвеждат и търгуват със стоки в много различни страни</li> <li>ситуация, при която наличните стоки и услуги или социалните и културните влияния постепенно стават сходни във всички части на света</li> </ol>
<b>Етика</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Наука за правилното поведение и характер; наука, която разглежда природата и основанията на моралното задължение и правилата, които трябва да определят поведението в съответствие с това задължение; учение за задълженията на човека по отношение на самия него и правата на другите.</li> <li>Цялата наука за морала; естествена юриспруденция.</li> <li>Особена система от принципи и правила, отнасящи се до моралните задължения и зачитането на правата на другите, независимо дали са верни или не; правила за практика по отношение на един клас човешки действия и задължения: като социална етика; медицинска етика.</li> </ol>
<b>Верига за доставки</b>	<p>Последователността или системата от организации или операции, които работят заедно, за да проектират, произвеждат и доставят продукт или услуга на пазара, като се започне от добива на суровини и се стигне до дистрибуцията на готови продукти или услуги.</p> <p>Система от организации, хора, технологии, дейности, информация и ресурси, участващи в придвижването на даден продукт или услуга от доставчика до клиента.</p>
<b>Устойчивост</b>	качество, което причинява малки или никакви вреди на околната среда и поради това може да продължи дълго време
<b>Въглероден отпечатък</b>	Въглеродният отпечатък на даден човек е измерване на количеството въглероден диоксид, което той произвежда.
<b>Компост</b>	Смес, която се състои предимно от разложена органична материя и се използва за наторяване и облагородяване на земята.
<b>Несъответствие</b>	Липса на съответствие
<b>Продукти</b>	Селскостопански продукти и особено пресни плодове и зеленчуци, които се различават от зърнени и други основни култури

## Технически лист 1

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	Купуване на 0 км
<b>Цел</b>	<p>Пазаруването на 0 км е синоним на къса верига на доставки, екологична устойчивост, истинска храна и икономии. Благодарение на късата верига на доставки посредниците са изключени, а цените, свързани с транспорта и мащабната дистрибуция, са премахнати.</p> <p>➡ Това е практика, която може да бъде въведена от ресторантите в навигите на отделните домакинства.</p>
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намерете местен фермер, който произвежда достатъчно за хотела/кетъринга.</li> <li>2. Свържете се с и преговаряйте за типични продукти, които се продават там.</li> <li>3. Представете си, че създавате сезонни менюта, които се променят на всеки три месеца приблизително, без да губите креативност.</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b>  Купуване на 0 км  <a href="https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html">https://2night.it/c38bcc-/si-scrive-km-si-legge-slow-food-ristoranti-di-roma-dove-il-cibo-natura.html</a></p>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	<a href="https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en">https://environment.ec.europa.eu/strategy/circular-economy-action-plan_en</a>

## Технически лист 2

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	AUPARAGER, отговорна храна
<b>Цел</b>	<p>Auparager е камион за храна, който има за цел да повиши осведомеността относно разхищението на храна. Продуктите, които те използват, са продукти, чийто външен вид не отговаря на изискванията на настоящото търсене, но и части от продукти, които обикновено не се използват.</p>

<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>1. Учениците от френското училище по гастрономия „Феранди“ са недоволни от количеството храна, което излиза от традиционния цикъл на продажба.</p> <p>2. Действайте адекватно, намерете решения: Намериха място, където да сервират приготвените ястия на обитателите на общежитието „Емаус“, където живеят хора в нужда.</p> <p>3. Популяризиране на този успешен ресторант за борба с отпадъците чрез социалните медии, така че и други да се поучат от тази идея</p>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> AUPARAGER, отговорна храна <a href="https://www.auparager.fr/#contact">https://www.auparager.fr/#contact</a></p>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	<a href="https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en">https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en</a>

### Технически лист 3

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	Решения за зелени покупки
<b>Цел</b>	При вземането на решения за покупка „Гергини“ взема предвид екологични, социални и етични съображения.
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>1. Помислете преди покупка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• дали изобщо е необходима покупка.</li> <li>• от какво са направени продуктите</li> <li>• при какви условия са били направени.</li> <li>• какъв път са изминали.</li> <li>• компонентите на опаковките им.</li> <li>• как ще бъдат използвани и как ще бъдат изхвърлени.</li> </ul> <p>2. Приложете насоките към широка продуктова линия, която в случая на „Гергини“ включва:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Боядисване</li> <li>• Офис консумативи, подложки за писане и химикалки</li> <li>• Електрически крушки</li> <li>• Почистващи материали, дезинфектанти и лепила</li> <li>• Хартиени продукти</li> <li>• Кухненски електроуреди</li> </ul> <p>3. Закупете и знайте, че този процес е по-близо до нулеви отпадъци, отколкото преди</p>



<p><b>Връзка с добри практики / пример</b></p>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> РЕЦИКЛИРАЩИЯТ <a href="https://www.namrb.org/nosrb-hotel">https://www.namrb.org/nosrb-hotel</a></p>
<p><b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b></p>	<p><a href="https://ec.europa.eu/environment/pdf/circular-economy/new_circular_economy_action_plan.pdf">https://ec.europa.eu/environment/pdf/circular-economy/new_circular_economy_action_plan.pdf</a></p>

## 9.2. Модул 2. Подготовка

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на модула</b>	Целта на този модул е да се разбере и усвои концепцията за нулеви отпадъци, по-специално във фазата на подготовка в хотелиерството и ресторантьорството. Той ще даде на участниците по-добра представа за количеството на отпадъците, образувани в ежедневието им.
<b>Основни моменти в модула</b>	Основните ключови моменти в този модул са: Урок 1: Намаляване на отпадъците Урок 2: Готвене с остатъци Урок 3: Малките действия имат значение
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способност за анализ и вземане на екологично отговорни решения в отговор.</li> <li>2. Оптимизиране на всяка съставка и развиване на творческите умения.</li> <li>3. Ангажирайте заинтересованите страни с темата за нулевите отпадъци в хотелите и ресторантите и ги насърчавайте да бъдат внимателни в ежедневието си.</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Идентифициране на всяка безотговорна към околната среда дейност в организацията</li> <li>- Създаване и прилагане на екологични практики</li> <li>- Описание на организацията на компанията, по-специално нейните екологични практики.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адаптиране на менютата в зависимост от пресните остатъци от храни и сезонните храни</li> <li>- Проектиране на екологични практики във всички аспекти на организацията</li> <li>- Доказване уместността на предприетите действия.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Информираност относно изменението на климата и въздействието на хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>- Обсъждане на екологични практики</li> </ul>

	- Предизвикателството за нулеви отпадъци в сектора на ресторантьорството и хотелиерството
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<input type="checkbox"/> Грамотност <input type="checkbox"/> Многоезичие <input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения <input checked="" type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности <input checked="" type="checkbox"/> Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции <input checked="" type="checkbox"/> Активно гражданство <input checked="" type="checkbox"/> Предприемачество <input checked="" type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване <input checked="" type="checkbox"/> Зелени умения
<b>Клас/група ПОО</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение</li> <li>- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение</li> <li>- Стажанти в центрове за ПОО</li> <li>- Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL</li> </ul>
<b>Технически листове</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намаляване на хранителните отпадъци</li> <li>2. Готвене на боклук</li> <li>3. Алпийски курорт „Рибно“</li> </ol>

## Урок 1. Намаляване на отпадъците

### 1.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Целта на този урок е да се направи преглед на количеството отпадъци, генерирани от хотелиерството и ресторантьорството. В урока ще бъдат посочени няколко източника на отпадъци, които трябва да бъдат разгледани. Освен това курсът ще повиши осведомеността за възможностите за подобряване и разнообразяване на потреблението на храна, оптимизиране на използването на пресните продукти и намаляване на допълнителните разходи и отпадъците, свързани с тях. В обобщение, някои екологични жестове могат да бъдат осмислени и възприети от участниците, като по този начин се насърчи екологосъобразното поведение в ежедневието.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на операциите, тъй като хранителните отпадъци се появяват на различни етапи</li> <li>2. Приемане на добра система за доставка и съхранение</li> <li>3. Разберете и адаптирайте менютата си</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> <li>➤ Проектиране на менюта с минимално количество отпадъци</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Способност за идентифициране на всяка операция, която е в противоречие с целите на компанията</li> <li>2. Създаване на добра организация и познания за използваните продукти</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Дефиниране и описание на зелените цели</li> <li>- Разграничаване и оценка на различните видове отпадъци</li> <li>- Анализирайте последиците от покупките</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адаптиране на менютата в зависимост от сезонните храни</li> <li>- Проектиране на оригинални и вкусни ястия</li> <li>- Предоставяне на иновативни и задоволителни резултати на клиентите</li> </ul> <p>Компетенции:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Предизвикателства и повишаване на осведомеността за отпадъците сред служителите.</li> <li>- Обсъждане със заинтересованите страни</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li>X Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li>X Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li><input type="checkbox"/> Активно гражданство</li> <li>X Предприемачество</li> <li><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>
<b>Участващи субекти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Управление в хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>- Комуникация със заинтересованите страни</li> <li>- Управление на бюджета</li> <li>- Икономика на туризма</li> </ul>
<b>Методология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- онлайн обучение</li> <li>- от практика към теория</li> <li>- самостоятелна работа, самостоятелно четене, самоанализ; самостоятелни упражнения; самооценка; самостоятелна работа с технически листове</li> <li>- гледане на видео демонстрации</li> <li>- формално образование в училища за ПОО и центрове за ПОО</li> <li>- WBL</li> <li>- дуална форма на обучение</li> </ul> <p><b>Инструменти:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видео</li> <li>- проучвания на случаи</li> <li>- викторини</li> <li>- влачене и пускане</li> <li>- тест</li> </ul>

## 1.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 1</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Въведение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 2-3 изречения, с които да представите темата на урока.</p> <p>За да го направите по-привлекателен за обучаемите, предлагаме да използвате кратък въвеждащ видеоклип с продължителност 1-2 минути, снимки или интересни свидетелства. Видеоклипът трябва</p>

	<p>да има лиценз за свободна употреба. Можете също така да използвате свой собствен видеоклип, ако разполагате с такъв.</p> <p><b>Например:</b> През 2020 г. Евростат<sup>1</sup> изчислява, че количеството отпадъци, произведени от един европейски гражданин за една година, ще бъде 4,8 тона. В хотелите и ресторантите могат да се избегнат много отпадъци. Разхищението на храна е бичът на 21-ви век. Производството на храни е причина за около една четвърт от световните емисии на парникови газове. За съжаление част от тази продукция се разхищава и изхвърля. Хотелските бюфети и прекалено големите порции в ресторантите допринасят за това разхищение. Освен това ресторантите внасят продукти от чужбина, за да задоволят вкусовете на посетителите си.</p> <p>Връзка за въвеждащо видео &gt;&gt; <a href="https://www.youtube.com/watch?v=4xHB1hW570w">https://www.youtube.com/watch?v=4xHB1hW570w</a></p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<p>В този раздел трябва да представите подробна информация за темата на урока. Основната презентация трябва да съдържа поне три ключови точки, които съответстват на определените специфични цели на урока. Обемът на съдържанието зависи от темата на урока. Но то не трябва да е повече от 2 страници.</p> <p><b>Важно!</b> Посочете в описанието, че има самостоятелни задачи (самостоятелни упражнения, самоанализ). Изпълнението на тези задачи ще помогне на учениците да допълнят нови знания и да доразвият нови умения.</p> <p><b>Например:</b> Урокът ще се фокусира върху три основни точки. След като се запознаете с тях, ще можете да прилагате екологични практики в хотелите и заведенията за хранене. Основните моменти са: 1. Анализирайте операциите, защото хранителните отпадъци се появяват на различни етапи 2. Приемане на добра система за доставка и съхранение 3. Разберете и адаптирайте менютата си</p> <p>За да се затвърдят придобитите нови знания и да се развият новите умения, е необходимо да се правят упражнения и самоанализ.  (следва подробно описание на всяка от трите ключови точки...)</p>

<sup>1</sup> Евростат е европейска институция, която предоставя статистика и данни за Европа.

	Упражнения и/или въпроси за саморефлексия
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p>Например: За целите на урока са подходящи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Викторини</li> <li>- Влачене и пускане</li> </ul>
<b>Упражнение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 упражнения, които да допълнят знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b> <b>Упражнение 1</b> Всеки ученик трябва да отговори на няколко въпроса (5-10), които ще му позволят да определи съответните действия за намаляване на количеството на образуваните хранителни отпадъци.</p> <p><b>Упражнение 2</b> Всеки ученик трябва да определи на различни картинки (2-3) устойчивите практики и тези, които са в разрез с екологичните цели. Тези практики може да са били обсъдени по време на основната презентация.</p>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> Самостоятелно - четене/гледане чрез външни връзки.</p>
<b>Самоанализ</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи, за да допълните знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Индивидуален размисъл – Смятате ли, че разхищавате голямо, малко или умерено количество храна? Защо или защо не? Знаете ли кои видове храна разхищавате най-много, по какви поводи и можете ли да се сетите за причините за това? В хотелите и заведенията за хранене: кои отпадъци могат да бъдат избегнати и как?</li> <li>2. Подредете стъпките за пестене на храна :</li> </ol>

	<p>Използвайте по-малки порции (5)</p> <p>Превърнете възможното в храна за градината (7)</p> <p>FIFO: Първият влиза, първи излиза! (4)</p> <p>Проверете шкафовете си (1)</p> <p>Не оставяйте остатъци, пригответе ги или предложете торбички за кучета (6)</p> <p>Умно пазаруване (2)</p> <p>Купуване на "грозни" плодове и зеленчуци (3)</p> <p>3. Интересно четиво &gt;&gt; <a href="#">Публикации   Champions 12.3 (champions123.org)</a></p>
--	--

	Оценка
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Идентифициране и разграничаване на различните видове отпадъци</li> <li>- Анализирайте последиците от покупките</li> <li>- Умения за адаптиране на менютата към сезонните храни</li> <li>- Знаете как да повишите осведомеността на служителите</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Тест
<b>Инструменти за оценка</b>	<p>В този раздел трябва да напишете тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Можете да избирате между тест с верни/неверни отговори и тест с въпроси с избор между няколко отговора.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Има ли реално въздействие сортирането на отпадъците? Да / Не</li> <li>2. Трябва ли да използвам контейнер за компост? Да / Не</li> <li>3. Важно ли е да съобщавате за предприетите действия? Да / Не</li> <li>4. Хранителните отпадъци представляват половината от отпадъците, генерирани на Земята Да / Не</li> <li>5. Отделните продукти са по-екологични Да / Не</li> </ol>



## Урок 2. Готвене с остатъци

### 2.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Този урок насърчава учениците да намалят количеството на изхвърляните отпадъци и свързаните с тях разходи. За да постигне тази цел, той се фокусира върху амбициозната и предизвикателна концепция за готвене с остатъци. Целта е да се създадат ястия от остатъците от една или повече храни, за да се използва пълноценно продукът.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Купувайте по различен начин</li><li>2. Гответе по нов начин</li></ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга</li><li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li><li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li><li>➤ Научете се да променят навиците си</li></ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Определете потенциала на всяка съставка, купувайте тези, които могат да бъдат изхвърлени, защото не са стандартни, и купувайте местни продукти.</li><li>2. Гответе с остатъчни храни, оптимизирайте всяка част от зеленчуците, научете се да комбинирате вкусове и да разработват нови рецепти и съобщавайте за тези амбиции и действия.</li></ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Определяне на потенциала на всяка съставка</li><li>- Анализ на отпадъците</li><li>- Създаване на нови менюта</li><li>- Препоръчайте прости и добри ястия с остатъчни храни</li></ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Адаптиране на менютата в зависимост от сезонните храни</li><li>- Проектиране на оригинални и вкусни ястия</li><li>- Калибриране на количествата</li><li>- Гответе с „грозни“ продукти</li></ul> <p><b>Компетентности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Повишаване на осведомеността относно готвенето на остатъчни храни</li><li>- Попитайте клиенти, готвачи и доставчици</li></ul>

	- Обсъдете вкуса
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<input type="checkbox"/> Грамотност <input type="checkbox"/> Многоезичие <input checked="" type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения <input checked="" type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности <input type="checkbox"/> Междучелностни умения и способност за усвояване на нови компетенции <input checked="" type="checkbox"/> Активно гражданство <input type="checkbox"/> Предприемачество <input checked="" type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване <input checked="" type="checkbox"/> Зелени умения
<b>Участващи субекти</b>	- Управление в хотелиерството и ресторантьорството - Комуникация със заинтересованите страни - Управление на бюджета - Икономика на туризма - Управление на кухнята
<b>Методология</b>	- онлайн обучение - от практика към теория - самостоятелна работа, самостоятелно четене, самоанализ; самостоятелни упражнения; самооценка; самостоятелна работа с технически листове - гледане на видео демонстрации - формално образование в училища за ПОО и центрове за ПОО - WBL - дуална форма на обучение  <b>Инструменти:</b> - видео - проучвания на случаи - Попълнете празните места - Влачене и пускане - Тест

## 2.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 2</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 2-3 изречения, с които да представите темата на урока.</p> <p>За да го направите по-привлекателен за обучаемите, предлагаме да използвате кратък въвеждащ видеоклип - 2-3 минути.</p>

	<p>Видеоклипът трябва да има лиценз за свободна употреба. Можете също така да използвате свое собствено видео, ако имате такава.</p> <p><b>Например:</b> Купуването на място може активно да допринесе за намаляване на количеството генерирани отпадъци. Купуването на продукти, които не отговарят на индустриалните стандарти, също е полезно. Въпреки това много от хранителните продукти трябва да се използват максимално, за да се намалят още повече отпадъците и изразходваните средства.</p> <p>Връзка за въвеждащо видео &gt;&gt; <a href="#">Готвене на грозни зеленчуци: Ястие, в което се използва целият морков   Zero Waste Kitchen - YouTube</a></p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<p>В този раздел трябва да представите подробна информация за темата на урока.</p> <p>Основната презентация трябва да съдържа поне три ключови точки, които съответстват на определените специфични цели на урока.</p> <p>Обемът на съдържанието зависи от темата на урока. Но то не трябва да е повече от 2 страници.</p> <p><b>Важно!</b> Посочете в описанието, че има самостоятелни задачи (самостоятелни упражнения, самоанализ). Изпълнението на тези задачи ще помогне на учениците да допълнят нови знания и да доразвият нови умения.</p> <p><b>Например:</b> Основните моменти са: 1. Купувайте по различен начин 2. Гответе по нов начин</p> <p>В тази основна презентация ще бъде ясно обяснено как и защо трябва да се опитате да купувате по различен начин от другите и да вземете предвид всяка съставка.</p> <p>След това ще разгледате концепцията за готвене с остатъци, като илюстрирате точките си със снимки и примери.</p> <p>За да се затвърдят придобитите нови знания и да се развият новите умения, е необходимо да се правят упражнения и самоанализ.</p>
	<p><b>Упражнения и/или въпроси за саморефлексия</b></p>

<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p>Например: За целите на урока са подходящи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Попълнете празните места</li> <li>- Влачене и пускане</li> </ul>
<p><b>Упражнение</b></p>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 упражнения, които да допълнят знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <p><b>Упражнение 1</b></p> <p>Познайте причините за разхищение на храна :</p> <p>Храната се губи или разхищава по цялата верига за доставка на храни.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Недостатъчни умения за управление на <b>храната</b></li> <li>- Естетически <b>съображения</b> (натъртени плодове и зеленчуци и др.)</li> <li>- Стандартизирани <b>размери на</b> порциите в ресторантите и столовете</li> <li>- <b>Трудност при</b> предвиждане на броя на клиентите (проблем за кетъринг услугите).</li> <li>- <b>Свръхпроизводство</b> или липса на търсене на определени продукти през определени периоди от годината</li> <li>- Неподходящо <b>съхранение/транспортиране на</b> всички етапи от хранителната верига, включително в домакинствата (напр. температура в хладилника)</li> </ul> <p>Източник: <a href="http://europa.eu">Хранителни отпадъци (europa.eu)</a></p> <p><b>Упражнение 2</b></p> <p>Всеки учащ трябва да определи на различни картинки (2-3) кои елементи могат да бъдат сготвени или не. Рецептите трябва да са били обсъдени по време на основната презентация.</p>
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p>Например: Самостоятелно - четене/гледане чрез външни връзки</p>

<b>Самоанализ</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи, за да допълните знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Самостоятелна работа:</b> Разгледайте различни рецепти, приготвени от отпадъци или често изхвърляни елементи.</li> <li><b>Самоизследване:</b> Търсене на съвети и техники за най-доброто управление на храната, за да се избегне разхищението.</li> <li><b>Интересно четиво</b> &gt;&gt; <a href="#">Love Food Hate Waste</a> и <a href="#">European Food Loss and Waste Prevention Hub (europa.eu)</a></li> </ol>
-------------------	---

	Оценка
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Информираност за екологичните практики</li> <li>- Умения за адаптиране на менютата към сезонните храни</li> <li>- Умения за създаване на оригинални и вкусни ястия</li> <li>- Познаване на съставките</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест
<b>Инструменти за оценка</b>	<p>В този раздел трябва да напишете тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Можете да избирате между тест "вярно/невярно" и тест с въпроси с избор между няколко отговора.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Работата с местни производители може да помогне за намаляване на количеството изхвърляна храна? Да / Не</li> <li>Купуването на повредени продукти намалява отпадъците? Да / Не</li> <li>След като изтече срокът на годност на продукта, вече не мога да го използвам? Да / Не</li> <li>Възможно ли е да се готвят рибни кости? Да / Не</li> <li>Мога ли да имам някаква полза от готвенето с остатъчни храни? Да / Не</li> </ol>

## Урок 3. Малките действия имат значение

### 3.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Този урок има за цел да демонстрира способността на ресторантьорския и хотелиерския сектор да действа по целите на устойчивото развитие и дори да служи за пример на други сектори. Тук ще бъдат разгледани много зелени инициативи, които могат да бъдат приложени по време на подготвителния етап. Този курс има за цел да подчертае всички „малки действия“, които могат да имат наистина благоприятни последици.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработване на зелени идеи</li> <li>2. Прилагане на тези практики</li> <li>3. Бъдете актьор на промяната</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> <li>➤ Изпълнение на екологични проекти</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определяне на „отговорни“ практики</li> <li>2. Изграждане на добри навици</li> <li>3. Насърчаване на търсенето на непрекъснато подобрене за постигане на нулеви отпадъци.</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обяснете проектите</li> <li>- Идентифициране на зеленото пране</li> <li>- Решаване на екологични проблеми в хотелиерството и ресторантьорството</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адаптиране на амбициите</li> <li>- Проектиране на екологични практики</li> </ul> <p>Компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Повишаване на осведомеността сред заинтересованите страни</li> <li>- Обсъждане на концепцията за нулеви отпадъци</li> <li>- Синтезиране на целите на компанията</li> </ul>
<b>Ключови компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Многоезичие</li> </ul>

<b>за учене през целия живот</b>	<input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения <input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности <input checked="" type="checkbox"/> Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции <input checked="" type="checkbox"/> Активно гражданство <input checked="" type="checkbox"/> Предприемачество <input checked="" type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване <input checked="" type="checkbox"/> Зелени умения
<b>Участващи субекти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Хотели и кетъринг услуги</li> <li>- Зелено управление</li> <li>- Икономика на туризма</li> <li>- Изпълнение на проекта</li> </ul>
<b>Методология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- онлайн обучение</li> <li>- от практика към теория</li> <li>- самостоятелна работа, самостоятелно четене, самоанализ; самостоятелни упражнения; самооценка; самостоятелна работа с технически листове</li> <li>- гледане на видео демонстрации</li> <li>- формално образование в училища за ПОО и центрове за ПОО</li> <li>- WBL</li> <li>- дуална форма на обучение</li> </ul> <p>Инструменти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Горещи точки на изображенията</li> <li>- Отбележете думите</li> <li>- Видео</li> <li>- Тест</li> </ul>

### 3.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 3</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Въведение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 2-3 изречения, с които да представите темата на урока.</p> <p>За да го направите по-привлекателен за обучаемите, предлагаме да използвате кратко въвеждащо видео - 2-3 минути, снимки или интересни препоръки. Видеоклипът трябва да има лиценз за свободно използване. Можете също така да използвате свой собствен видеоклип, ако разполагате с такъв.</p> <p><b>Например:</b></p> <p>От няколко години насам наблюдаваме промени в потреблението и съвсем различни очаквания, които са по-щадящи за околната среда. Тези очаквания не подминават и секторите на туризма и</p>

	<p>общественото хранене, които трябва да се адаптират към очакванията на клиентите. Много практики могат да бъдат приложени, без клиентът да забележи промените, направени от организацията. Въпреки това, за да се пристъпи към по-нататъшни действия, е необходимо да се привлекат клиентите, които, веднъж предупредени и осъзнати, са по-склонни да играят играта и да обръщат внимание.</p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<p>В този раздел трябва да представите подробна информация за темата на урока.</p> <p>Основната презентация трябва да съдържа поне три ключови точки, които съответстват на определените специфични цели на урока.</p> <p>Обемът на съдържанието зависи от темата на урока. Но то не трябва да е повече от 2 страници.</p> <p><b>Важно!</b></p> <p>Посочете в описанието, че има самостоятелни задачи (самостоятелни упражнения, самоанализ). Изпълнението на тези задачи ще помогне на учениците да допълнят нови знания и да доразвият нови умения.</p> <p><b>Например:</b></p> <p>Урокът ще се фокусира върху два основни момента:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработване на зелени идеи</li> <li>2. Прилагане на тези практики</li> <li>3. Бъдете актьор на промяната</li> </ol> <p>Този курс ще ви помогне да станете по-взискателни, да имате критичен поглед и да се вдъхновите. Трябва да се обхванат възможно най-много конкретни действия, като се анализират, за да се покаже осъществимостта на въпросните мерки.</p> <p>В този раздел ще бъде разгледано разработването на нови идеи и тяхното прилагане в организацията. Идеята да бъдем актьори на промяната и да повишаваме осведомеността за тези зелени практики ще бъде разгледана в третата част на урока.</p>

	<p>Упражнения и/или въпроси за саморефлексия</p>
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от НР5.</p> <p>Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b></p> <p>За целите на урока са подходящи:</p>



	<p>- Горещи точки на изображенията</p> <p>- Отбележете думите</p>
<b>Упражнение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 упражнения, които да допълнят знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <p><b>Упражнение 1</b></p> <p>Това упражнение може да включва две или три снимки, на които обучаваният трябва да определи елементите, които могат да бъдат променени, за да се развият екологични практики.</p> <p>Например: изстискване на тавата за вода, която се използва за почистване на зеленчуци, за да се подхранват растенията, тоалетната, за да се намалят литрите вода, използвани за промиване.</p> <p><b>Упражнение 2</b></p> <p>Свържете думите с техните определения.</p> <p>Тези думи се отнасят до практики или лексика, свързани с урока.</p>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от NP5.</p> <p>Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b></p> <p>Самостоятелна работа</p>
<b>Самоанализ</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи, за да допълните знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Гледайте видеоклипа: <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt">https://www.youtube.com/watch?v=ffnMUBm6rsE&amp;feature=emb_imp_woyt</a></li> </ol> <p>Обърнете внимание на персонала, клиентите и чистотата на заведението</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Представете си, че</b> разработвате екологичен проект в дадена организация. Какви са стъпките, които според вас трябва да се следват? Заинтересовани страни? Бюджет? Препятствия? Добавената стойност на този проект за организацията? Можете ли да получите финансова подкрепа (държавни помощи...)?</li> </ol>

	Оценка
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	<p>- Познания за разработването на проекти</p> <p>- Умения за разпознаване на зеленото пране</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Решаване на екологични проблеми в хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>- Информираност за екологично отговорно поведение</li> <li>- Умения за синтезиране на целите на компанията</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест
<b>Инструменти за оценка</b>	<p>В този раздел трябва да напишете тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Можете да избирате между тест „вярно/невярно“ и тест с въпроси с избор между няколко отговора.</p> <p><b>Например</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Няколко европейски закона насърчават гражданите и предприятията да се насочат към по-устойчиви екологични практики? Да / Не</li> <li>2. Могат ли малките действия да доведат до големи резултати? Да / Не</li> <li>3. Полезно ли е клиентите да бъдат включени в тези зелени инициативи? Да / Не</li> <li>4. Неизбежно ли е влошаването на предлаганата услуга с въвеждането на екологичните практики? Да / Не</li> <li>5. Целесъобразно ли е да се определят санкции за клиенти, които нарушават определени екологични принципи на организацията? Да / Не</li> </ol>

## Допълнителна информация

Ресурс за електронно обучение (Н5Р): Интерактивна книга
За да допълните знанията и уменията на обучаваните, трябва да им предложите допълнителни материали. Моля, посочете подходящи източници на информация на езици, достъпни за обучаемите. Подредете източниците за всеки урок поотделно.
<b>Например:</b>
<b>Урок 1:</b>
<a href="https://www.oneplanetnetwork.org/">https://www.oneplanetnetwork.org/</a>
<a href="https://www.unwto.org/">https://www.unwto.org/</a>
<a href="https://united-against-waste.at/">https://united-against-waste.at/</a>
<b>Урок 2:</b>

[https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw lib fwm unece quantification 2019.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-04/fw_lib_fwm_unece_quantification_2019.pdf)

<https://flwprotocol.org/>

<https://www.supercook.com/#/desktop>

### Урок 3:

<https://www.oneplanetnetwork.org/knowledge-centre/resources/sustainable-food-manual-tourism-providers>

<https://ec.europa.eu/environment/emas/takeagreenstep/bemp.html>

<https://www.marseille-tourisme.com/en/travel-trade/news-for-tourism-professionals/good-practice-guides-for-a-sustainable-transition-for-tourism-professionals/>

## Библиографска справка

### Ресурс за електронно обучение (Н5Р): Интерактивна книга

Моля, посочете библиографските източници, които сте използвали при разработването на учебното съдържание.

#### Например:

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html>

[https://commission.europa.eu/index\\_en](https://commission.europa.eu/index_en)

[https://environment.ec.europa.eu/index\\_en](https://environment.ec.europa.eu/index_en)

<https://ec.europa.eu/eurostat/>

<https://www.lovefoodhatewaste.com/>

<https://stopfoodwaste.ie/>

<https://champions123.org/publications>

## Терминологичен речник

### Ресурс за електронно обучение (Н5Р) Интерактивна книга

Избрийте основните термини, които са свързани с уроците в модула. Дайте кратко описание на всеки термин.

#### Например:

Екологичен

Зелено управление

Зелено пране

Нулеви отпадъци

Хранителни отпадъци

Загуба на храна

Екопрактика

Готвене с остатъци

Заинтересовани страни



## Технически лист 1

Ресурс за електронно обучение (Н5Р)	<b>Pdf файл</b>
Наименование на техническата спецификация	<b>Намаляване на хранителните отпадъци</b>
Цел	Целта на този технически лист е да опише последователните стъпки, които трябва да се следват, за да се намалят хранителните отпадъци в хотелиерството.
Изпълнение стъпка по стъпка	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на тази екопрактика. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на процеса на съхранение и приготвяне на храната</li> <li>2. Анализ на консумацията на храна от клиентите: колко храна се изхвърля и какъв вид храна остава</li> <li>3. Анализирайте подготовката на персонала и навиците им за повторната употреба на изрезки</li> <li>4. Създаване на условия за прилагане на практики за намаляване на хранителните отпадъци</li> <li>5. Обучение на персонала</li> <li>6. Адаптирано планиране на менюто и правилни размери на порциите</li> <li>7. Мониторинг на рециклирането и оползотворяването на ресурсите</li> <li>8. Споделяне на практики с гостите и подчертаване на ползите за околната среда</li> </ol>
Връзка с добри практики/ пример	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> Намаляване на хранителните отпадъци</p>
Връзка със зелените приоритети на ЕС	<p>В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства настоящият технически лист. Посочете интернет връзка.</p> <p><b>Например:</b>  <a href="https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en">https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste_en</a>  <a href="https://zerowasteurope.eu/">https://zerowasteurope.eu/</a></p>

[https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:50edd1fd-01ec-11e4-831f-01aa75ed71a1.0001.01/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:50edd1fd-01ec-11e4-831f-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1&format=PDF)

## Технически лист 2

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	<b>Изкуството на готвене с остатъци</b>
<b>Цел</b>	Целта на този лист е да опише последователните стъпки, които трябва да се следват, за да се създадат ястия от отпадъците на един или повече продукти в реална работна среда.
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на тази практика. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на текущото състояние на отпадъците, изхвърляни в ресторанта</li> <li>2. Анализирайте икономическите ползи от тази практика, включително икономии на суровини.</li> <li>3. Проучване на нагласите на гостите на ресторанта</li> <li>4. Проучване на нагласите на персонала</li> <li>5. Създаване на условия за прилагане на практики за намаляване на добрите отпадъци</li> <li>6. Адаптиране на подготовката за използване на остатъците от храна</li> <li>7. Повишаване на доброто познаване на съставките и комбинациите</li> <li>8. Обучение на персонала</li> <li>9. Популяризиране на културата „не изхвърляй нищо“ сред гостите</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> Готвене с остатъци</p>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства този технически лист. Посочете интернет връзка.

	<p><b>Например:</b>  <a href="https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf">https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Food%20Waste%20Quantification%20Manual.pdf</a>  <a href="https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf">https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf</a></p>
--	---

### Технически лист 3

<b>Ресурс за електронно обучение (НЗР)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	Мерки за намаляване и разделяне на отпадъците
<b>Цел</b>	Целта на този лист е да опише последователните стъпки, които трябва да се следват, за да се приложи екологичната практика за намаляване на отпадъците и мерки за разделяне в хотелите.
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на тази екопрактика. Стъпките трябва да са свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на периодичното образование на отпадъци в хотела</li> <li>2. Анализ на периодичното потребление на вода и енергия</li> <li>3. Помислете за нови екопрактики</li> <li>4. Анализ на осъществимостта на всеки проект</li> <li>5. Проучване на нагласите на гостите на хотела</li> <li>6. Създаване на условия за прилагане на политиката за нулеви отпадъци</li> <li>7. Увеличаване на разделното събиране на отпадъци и намаляване на потреблението на вода и енергия</li> <li>8. Намаляване на количеството боклук</li> <li>9. Обучение на персонала</li> <li>10. Запознаване на клиентите с отговорното управление на отпадъците и използването на ресурсите</li> <li>11. Изготвяне на информационни табла</li> <li>12. Насърчаване на екологични практики</li> </ol>

<p><b>Връзка с добри практики/ пример</b></p>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> Rhino Alpine Resort</p>
<p><b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b></p>	<p>В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства настоящият технически лист. Посочете интернет връзка.</p> <p><b>Например:</b>  <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008L0098&amp;from=IT">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/HTML/?uri=CELEX:32008L0098&amp;from=IT</a>  <a href="https://ewwr.eu/project/">https://ewwr.eu/project/</a>  <a href="http://publications.europa.eu/resource/cellar/bb444830-94bf-11ea-aac4-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1">http://publications.europa.eu/resource/cellar/bb444830-94bf-11ea-aac4-01aa75ed71a1.0001.01/DOC_1</a></p>



### 9.3. Модул 3. Производство

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на модула</b>	Този модул има за цел да подобри знанията и уменията на обучаемите за нулеви отпадъци в сектора на ресторантьорството и хотелиерството. Той има за цел да научи обучаемите как придобитите знания могат да бъдат приложени в сектора на кетъринга и хотелиерството.
<b>Основни моменти в модула</b>	Основните ключови моменти в този модул са: Урок 1: Сортиране, рециклиране, компостиране и повторна употреба Урок 2: Опаковане Урок 3 : Потребление
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработване на съзнание за екологично отговорно поведение в хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>2. Разбиране на значението на екологичните практики за качеството на хотелските и кетъринг услугите</li> <li>3. Опит в реалния живот в сферата на хотелиерството</li> <li>4. Привличане на гостите за участие в „нулеви отпадъци“ в хотелиерските и кетъринг услугите</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прилагане на различни техники за управление на отпадъците, за да се справят с отпадъците, останали след производството</li> <li>- Определяне на най-добрия вариант за опаковане на продуктите</li> <li>- Анализират настоящите навици на потребление и как те могат да бъдат променени, за да се намали потреблението в сектора на кетъринга и хотелиерството.</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Използване на придобитите знания за техниките за управление на отпадъците в сектора на ресторантьорството и хотелиерството</li> <li>- Извършване на дейности по начин, който намалява отпадъците</li> </ul> <p>Компетенции:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Интегриране на различни идеи за нулеви отпадъци в съществуващите работни навици</li> <li>- Разпространение на информация за значението на устойчивостта</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<p>X Грамотност</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li><input type="checkbox"/> Числени, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Цифрови и технологични компетентности</li> </ul> <p>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</p> <p>X Активно гражданство</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Предприемачество</li> <li><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</li> </ul> <p>X Зелени умения</p>
<b>Клас/група ПОО</b>	<p>-Ученици - 11-12 клас в VET School</p> <p>-Ученици - 9-12 клас в VET School с дуална форма на обучение</p> <p>-Стажанти в центрове за ПОО</p> <p>-Стажанти ( нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL</p>
<b>Технически листове</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сортиране, рециклиране, компостиране и повторна употреба</li> <li>2. Опаковка</li> <li>3. Потребление</li> </ol>

## Урок 1. Сортиране, рециклиране, компостиране и повторна употреба

### 1.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Научете се как да сортирате отпадъците, да определяте какво не може да се използва повторно. Научете се как да използвате отпадъците, да ги компостирате и да ги използвате като тор за отглеждане на зеленчуци и други стоки, ако е необходимо.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Начини за сортиране на отпадъците</li> <li>2. Какво може да се рециклира</li> <li>3. Какво е компостиране и как да го правим</li> <li>4. Предмети за еднократна употреба, какво може да се използва повторно</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Научаване и разбиране на това какво може да се отдели от отпадъците, останали след производството</li> <li>2. Разбиране и изучаване на това, което може да се рециклира и използва за различни цели</li> <li>3. Разбиране на значението на компостирането и как то може да се извършва в сектора на ресторантьорството и хотелиерството</li> <li>4. Научете кои предмети за еднократна употреба могат да бъдат заменени и кои предмети за многократна употреба могат да бъдат използвани вместо тях.</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Идентифициране на материали, които могат да се компостират и рециклират</li> <li>- идентифициране на елементи, които могат да бъдат заменени с елементи за многократна употреба.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да използват придобитите знания за управление на отпадъците.</li> <li>- да работят по начин, който би довел до по-малко отпадъци.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Интегриране на идеите за нулеви отпадъци в сектора на кетъринга и хотелиерството</li> </ul>

	- Обсъждане на начините за намаляване на отпадъците
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<input type="checkbox"/> Грамотност <input type="checkbox"/> Многоезичие <input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения <input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности X Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции X Активно гражданство X Предприемачество X Културна осведоменост и изразяване X Зелени умения
<b>Участващи субекти</b>	- Управление на отпадъците - Компостиране - Рециклиране - Сектор кетъринг - хотелиерски сектор
<b>Методология</b>	- Онлайн обучение - От практика към теория - самостоятелна работа - гледане на видеопрезентации, самостоятелно четене, самоанализ, упражнения, самооценка, самостоятелна работа с технически лист. - Формално образование в училище за ПОО и центрове за ПОО - WBL - Обучение в двойна форма Инструменти: - Видео - Казуси - Викторини - Забъркани думи - Тест

## 1.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 1</b>
<b>Електронен ресурс за печелене (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Въведение</b>	<p>В този урок първо ще бъде представена основната тема. Ще бъдат обяснени основните определения, за да се разбере по-добре темата.</p> <p>Трябва да се представи и важноста на темата. Защо е важно тези жестове да бъдат внедрени в производството.</p>
<b>Основно представяне</b>	Първо трябва да се определят основните думи. Трябва да се обясни подробно какво е компостиране, сортиране, рециклиране и какво може да се използва повторно след производството.

	<p>Следва да се подчертае значението на прилагането на тези методи. Как работата по този начин е от полза за околната среда и най-вече за компанията, която използва тези методи.</p> <p>Трябва да се представят няколко варианта за това какви продукти могат да се използват в сектора на ресторантьорството и хотелиерството, които могат да се използват многократно по време на производството.</p> <p>Например:</p> <p>Може да се представи, че храната, останала след производството, може да бъде сортирана и да се прецени какво може да се използва по различен начин след производството. Остатъците от храна могат да бъдат продадени или раздадени на хора, които изпитват затруднения и се нуждаят от помощ. Част от храната може да се компостира и да се използва като тор при отглеждането на зеленчуци, плодове и билки. По време на производствения процес използваните инструменти, които са само за еднократна употреба, могат да се заменят с инструменти за многократно употреба, като например хартиените кърпи се заменят с кърпи, които могат да се перат.</p>
--	--

	<b>Упражнения и/или въпроси за саморефлексия</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Многобройните инструменти, предлагани от НР5, могат да се използват при разработването на упражнения за проверка и подобряване на знанията, придобити по време на теоретичната част на урока.</p> <p>Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Въпроси с множествен избор</li> <li>- Истински или неверни твърдения</li> </ul>
<b>Екскурзия</b>	<p>Трябва да се създадат 1-3 упражнения за подобряване и проверка на придобитите знания.</p> <p>Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учениците трябва да съпоставят думите с техните определения, за да проверят как са разбрали основните думи.</li> <li>- Могат да се представят ситуации и да се избере най-добрия начин за решаването или управлението им. Оставете учениците да изберат варианта, който според тях е най-подходящ</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>При разработването на задачи за самоанализ могат да се използват множество инструменти, предлагани от НР5.</p>
<b>Самоанализ</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи за допълване на знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p>

	<p>1. Проучване – запознайте се с актуалните национални позиции по отношение на управлението на отпадъците в сектора на общественото хранене</p> <p>За Литва:  <a href="https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/sgp-tvarkymas/sgp-viesojo-maitinimo-imonese">https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/sgp-tvarkymas/sgp-viesojo-maitinimo-imonese</a></p>
--	--

	Оценка
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Познаване на основните дефиниции по темата</li> <li>- Умения за анализиране на ситуации, в които представените концепции могат да бъдат приложени</li> <li>- Способност за успешно прилагане на най-добрите решения на проблемите</li> <li>- Възможност за разграничаване на това, което може да се използва повторно, и това, което не може.</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест
<b>Инструменти за оценка</b>	<p>В този раздел трябва да напишете тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Можете да избирате между тест "вярно/невярно" и тест с множество отговори.</p>

## Урок 2. Опаковане

### 2.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Целта на този урок е да информира учениците за различните опаковки, които могат да се използват, да ги запознае с всички възможни варианти и да им покаже начини за намаляване на отпадъците.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. увреждане на околната среда от опаковката</li> <li>2. Намаляване на опаковките</li> <li>3. Опаковки за многократна употреба</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбиране на различните материали за опаковане, които могат да се използват</li> <li>2. Разбиране значението на намаляването на количеството опаковки, използвани в сектора</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разграничаване на различните видове опаковки.</li> <li>- Определяне на материалите, които са най-малко вредни за околната среда.</li> <li>- Анализиране на възможностите за намаляване на опаковките.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Познаване на значението на използваните опаковки</li> <li>- Извършване на дейността по начин, който най-малко вреди на околната среда.</li> </ul> <p><b>Компетентности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обсъждане на начините, по които опаковките могат да бъдат намалени или заменени с по-малко вредни материали</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li>X Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li>X Предприемачество</li> <li>X Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>

<b>Участващи субекти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сектор кетъринг</li> <li>- Сектор хотелиерство</li> </ul>
<b>Методология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Онлайн обучение</li> <li>- От практика към теория</li> <li>- самостоятелна работа – гледане на видеопрезентации, самостоятелно четене, самоанализ, упражнения, самооценка, самостоятелна работа с технически лист.</li> <li>- Формално образование в училище за ПОО и центрове за ПОО</li> <li>- WBL</li> <li>- Обучение в двойна форма</li> </ul> <p>Инструменти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Видео</li> <li>- Казуси</li> <li>- Викторини</li> <li>- Разбъркани думи</li> <li>- Тест</li> </ul>

## 2.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 2</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Въведение</b>	<p>В този урок първо ще бъде представена основната тема. Ще бъдат обяснени основните определения, за да се разбере по-добре темата.</p> <p>Трябва да се представи и важноста на темата. Защо е важно тези жестове да бъдат внедрени в производството.</p>
<b>Основно представяне</b>	<p>Първо трябва ясно да се определи основната тема, за която ще се говори в урока.</p> <p>Второ, трябва да се представят различните видове опаковки и тяхното въздействие върху околната среда.</p> <p>След това трябва да се представят няколко варианта за намаляване на опаковките. Как да се намали опаковката при закупуване на консумативи, необходими за производството.</p> <p>И накрая, трябва да се представят няколко екологични жеста и опаковки. Опаковките, които се разграждат по-бързо, са от рециклирани материали или за многократна употреба.</p>

	<b>Упражнения и/или въпроси за саморефлексия</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Многобройните инструменти, предлагани от НР5, могат да се използват при разработването на упражнения за проверка и подобряване на знанията, придобити по време на теоретичната част на урока.</p> <p>Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Въпроси с множествен избор</li> </ul>



	- Истински или неверни твърдения
<b>Упражнение</b>	<p>Трябва да се създадат 1-3 упражнения за подобряване и проверка на придобитите знания.</p> <p>Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учениците трябва да съпоставят думите с техните определения, за да проверят доколко са разбрали основните определения.</li> <li>- Могат да се представят ситуации и да се избере най-добрия начин за решаването или управлението им. Оставете учениците да изберат варианта, който според тях е най-подходящ</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	При разработването на задачи за самоанализ могат да се използват множество инструменти, предлагани от НР5.
<b>Самоанализ</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи за допълване на знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учебен казус – запознайте се с актуалните национални позиции за намаляване на опаковките</li> </ol> <p>За Литва:  <a href="https://www.vaatc.lt/specialiste-pakuociu-neisvengsime-taciau-galime-sumazinti-ju-kiekus/">https://www.vaatc.lt/specialiste-pakuociu-neisvengsime-taciau-galime-sumazinti-ju-kiekus/</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Видеоклип за устойчиви опаковки:  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=lwYwKQcmXhY">https://www.youtube.com/watch?v=lwYwKQcmXhY</a></li> </ol>

	<b>Оценка</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Разбиране на различните видове опаковки</li> <li>- Способност за разграничаване на различни опаковъчни материали</li> <li>- Осъзнаване на въздействието на различните опаковки върху околната среда</li> <li>- Умения за намаляване на количеството опаковки за еднократна употреба, използвани в производството</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест
<b>Инструменти за оценка</b>	При разработването на задачи за самоанализ могат да се използват множество инструменти, предлагани от НР5.

## Урок 3. Потребление

### 3.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	В този урок учениците ще научат какви са ползите от намаляването на потреблението по време на производството.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Значение на намаляването на потреблението по време на производството</li> <li>2. Различни начини за намаляване на потреблението по време на производството</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Възможност за повишаване на осведомеността относно значението на намаляването на потреблението</li> <li>2. Възможност за развиване на нови навици, които биха помогнали за намаляване на потреблението</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Прилагане на навици, които намаляват потреблението</li> <li>- Анализират по какъв начин може да се намали потреблението</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Адаптиране към различни работни навици</li> <li>- Способност за анализ на работните навици, способност за анализ на потреблението.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обсъждане на нови начини за намаляване на потреблението</li> <li>- Практическа работа с минимално потребление</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li>X Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li>X Предприемачество</li> <li>X Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>
<b>Участващи субекти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Сектор кетъринг</li> <li>- Сектор хотелиерство</li> </ul>

<b>Методология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Онлайн обучение</li> <li>- От практика към теория</li> <li>- самостоятелна работа – гледане на видеопрезентации, самостоятелно четене, самоанализ, упражнения, самооценка, самостоятелна работа с технически лист.</li> <li>- Формално образование в училище за ПОО и центрове за ПОО</li> <li>- WBL</li> <li>- Обучение в двойна форма</li> </ul> <p>Инструменти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Видео</li> <li>- Казуси</li> <li>- Викторини</li> <li>- Забъркани думи</li> <li>- Тест</li> </ul>
--------------------	--

### 3.2. Насоки за провеждане на обучение

	Теория на урока 1
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Въведение</b>	<p>В този урок темата ще бъде представена накратко. Трябва да се представят основните моменти от урока.</p> <p>За да стане урокът по-интересен, може да се покаже кратко видео с продължителност 2-3 минути или да се добавят снимки, за да стане урокът по-интерактивен.</p>
<b>Основно представяне</b>	<p>В този урок трябва да се обяснят основните дефиниции. Основният урок трябва да представи различни начини, по които може да се намали потреблението, различни работни навици, които да се въведат в съществуващите, за да се помогне за постигането на целта.</p> <p>Може да се включи и въпросът как някои продукти, необходими за сектора на общественото хранене, могат да се отглеждат на място, ако има възможности за това, като по този начин се намалява количеството на закупуваните продукти.</p> <p><i>Първо ще бъде обяснено основното понятие – какво е потребление. По-късно ще бъде представено какъв вид потребление може да бъде намалено в сектора на ресторантьорството и хотелиерството. Ще бъдат представени работните навици, които могат да помогнат на дружеството да намали разходите за електроенергия, по-късно ще се говори за това как може да се отглеждат определени продукти, като билки и някои зеленчуци. Отглеждането на продукти по естествен начин намалява покупките и транспорта, защото няма нужда от това.</i></p>

	Упражнения и/или въпроси за саморефлексия
<b>Ресурси за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Многобройните инструменти, предлагани от Н5Р, могат да се използват при разработването на упражнения за проверка и подобряване на знанията, придобити по време на теоретичната част на урока.</p> <p>Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Въпроси с множествен избор</li> <li>- Истински или неверни твърдения</li> </ul>
<b>Упражнение</b>	<p>Трябва да се създадат 1-3 упражнения за подобряване и проверка на придобитите знания.</p> <p>Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учениците трябва да съпоставят думите с техните определения, за да проверят доколко са разбрали основните определения.</li> <li>- Могат да се представят ситуации и да се избере най-добрия начин за решаването или управлението им. Оставете учениците да изберат варианта, който смятат, че би бил най-подходящ</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	При разработването на задачи за самоанализ могат да се използват множество инструменти, предлагани от Н5Р.
<b>Самоанализ</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи, които да допълнят знанията и уменията на учащите.</p> <p>Например:</p> <p>Пример за проучване – Проучване на настоящите национални политики за потребление и намаляване на потреблението</p> <p>За Литва:</p> <p><a href="https://enmin.lrv.lt/lt/naujienos/pritarta-elektros-vartojimo-mazinima-ir-solidarumo-inasa-numatancioms-pataisoms">https://enmin.lrv.lt/lt/naujienos/pritarta-elektros-vartojimo-mazinima-ir-solidarumo-inasa-numatancioms-pataisoms</a></p>

	<b>Оценка</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Информираност за значението на намаляването на потреблението</li> <li>- Познания за различните области, в които потреблението може да бъде намалено</li> <li>- Знания за начините за намаляване на потреблението</li> <li>- Умения за адаптиране към нови работни навици, които помагат за намаляване на потреблението</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест

<b>Инструменти за оценка</b>	При разработването на задачи за самоанализ могат да се използват множество инструменти, предлагани от НР5.
------------------------------	--

## Допълнителна информация

Ресурс за електронно обучение (Н5Р). Интерактивна книга
За да допълните знанията и уменията на обучаваните, трябва да им предложите допълнителни материали. Моля, посочете подходящи източници на информация на езици, достъпни за обучаемите. Подредете източниците за всеки урок поотделно.
<b>Например:</b>
<i>Урок 1</i>
<a href="https://sciencing.com/list-materials-recyclable-8073576.html">https://sciencing.com/list-materials-recyclable-8073576.html</a>
<a href="https://www.toadandco.com/blogs/blog/20-things-you-can-reuse-at-home">https://www.toadandco.com/blogs/blog/20-things-you-can-reuse-at-home</a>
<a href="https://www.epa.gov/recycle/composting-home">https://www.epa.gov/recycle/composting-home</a>
<i>Урок 2</i>
<a href="https://www.ecoandbeyond.co">https://www.ecoandbeyond.co</a>
<a href="https://foodprint.org/issues/the-environmental-impact-of-food-packaging/">https://foodprint.org/issues/the-environmental-impact-of-food-packaging/</a>
<a href="https://www.assemblies.com/food-packaging-9-types-and-differences-explained/">https://www.assemblies.com/food-packaging-9-types-and-differences-explained/</a>
<i>Урок 3</i>
<a href="https://www.climatecolab.org/wiki/Reducing+консумация">https://www.climatecolab.org/wiki/Reducing+консумация</a>
<a href="https://www.fundingoptions.com/blog/education/reducing-energy-at-workplace">https://www.fundingoptions.com/blog/education/reducing-energy-at-workplace</a>
<a href="https://www.webstaurantstore.com/blog/1744/growing-a-culinary-garden-for-your-restaurant.html">https://www.webstaurantstore.com/blog/1744/growing-a-culinary-garden-for-your-restaurant.html</a>

## Библиографска справка

Ресурс за електронно обучение (Н5Р) Интерактивна книга
Моля, посочете библиографските източници, които сте използвали при разработването на учебното съдържание.
<b>Например:</b>
<a href="https://www.sciencedirect.com/topics/earth-and-planetary-sciences/composting">https://www.sciencedirect.com/topics/earth-and-planetary-sciences/composting</a>

## Терминологичен речник

<b>Ресурси за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
Избройте основните термини, които са свързани с урока в модула. Дайте кратко описание на всеки термин.	

<b>Например:</b>	
<b>Намаляване на отпадъците</b>	практиката да се използват по-малко материали и енергия, за да се сведе до минимум генерирането на отпадъци и да се запазят природните ресурси.
<b>Компост</b>	Компостът е смес от съставки, които се използват като тор за растенията и за подобряване на физичните, химичните и биологичните свойства на почвата. Обикновено се приготвя чрез разлагане на растителни и хранителни отпадъци.

## Технически лист 1

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	Сортиране, рециклиране, компостиране и повторна употреба
<b>Цел</b>	Целта на този технически документ е да опише последователните стъпки, които трябва да се следват, за да се приложи практиката на сортиране, рециклиране, компостиране и повторно използване в сектора на хотелиерството и ресторантьорството.
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на практиката. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на всички възможни практики за управление на отпадъците</li> <li>2. Проучване кои от практиките могат да бъдат приложени в избрания сектор</li> <li>3. Обсъждане на възможностите с персонала</li> <li>4. Създаване на условия за прилагане на практиките</li> <li>5. Обучение на персонала</li> <li>6. Споделяне на ползите от практиките за околната среда и предприятието</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> Нулеви хранителни отпадъци и подкрепа за учениците Преработвателят на отпадъци</p>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	<p>В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства този технически лист. Посочете интернет връзка</p> <p><b>Например:</b> <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en</a></p>

## Технически лист 2

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	<b>Опаковка</b>
<b>Цел</b>	Целта на този технически лист е да опише последователните стъпки, които трябва да се следват, за да се приложи практиката на екологично чисти опаковки в сектора на хотелиерството и ресторантьорството.
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на практиката. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. анализиране на опаковките, използвани в сектора на общественото хранене</li> <li>2. Проучване на възможностите за намаляване и промяна на опаковките</li> <li>3. Обсъждане на възможностите с персонала</li> <li>4. Избор на най-добрите практики и вида на опаковката, която ще се използва</li> <li>5. Споделяне на ползите за околната среда от прилагането на практиката</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> Да станете доставчик на храна с нулеви отпадъци</p>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	<p>В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства този технически лист. Посочете интернет връзка</p> <p><b>Например:</b> <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling_en</a> <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/plastics_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/plastics_en</a></p>

### Технически лист 3

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Pdf файл</b>
--	-----------------



Наименование на техническата спецификация	Потребление
<b>Цел</b>	Целта на този технически документ е да опише последователните стъпки, които трябва да се следват, за да се приложи практиката за намаляване на потреблението в сектора на хотелиерството и ресторантьорството.
<b>Изпълнение по стъпка</b>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на практиката. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на настоящите работни навици</li> <li>2. Проучване какво може да се промени, за да се намали потреблението на електроенергия</li> <li>3. Анализирайте какво може да се направи, за да се намалят покупките и потреблението на продукти</li> <li>4. Обсъждане с персонала на възможностите за въвеждане на нови работни навици</li> <li>5. Обучение на персонала</li> <li>6. Споделяне на ползите за околната среда от прилагането на нови работни навици за намаляване на потреблението</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> Екологично отговорен готвач</p>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	<p>В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства този технически лист. Посочете интернет връзка</p> <p>Например:  <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/urban-environment_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/urban-environment_en</a>  <a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/water_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/water_en</a></p>

#### 9.4. Модул 4. Услуги

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Цел на модула</b>	Този модул има за цел да развие и усъвършенства знанията и уменията на обучаемите по отношение на нулевите отпадъци в хотелиерството и ресторантьорството. Освен това той има за цел да формира екологично поведение и да промени работните навици в хотелиерството и ресторантьорството.
<b>Основни моменти в модула</b>	Основните ключови моменти в този модул са: Урок 1. Програми за повторна употреба на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането Урок 2. Прекалено добро, за да бъде изхвърлено Урок 3. Намаляване на пластмасовите изделия за еднократна употреба по време на кетъринг събития
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разработване на съзнание за екологично отговорно поведение в хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>2. Разбиране на значението на екологичните практики за качеството на хотелските и кетъринг услугите</li> <li>3. Опит в реалния живот в сферата на хотелиерството</li> <li>4. Привличане на гостите за участие в практики за „нулеви отпадъци“ в хотелиерските и кетъринг услугите</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да опише различните екологични практики, приложими в хотелиерството и ресторантьорството.</li> <li>- да препоръча конкретни екопрактики в зависимост от нуждите.</li> <li>- да прилага екологични практики в хотелиерството и ресторантьорството.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптиране на екологични практики в хотелиерството и ресторантьорството.</li> <li>- да демонстрира различни екологични практики в хотелиерството и ресторантьорството.</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да обсъди значението на екологичните практики за качеството на услугите в хотелиерството и ресторантьорството.</li> <li>- осведоменост за екологично отговорно поведение в хотелиерството и ресторантьорството.</li> </ul>

<p><b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li>X Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междучелностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li>X Предприемачество</li> <li><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>
<p><b>Клас/група ПОО</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение</li> <li>- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение</li> <li>- Стажанти в центрове за ПОО</li> <li>- Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL</li> </ul>
<p><b>Технически листове</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Програми за повторна употреба на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането</li> <li>2. Прекалено добро, за да бъде изхвърлено</li> <li>3. Намаляване на пластмасовите изделия за еднократна употреба по време на кетъринг събития</li> </ol>

## Урок 1. Програми за повторна употреба на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането

### 1.1. Цел, цели на обучението и резултати

Ресурс за електронно обучение (H5P)	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Целта на този урок е да запознае обучаемите с екопрактика за намаляване на прането в хотелиерството. Освен това урокът ще повиши осведомеността за възможностите за намаляване на потреблението на вода, енергия и химикали при пране. Урокът ще насърчи екоповедението и промяната на ежедневните навици.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на процеса на пране в хотела</li> <li>2. Проучване на нагласите на гостите за прилагане на екопрактика за намаляване на прането</li> <li>3. Създаване на условия за прилагане на практиката</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Съзнание за нулеви отпадъци в хотелското обслужване</li> <li>2. Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>3. Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> <li>4. Привличане на гостите за участие в „нулеви отпадъци“ в хотелиерските и кетъринг услугите</li> </ol>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. разбиране за намаленото потребление на вода и енергия, както и за намалената употреба на химикали</li> <li>2. Привличане на гостите за участие в „нулеви отпадъци“ в хотела</li> <li>3. Разработване на съзнание за екологично отговорно поведение в хотелиерството и ресторантьорството</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описва различни екологични практики за минимизиране на прането.</li> <li>- препоръчване на минимизиране на прането в зависимост от нуждите на хотела.</li> <li>- прилагане на минимизиране на прането в хотелските услуги</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адаптиране на минимизирането на прането в хотелските услуги</li> <li>- демонстриране на минимизиране на прането в хотелските услуги</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да обсъди значението на минимизирането на прането за качеството на хотелските услуги</li> </ul>

	- осведоменост за екологично отговорно поведение в хотелските услуги.
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<input type="checkbox"/> Грамотност <input type="checkbox"/> Многоезичие <input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения <input checked="" type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности <input checked="" type="checkbox"/> Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции <input checked="" type="checkbox"/> Активно гражданство <input checked="" type="checkbox"/> Предприемачество <input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване <input checked="" type="checkbox"/> Зелени умения
<b>Участващи субекти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Управление в хотелиерството</li> <li>- Обслужване в перално отделение</li> <li>- Поддържане на дома</li> <li>- Гостоприемство в туризма</li> </ul>
<b>Методология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- онлайн обучение</li> <li>- от практика към теория</li> <li>- самостоятелна работа - гледане на видеодемонстрации, самостоятелно четене, самоанализ; самостоятелно упражнение; самооценка; самостоятелна работа с технически листове</li> <li>- формално образование в училища за ПОО и центрове за ПОО</li> <li>- WBL</li> <li>- дуална форма на обучение</li> </ul> <p>Инструменти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- видео</li> <li>- проучвания на случаи</li> <li>- Викторини</li> <li>- Забъркани думи</li> <li>- Тест</li> </ul>

## 1.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 1</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	В този раздел трябва да напишете 2-3 изречения, с които да представите темата на урока.

	<p>За да го направите по-привлекателен за обучаемите, предлагаме да използвате кратък въвеждащ видеоклип - 2-3 минути. Видеоклипът трябва да има лиценз за свободна употреба. Можете също така да използвате свой собствен видеоклип, ако разполагате с такъв.</p> <p><b>Например:</b>  <i>Прането на спално бельо и кърпи води до значително потребление на енергия и вода. Могат да се приложат практики за намаляване на екологичния отпечатък на кетъринг услугите.</i>  <i>Пример за такава екопрактика е намаляването на прането до минимум.</i>  <i>Важен елемент е повишаването на осведомеността на гостите, че тази екологична практика води до повишаване на качеството на услугите в хотела.</i></p> <p><i>Връзка за въвеждащо видео &gt;&gt;</i>  <a href="https://www.youtube.com/watch?v=l8IKmaSzUOc&amp;t=3s">https://www.youtube.com/watch?v=l8IKmaSzUOc&amp;t=3s</a></p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<p>В този раздел трябва да представите подробна информация за темата на урока.</p> <p>Основната презентация трябва да съдържа поне три ключови точки, които съответстват на определените специфични цели на урока.</p> <p>Обемът на съдържанието зависи от темата на урока. Но то не трябва да е повече от 2 страници.</p> <p><b>Важно!</b>  Посочете в описанието, че има самостоятелни задачи (самостоятелни упражнения, самоанализ). Изпълнението на тези задачи ще помогне на учениците да допълнят нови знания и да доразвият нови умения.</p> <p><b>Например:</b>  <i>Урокът ще се фокусира върху три основни точки.</i>  <i>След като се запознаете с тях, ще можете да прилагате екопрактики в хотелските услуги.</i></p> <p><i>Основните моменти са:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><i>1. Анализ на процеса на пране в хотела</i></li> <li><i>2. Проучване на нагласите на гостите за прилагане на екопрактика за намаляване на прането</i></li> <li><i>3. Създаване на условия за прилагане на практиката</i></li> </ol> <p><i>За да се затвърдят придобитите нови знания и да се развият новите умения, е необходимо да се правят упражнения и самоанализ.</i></p>

(следва подробно описание на всяка от трите ключови точки...)

	<b>ПРИМЕРИ ЗА УПРАЖНЕНИЯ И/или ВЪПРОСИ ЗА САМООЦЕНКА</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> <i>За целите на урока са подходящи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Тестове.</li><li>- Разбъркани думи</li></ul>
<b>Упражнение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 упражнения, които да допълнят знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b> <b>Упражнение 1</b> <i>Всеки ученик трябва да създаде анкета от 5 въпроса. Думите за въпросите ще бъдат дадени предварително и ще бъдат кодирани. Ученикът трябва да подреди думите в смислени въпроси.</i></p> <p><b>Упражнение 2</b> <i>Всеки ученик трябва сам да направи информационно табло. Думите за табелата ще бъдат предварително дадени и кодирани. Ученикът трябва да подреди думите в смислен текст.</i></p>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> <i>Самостоятелно - четене/гледане чрез външни връзки</i></p>
<b>Самоанализ</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи, за да допълните знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b> <b>1. Учебен казус</b> – четене на конкретен раздел от „Прости съвети за пестене на вода на работното място“ от Алианса за водна ефективност - <a href="https://www.allianceforwaterefficiency.org/resources/topic/water-saving-tips-cii-water-use">https://www.allianceforwaterefficiency.org/resources/topic/water-saving-tips-cii-water-use</a></p>

	<p><b>2. Самостоятелно изчисляване на</b> намалените разходи в съответствие с дадения пример.</p> <p><i>Количеството пране за всяка стая е променливо - зависи от размера на леглото, размера на кърпите, плътността на тъканите, броя на артикулите, които трябва да се изперат в една стая.</i></p> <p><i>Пример:</i></p> <p><i>За стая със 75% заетост и 4 кг пране на нощ, през цялата година, с разходи за кг/пране от 0,50 EUR/kg, годишната цена възлиза на 479 EUR. Тези разходи за хотел със сто стаи могат да достигнат 47 900 евро/годишно, а процентът на повторна употреба на текстилните изделия може да достигне 5 %, т.е. могат да се реализират икономии в размер на 2400 евро годишно.</i></p> <p><b>3. Интересно четиво &gt;&gt;</b></p> <p><i>Нуждаете се от помощ при планирането на програми за опазване на водата? Алиансът за водна ефективност (AWE) има решение за вас.</i></p> <p><u><i>Инструмент за проследяване на опазването</i></u></p>
--	---

	Оценка
Ресурс за електронно обучение (H5P)	Интерактивна книга
Елементи за оценка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Познания за екологичните практики за намаляване на прането;</li> <li>- Умения за анализ на състоянието на процеса на пране в хотела;</li> <li>- Умения за адаптиране на екологични практики за намаляване на прането;</li> <li>- Осъзнаване на значението на прилагането на екологични практики за намаляване на прането;</li> <li>- Информираност за екологично отговорно поведение в хотелските услуги</li> </ul>
Ресурс за електронно обучение (H5P)	Тест



## Инструменти за оценка

В този раздел трябва да напишете тест за самооценка.

Тестът трябва да включва 5 въпроса.

Можете да избирате между тест „вярно/невярно“ и тест с множество отговори с три възможни отговора.

### Например:

- 1. Екологичната практика „минимизиране на прането“ в хотелиерските услуги помага ли за намаляване на потреблението на вода и електроенергия?  
Да/не*
- 2. Важно ли е да се анализира хотелската услуга, преди да се въведат екопрактики?  
Да/не*
- 3. Имат ли гостите на хотела важна роля в прилагането на екопрактиката „минимизиране на прането“?  
Да/не*
- 4. Трябва ли персоналът да бъде обучен да прилага екологични практики в хотелското обслужване?  
Да/не*
- 5. Повишава ли се качеството на услугите в хотела, когато се прилагат екологични практики?  
Да/не*

## Урок 2. Прекалено добро, за да бъде изхвърлено

### 2.1. Цел, учебни цели и резултати

Ресурс за електронно обучение (Н5Р)	Интерактивна книга
Цел на урока	Целта на този урок е да запознае учениците с намаляването на хранителните отпадъци в ресторанта. Обучаемите ще се запознаят с политиките на ЕС за намаляване на хранителните отпадъци, както и с прости екопрактики, които могат да бъдат приложени за намаляване на хранителните отпадъци и готовите ястия в ресторанта.
Основни моменти от урока	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Намаляване на разхищението на храни: отговорът на ЕС на глобално предизвикателство</li><li>2. Екологични практики за намаляване на хранителните отпадъци в ресторантите</li></ol>
Основни цели на обучението	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ "Съзнание за нулеви отпадъци в кетъринг услугите</li><li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li><li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li><li>➤ Опит в реалния живот в сферата на хотелиерството</li></ul>
Специфична(и) цел(и) на обучението	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Разбиране на намаляването на хранителните отпадъци и политиките на ЕС за намаляване на хранителните отпадъци</li><li>2. Разработване на осведоменост за екологично отговорно поведение в заведенията за хранене и привличане на клиентите на ресторантите към политики за намаляване на хранителните отпадъци</li></ol>
Резултати от обучението	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- да описва различни екологични практики за намаляване на хранителните отпадъци.</li><li>- да обясни политиките на ЕС за намаляване на хранителните отпадъци.</li><li>- да препоръчва практики за намаляване на хранителните отпадъци в зависимост от нуждите на ресторанта.</li><li>- да прилага практики за намаляване на хранителните отпадъци в ресторантьорството.</li></ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разработване на практики за намаляване на хранителните отпадъци в зависимост от нуждите на ресторанта.</li><li>- организиране на практики за намаляване на хранителните отпадъци в ресторантьорството</li><li>- да демонстрира практики за намаляване на хранителните отпадъци в ресторантьорството.</li></ul>




	<p>Компетентности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да обсъдят значението на намаляването на хранителните отпадъци за човечеството.</li> <li>- осведоменост за екологично отговорно поведение в ресторантьорството</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li>X Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li>X Предприемачество</li> <li><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>
<b>Участващи субекти</b>	<p>Управление в ресторантьорството Ресторантско обслужване Сервиране и обслужване на барове Икономика на туризма</p>
<b>Методология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– онлайн обучение</li> <li>– от практика към теория</li> <li>– самостоятелна работа - гледане на видеодемонстрации, самостоятелно четене, самоанализ; самостоятелно упражнение; самооценка; самостоятелна работа с технически листове</li> <li>– формално образование в училища за ПОО и центрове за ПОО</li> <li>– WBL</li> <li>– дуална форма на обучение</li> </ul> <p>Инструменти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– видео</li> <li>– проучвания на случаи</li> <li>– Викторини</li> <li>– Забъркани думи</li> <li>– Тест</li> </ul>

### 2.3. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 2</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	В този раздел трябва да напишете 2-3 изречения, с които да представите темата на урока.

	<p>За да го направите по-привлекателен за обучаемите, предлагаме да използвате кратко въвеждащо видео - 2-3 минути или снимки. Видеоклипът трябва да има лиценз за свободно използване. Можете също така да използвате свой собствен видеоклип, ако разполагате с такъв.</p> <p><b>Например:</b>  <i>Всяка година в ЕС се разхищават около 88 милиона тона храна - около 20% от всички произведени храни, като свързаните с това разходи се оценяват на 143 милиарда евро. Търсим всяка възможност за предотвратяване на разхищението на храни и за укрепване на устойчивостта на хранителната система. Всеки ден можем да правим прости неща, за да пестим храна и пари при пазаруване на хранителни стоки. Този урок ще ви запознае с лесна екологична практика за пестене на ресурси и храна в ресторантите.</i></p> <p><i>Загряваща снимка</i>  <u><b>КАК ДА НАМАЛИТЕ ИЗХВЪРЛЯНЕТО НА ХРАНА В ЕЖЕДНЕВИЕТО СИ</b></u></p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<p>В този раздел трябва да представите подробна информация за темата на урока.</p> <p>Основната презентация трябва да съдържа поне три ключови точки, които съответстват на определените специфични цели на урока. Обемът на съдържанието зависи от темата на урока. Но то не трябва да е повече от 2 страници.</p> <p>Важно!  Посочете в описанието, че има самостоятелни задачи (самостоятелни упражнения, самоанализ). Изпълнението на тези задачи ще помогне на учениците да допълнят нови знания и да доразвият нови умения.</p> <p><b>Например:</b>  <i>Знаете ли, че една трета от храната в света всъщност се изхвърля?  Урокът ще се фокусира върху два основни момента.  След като се запознаете с тях, ще можете да прилагате екопрактики в хотелските услуги.  Основните моменти са:  1. Намаляване на хранителните отпадъци: отговорът на ЕС на глобално предизвикателство  2. Екологични практики за намаляване на хранителните отпадъци в ресторантите</i></p> <p><i>Нека първо да се запознаем с усилията на ЕС по този глобален проблем.  (следва подробно описание на първата ключова точка...)</i></p>

	<p>Във втората част на урока ще научите за една лесна екологична практика за намаляване на хранителните отпадъци, която се прилага в ресторантьорството. (следва подробно описание на втората ключова точка...)</p> <p>За да се затвърдят придобитите нови знания и да се развият новите умения, е необходимо да се правят упражнения и самоанализ.</p>
--	---

	<b>ПРИМЕРИ ЗА УПРАЖНЕНИЯ И/ИЛИ ВЪПРОСИ ЗА САМООЦЕНКА</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от НР5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> За целите на урока са подходящи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Влачене и пускане.</li> <li>- QR кодове и плъзгане на думите</li> </ul>
<b>Упражнение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 упражнения, които да допълнят знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b> <b>Упражнение 1</b> Гледайте видеоклипа: <a href="https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-195618?&amp;lq=EN">https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-195618?&amp;lq=EN</a> Подредете в правилен ред действията, свързани със загубата на храни и разхищението на храни, предложени от ЕС.</p> <p><b>Упражнение 2</b> Сканирайте QR кодовете и включете правилните думи в изреченията.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ние ..... трябва да предприемем действия срещу разхищението на храна. (всички)</li> <li>2. Намаляването на ..... означава и намаляване на емисиите на парникови газове. (загуба и разхищение на храна)</li> <li>3. Намаляването на загубите и разхищението на храна може да ..... за преразпределение за нуждаещите се. (спестяване на питателна храна)</li> </ol>

<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от НР5.</p> <p>Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> <i>Самостоятелно - четене/гледане чрез външни връзки</i></p>
<p><b>Самоанализ</b></p>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи, за да допълните знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <p>1. <i>Учебен казус</i> <i>Проучване на националната политика за опазване на храните и намаляване на хранителните отпадъци. Да осмислят приноса на собствената си страна към усилията на ЕС.</i> <i>За България:</i> <a href="https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2021/10/15/natsionalna_programa_za_predotvrativane_i_namaliavane_na_zagubata_na_khrani.docx">https://www.mzh.government.bg/media/filer_public/2021/10/15/natsionalna_programa_za_predotvrativane_i_namaliavane_na_zagubata_na_khrani.docx</a></p> <p>2. <i>Гледайте видеоклипа:</i> <a href="https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-180488?&amp;lq=INT">https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-180488?&amp;lq=INT</a> <i>Обмислете значението на намаляването на хранителните отпадъци.</i></p>

	Оценка
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Интерактивна книга</p>
<p><b>Елементи за оценка</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знания за политиките на ЕС за намаляване на хранителните отпадъци</li> <li>- Познания за екологичните практики за намаляване на хранителните отпадъци;</li> <li>- Умения за разработване на практики за намаляване на хранителните отпадъци в зависимост от нуждите на ресторанта</li> <li>- Умения за организиране и демонстриране на практики за намаляване на хранителните отпадъци в ресторантьорството</li> <li>- Осъзнаване на значението на намаляването на хранителните отпадъци за човечеството;</li> <li>- Информираност за екологично отговорно поведение в ресторантьорството</li> </ul>

<p><b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b></p>	<p>Тест</p>
<p><b>Инструменти за оценка</b></p>	<p>В този раздел трябва да напишете тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Можете да избирате между тест "вярно/невярно" и тест с множество отговори с три възможни отговора.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Полага ли ЕС усилия за намаляване на хранителните отпадъци?</i> Да/не</li> <li>2. <i>Има ли във всички държави-членки на ЕС политики за намаляване на хранителните отпадъци?</i> Да/не</li> <li>3. <i>29 септември е Международният ден за повишаване на осведомеността относно загубата и разхищението на храни (IDAFLW)?</i> Да/не</li> <li>4. <i>Вярно ли е, че ресторантите трябва да прилагат политики за намаляване на хранителните отпадъци?</i> Да/не</li> <li>5. <i>Екологична практика ли е опаковането и продажбата на по-ниска цена на сготвена, но непродадена храна в ресторанта?</i> Да/не</li> </ol>

## Урок 3. Намаляване на пластмасовите изделия за еднократна употреба по време на кетъринг събития

### 3.1. Цел, учебни цели и резултати

<b>Цел на урока</b>	В този урок учениците ще научат за вредата от пластмасата и за необходимостта от предприемане на спешни действия за намаляване на употребата на пластмаса за еднократна употреба в заведенията за хранене.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Директива на ЕС за спиране на употребата на пластмаси за еднократна употреба.</li> <li>2. Екологични практики за намаляване на употребата на пластмаса при организиране на събития за кетъринг.</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ съзнание за „нулеви отпадъци“ чрез неизползване на пластмаса в кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> <li>➤ Разбиране на значението на екологичните практики за качеството на хотелските и кетъринг услугите</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбиране на намаляването на пластмасовите отпадъци в кетъринг услугите и политиките на ЕС за намаляване на пластмасовите отпадъци</li> <li>2. Разработване на съзнание за екологично отговорно поведение в заведенията за хранене и привличане на клиенти на ресторанти за намаляване на употребата на пластмаси за еднократна употреба</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описва различни екологични практики за намаляване на пластмасовите отпадъци в заведенията за хранене.</li> <li>- да обясни политиките на ЕС за намаляване на пластмасовите отпадъци.</li> <li>- Прилагане на екологични практики за намаляване на пластмасите за еднократна употреба в заведенията за хранене.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработване на практики за намаляване на отпадъците от пластмаси за еднократна употреба в зависимост от нуждите на събитието за кетъринг.</li> <li>- организиране на практики за намаляване на отпадъците от пластмаси за еднократна употреба в кетъринг услугите</li> <li>- демонстриране на практики за намаляване на отпадъците от пластмаси за еднократна употреба в заведенията за хранене.</li> </ul> <p><b>Компетентности:</b></p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- да обсъдят значението на намаляването на пластмасовите отпадъци за еднократна употреба за човечеството.</li> <li>- осведоменост за екологично отговорно поведение в ресторантьорството</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li>X Дигитални и технологични компетентности</li> <li>X Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li>X Предприемачество</li> <li><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>
<b>Участващи субекти</b>	<p>Управление в ресторантьорството  Ресторантско обслужване  Сервиране и обслужване на барове  Икономика на туризма</p>
<b>Методология</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– онлайн обучение</li> <li>– от практика към теория</li> <li>– самостоятелна работа – гледане на видеодемонстрации, самостоятелно четене, самоанализ; самостоятелно упражнение; самооценка; самостоятелна работа с технически листове</li> <li>– формално образование в училища за ПОО и центрове за ПОО</li> <li>– WBL</li> <li>– дуална форма на обучение</li> </ul> <p>Инструменти:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– видео</li> <li>– проучвания на случаи</li> <li>– Викторини</li> <li>– Забъркани думи</li> <li>– Тест</li> </ul>

### 3.2.Насоки за предоставяне на обучение

	<b>Теория на урока 3</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	В този раздел трябва да напишете 2-3 изречения, с които да представите темата на урока.

	<p>За да го направите по-привлекателен за обучаемите, предлагаме да използвате кратко въвеждащо видео - 2-3 минути, снимки или интересни препоръки. Видеоклипът трябва да има лиценз за свободно използване. Можете също така да използвате свой собствен видеоклип, ако разполагате с такъв.</p> <p><b>Например:</b>  <i>Пластмасата е навсякъде около нас от средата на миналия век, когато започва масовото ѝ производство. Новият материал бързо се утвърждава в ежедневието като добра алтернатива например на стъклото и порцелана.</i></p> <p><i>Постепенно пластмасата става все по-предпочитана в различни производствени области поради основните си предимства, като лекота, устойчивост и способност да приема различни форми. Така само за няколко десетилетия производството на пластмаса в света достига нива от 400 милиона тона годишно.</i></p> <p><i>Какви са ползите от намаляването на пластмасовите отпадъци?</i>  <i>Днес обаче всички знаем, че дълготрайността на пластмасата далеч не е най-голямото ѝ екологично предимство. Освен това рециклирането ѝ е крайно недостатъчно и достига едва 10%. Природозащитниците са категорични, че ако не се ограничи употребата на пластмасови продукти, те буквално ще ни „залееят“.</i></p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<p>В този раздел трябва да представите подробна информация за темата на урока.</p> <p>Основната презентация трябва да съдържа поне три ключови точки, които съответстват на определените специфични цели на урока.</p> <p>Обемът на съдържанието зависи от темата на урока. Но то не трябва да е повече от 2 страници.</p> <p><b>Важно!</b>  Посочете в описанието, че има самостоятелни задачи (самостоятелни упражнения, самоанализ). Изпълнението на тези задачи ще помогне на учениците да допълнят нови знания и да доразвият нови умения.</p> <p><b>Например:</b>  <i>Защо пластмасовите отпадъци са опасни?</i>  <i>Урокът ще се фокусира върху два основни момента.</i>  <i>След като се запознаете с тях, ще можете да прилагате екопрактики в хотелските услуги.</i></p> <p><i>Основните моменти са:</i></p>

	<p>1. <i>Какво прави ЕК и какво можем да направим ние в сферата на общественото хранене, за да допринесем за усилията на ЕС?</i></p> <p>2. <i>Екологични практики за намаляване на употребата на пластмаса при организиране на събития за кетъринг.</i></p> <p><i>(следва подробно описание на основните моменти...)</i></p> <p><b>Важно!</b>  <i>Няма едно-единствено решение за ограничаване на пластмасата. Промените, които могат да бъдат направени, могат да варират в зависимост от вида на ресторанта, предлаганите удобства и гостите, които го посещават.</i></p> <p><i>За да се затвърдят придобитите нови знания и да се развият новите умения, е необходимо да се правят упражнения и самоанализ.</i></p>
--	--

	<b>ПРИМЕРИ ЗА УПРАЖНЕНИЯ И/ИЛИ ВЪПРОСИ ЗА САМООЦЕНКА</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създавате самостоятелни упражнения, можете да използвате различни инструменти, които се предлагат от НР5.</p> <p>Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b>  <i>За целите на урока са подходящи:</i>  - <i>Влачене и пускане.</i></p>
<b>Упражнение</b>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 упражнения, които да допълнят знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b>  <b>Упражнение 1</b>  <i>Плъзнете и пуснете пластмасовите продукти за еднократна употреба, чието производство и употреба са ограничени в ЕС.</i></p> <p><i>Клечки за уши; Прибори за хранене (вилници, ножове, лъжици, пръчици за хранене); Чинии; Сламки; Бъркалки за напитки; Пръчки за прикрепване и поддържане на балони; Контейнери за храна, изработени от експандиран полистирол; Контейнери за напитки, изработени от експандиран полистирол, включително техните капачки и капаци; Чаши за напитки, изработени от експандиран полистирол, включително техните капачки и капаци; стъклени или метални контейнери за напитки, които имат капачки и капаци, изработени от пластмаса; контейнери за напитки, предназначени и използвани за храна за специални медицински цели; Мокри кърпички.</i></p>

	<p><b>Упражнение 2</b></p> <p>Всеки ученик трябва сам да направи информационно табло. Думите за табелата ще бъдат предварително дадени и кодирани. Ученикът трябва да подреди думите в смислен текст.</p>
Ресурс за електронно обучение (Н5Р)	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от НР5.</p> <p>Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b></p> <p><i>Самостоятелно четене/гледане чрез външни връзки</i></p>
Самоанализ	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи, за да допълните знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <p>1. Учебен случай</p> <p><i>Прочетете повече за пластмасата в кръговата икономика и помислете за личния си принос към този процес.</i></p> <p><a href="https://www.europarl.europa.eu/ReqData/etudes/ATAG/2018/625163/EPRS_ATA(2018)625163_EN.pdf">https://www.europarl.europa.eu/ReqData/etudes/ATAG/2018/625163/EPRS_ATA(2018)625163_EN.pdf</a></p> <p>2. Гледайте видеоклипа:</p> <p><a href="https://yt.europarltv.europa.eu/embed.min.html?id=6311&amp;lang=bq#">https://yt.europarltv.europa.eu/embed.min.html?id=6311&amp;lang=bq#</a></p> <p><i>Помислете за значението на намаляването на пластмасовите отпадъци.</i></p>

	<b>Оценка</b>
Ресурс за електронно обучение (Н5Р)	Интерактивна книга
Елементи за оценка	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Знания за политиките на ЕС за намаляване на пластмасовите отпадъци</li> <li>- Познания за екологичните практики за намаляване на пластмасовите отпадъци в кетъринг услугите;</li> <li>- Умения за проектиране на практики за намаляване на пластмасовите отпадъци в зависимост от нуждите на ресторанта</li> <li>- Умения за организиране и демонстриране на практики за намаляване на пластмасовите отпадъци в кетъринг услугите</li> <li>- Осъзнаване на значението на намаляването на пластмасовите отпадъци за човечеството;</li> <li>- Информираност за екологично отговорно поведение в кетъринг услугите</li> </ul>

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест
<b>Инструменти за оценка</b>	<p>В този раздел трябва да напишете тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Можете да избирате между тест „вярно/невярно“ и тест с множество отговори (три възможни отговора).</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Полага ли ЕС усилия за намаляване на пластмасовите отпадъци? Да/не</i></li> <li>2. <i>Всички държави-членки на ЕС имат ли политики за намаляване на пластмасовите отпадъци? Да/не</i></li> <li>3. <i>Могат ли микропластмасите да попаднат в почвата и водата и оттам да преминат в хранителните продукти, от които се приготвят ястията?? Да/не</i></li> <li>4. <i>Отговаря ли на стандартите за съхранение на храна в ресторанта, ако пластмасовата обвивка се замени с обвивка от пчелен восък? Да/не</i></li> <li>5. <i>Съдържат ли пластмаса популярните торбички за чай? Да/не</i></li> </ol>

## Допълнителна информация

Ресурс за електронно обучение (H5P)	Интерактивна книга
За да допълните знанията и уменията на обучаваните, трябва да им предложите допълнителни материали. Моля, посочете подходящи източници на информация на езици, достъпни за учащите. Подредете източниците за всеки урок поотделно.	
Например:	
Урок 1	
<a href="https://www.allianceforwaterefficiency.org">https://www.allianceforwaterefficiency.org</a>	
<a href="https://www.researchgate.net/publication/314596764">https://www.researchgate.net/publication/314596764</a> <i>Water consumption tourism</i>	
Урок 2	
<a href="http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en">http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en</a>	
<a href="https://foodobox.com/">https://foodobox.com/</a>	
<a href="https://www.mzh.government.bg">https://www.mzh.government.bg</a>	
Урок 3	
<a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32019L0904">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32019L0904</a>	
<a href="https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20180830STO11347/how-to-reduce-plastic-waste-eu-strategy-explained">https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20180830STO11347/how-to-reduce-plastic-waste-eu-strategy-explained</a>	
<a href="https://environment.ec.europa.eu/strategy/plastics-strategy_en">https://environment.ec.europa.eu/strategy/plastics-strategy_en</a>	

## Библиографска справка

Ресурс за електронно обучение (H5P)	Интерактивна книга
Моля, посочете библиографските източници, които сте използвали при разработването на учебното съдържание.	
Например:	
<a href="https://www.allianceforwaterefficiency.org">https://www.allianceforwaterefficiency.org</a>	
<a href="http://ec.europa.eu">http://ec.europa.eu</a>	
<a href="https://eur-lex.europa.eu">https://eur-lex.europa.eu</a>	
<a href="https://www.europarl.europa.eu">https://www.europarl.europa.eu</a>	
<a href="https://environment.ec.europa.eu">https://environment.ec.europa.eu</a>	

## Терминологичен речник

Ресурс за електронно обучение (H5P)	Интерактивна книга
Избрийте основните термини, които са свързани с уроците в модула. Дайте кратко описание на всеки термин.	
Например:	
<i>екологични практики в хотелското обслужване</i>	IT е екологично устойчив хотел или място за настаняване, който е направил важни екологични подобрения в структурата си, за да сведе до

	минимум въздействието си върху природната среда.
<i>хранителни отпадъци</i>	„Хранителните отпадъци“ се отнася до храни, които са годни за консумация, но са съзнателно изхвърлени на етапа на продажба на дребно или на етапа на консумация.
<i>пластмасови продукти за еднократна употреба</i>	Пластмаса за еднократна употреба е всеки пластмасов предмет, който се използва веднъж и след това се изхвърля на боклука.
<i>микропластмаса</i>	Микропластмасите, както подсказва името, са малки пластмасови частици. Официално те се определят като пластмаси с диаметър по-малък от пет милиметра (0,2 инча).

## Технически лист 1

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	<b>Програми за повторна употреба на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането</b>
<b>Цел</b>	Целта на този технически лист е да опише последователните стъпки, които трябва да се следват, за да се приложи екологичната практика за намаляване на прането в хотелиерството в реална работна среда.
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на тази екопрактика. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. анализ на текущото състояние на процеса на прането в хотела</li> <li>2. проучване на нагласите на гостите на хотела</li> <li>3. проучване на нагласите на персонала</li> <li>4. създаване на условия за прилагане на практиката за намаляване на прането</li> <li>5. адаптиране на баните за повторно използване на кърпи</li> <li>6. изготвяне на информационни табла</li> <li>7. обучение на персонала</li> <li>8. споделяне на екологичните практики с гостите и ползите за околната среда</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> <i>Програми за повторна на спалното бельо и хавлиените кърпи и минимизиране на прането</i></p>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	<p>В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства този технически лист. Посочете интернет връзка.</p> <p><b>Например:</b>  <a href="https://ec.europa.eu/environment/water/news.html">https://ec.europa.eu/environment/water/news.html</a>  <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32000L0060">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:32000L0060</a></p>



## Технически лист 2

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	<b>Прекалено добро, за да бъде изхвърлено</b>
<b>Цел</b>	Целта на този лист е да опише последователните стъпки за прилагане на екопрактика за намаляване на хранителните отпадъци от приготвени, но непродадени ястия в ресторанта.
<b>Изпълнение стъпка по стъпка</b>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на тази екопрактика. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на менюто за обяд/вечеря</li> <li>2. Определяне на срока на годност на приготвените ястия</li> <li>3. Осигуряване на условия за опаковане и съхранение на сготвена, но непродана храна</li> <li>4. Допитване до клиентите за готовността им да купят храна, приготвена предишния ден, но на по-ниска цена;</li> <li>5. Анкетирание на персонала относно готовността им да подкрепят тази екопрактика в ресторанта</li> <li>6. Проучване на възможностите за онлайн предлагане на храна, приготвена предния ден</li> <li>7. Прилагане на мерки за популяризиране на екологичните практики сред клиентите на ресторанта и в социалните медии</li> <li>8. Осъществяване на контакти със съществуващи онлайн платформи за доставка на храна от предишния ден;</li> <li>9. Осъществяване на контакти с училищни столове, домове за възрастни хора, социални служби за предлагане на храна на по-ниска цена</li> <li>10. Изготвяне на информационни табла, които да информират за ползите от прилагането на екопрактиката.</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Твърде добър, за да отиде</i></li> <li>- <i>Кутия 12 часа</i></li> </ul>

**Връзка със зелените приоритети на ЕС**

В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства настоящият технически лист. Посочете интернет връзка.

**Например:**

<https://www.consilium.europa.eu/en/policies/food-losses-waste/>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/TXT/?uri=CELEX%3A02008L0098-20180705>

## Технически лист 3

<p><b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b></p>	<p><b>Pdf файл</b></p>
<p><b>Наименование на техническата спецификация</b></p>	<p><b>Намаляване на пластмасовите изделия за еднократна употреба по време на кетъринг събития</b></p>
<p><b>Цел</b></p>	<p>Целта на този лист е да опише последователните стъпки за прилагане на екопрактика за намаляване на употребата на пластмаси за еднократна употреба в заведенията за хранене.</p>
<p><b>Изпълнение стъпка по стъпка</b></p>	<p>В този раздел трябва да опишете последователните стъпки за прилагане на тази екопрактика. Стъпките трябва да са логически свързани.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анализ на използваните пластмасови продукти при организирането на кетъринг услуги;</li> <li>2. Проучване на възможностите за замяна на пластмасовите продукти с биоразградими или такива за многократна употреба;</li> <li>3. Проучване на нагласите на клиентите;</li> <li>4. Проучване на нагласите на персонала;</li> <li>5. Обучение на персонала;</li> <li>6. Прилагане на мерки за информиране на клиентите относно прилаганите екологични практики и ползите за околната среда;</li> <li>7. Създаване на условия за разделно събиране на отпадъци.</li> </ol>
<p><b>Връзка с добри практики/ пример</b></p>	<p>В този раздел посочете имената на конкретните практически примери от Резултат 1, на които съответства този технически лист.</p> <p><b>Например:</b> <i>Ограничаване на възможността за еднократна употреба</i></p>
<p><b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b></p>	<p>В този раздел посочете конкретните приоритети на ЕС, на които съответства настоящият технически лист. Посочете интернет връзка.</p> <p><b>Например:</b> <a href="https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20181212STO21610/plastic-waste-and-recycling-in-the-eu-facts-and-figures">https://www.europarl.europa.eu/news/en/headlines/society/20181212STO21610/plastic-waste-and-recycling-in-the-eu-facts-and-figures</a></p> <p><a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=LEGISSUM%3A4393034">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=LEGISSUM%3A4393034</a></p>

## 9.5. Модул 5. Управление на отпадъци

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на модула</b>	Този модул има за цел да подпомогне обучаемите за по-ясния, най-лесния и най-точния начин за управление на отпадъците в хотелиерството и кетъринга.
<b>Основни моменти в модула</b>	Основните ключови моменти в този модул са: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проучване и идентифициране на управлението на отпадъци</li> <li>2. Измерване и оценка на резултатите</li> <li>3. Комуникация с източниците на образуване на отпадъци</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учене отдолу-нагоре от областта чрез примери.</li> <li>2. Представяне на инструменти, които ще улеснят процеса на управление на отпадъците.</li> <li>3. Идентифициране на видовете отпадъци.</li> <li>4. Разработване на средства за наблюдение на движението на отпадъците.</li> <li>5. Установяване на комуникация с всички източници на отпадъци.</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверява и описва разнообразието на отпадъците в хотел и кетъринг.</li> <li>- Препоръчайте начини за събиране на отпадъци</li> <li>- Прилагане на практики в хотел и кетъринг</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемане на техники за придобиване на числени, научни и инженерни умения.</li> </ul> <p>заедно с екологични умения.</p> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- да предоставя медийни инструменти за успешен резултат при управлението на отпадъци</li> <li>- осведоменост за правилната комуникация с източниците, които произвеждат отпадъци.</li> </ul>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li>X Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li><input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности</li> <li><input type="checkbox"/> Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> </ul>

	<input type="checkbox"/> Предприемачество <input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване <input checked="" type="checkbox"/> Зелени умения
<b>Клас/група ПОО</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ученици - 11-12 клас в училище за професионално образование и обучение</li> <li>- Ученици - 9-12 клас в училище за професионално образование и обучение с дуална форма на обучение</li> <li>- Стажанти в канторите за ПОО</li> <li>- Стажанти (нови служители, преназначени служители, работници), включени в WBL</li> </ul>
<b>Технически листове</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Добри практики</li> <li>2. Жестове в ежедневието</li> <li>3. Технически мониторингов доклад</li> </ol>

## Урок 1. Проучване и идентифициране на управлението на отпадъци

### 1.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	В първия урок за управление на отпадъци е важно да се установи, че всичко, което е преподадено в предишните модули, е изпълнено и че вече има установен план за действие за предотвратяване и намаляване на отпадъците. Целта на този урок е да предостави на обучаващите се цялата ценна информация, за да се определят отпадъците във всеки отдел на хотела и кетъринга и да се установят начините за справяне с отпадъците и да се следи резултатът.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определяне на видовете отпадъци</li> <li>2. Планиране на подходящите места за поставяне на устройства за отпадъци</li> <li>3. Предоставяне на графики за наблюдение на отпадъците</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу-нагоре чрез примери от практиката</li> <li>➤ проследяване на местата, където се образуват отпадъци</li> <li>➤ Осигуряване на средства и инструменти за мониторинг на отпадъците</li> </ul>
<b>Специфични цели на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбиране на разнообразието на отпадъците в хотел и кетъринг.</li> <li>2. Научете как да планирате полето чрез примери.</li> <li>3. Представяне на инструменти, които ще улеснят процеса на мониторинг на отпадъците.</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверяване и описване на видовете отпадъци в хотел или кетъринг.</li> <li>– Препоръчване на начини за събиране на отпадъци чрез картографиране и проследяване на хотелска и кетъринг единица</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определяне на параметрите за мониторинг на различните видове отпадъци</li> <li>– Представяне на графики и медии за подобряване на цифровите, научните и зелените умения</li> </ul>

	<p><b>Компетентности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Разработване на различни видове отпадъци</li> <li>– Ежедневно наблюдение на всеки източник на отпадъци с помощта на техника</li> </ul>
<p><b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> <li>X Дигитални, научни и инженерни умения</li> <li>X Дигитални и технологични компетентности</li> <li><input type="checkbox"/> Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</li> <li>X Активно гражданство</li> <li><input type="checkbox"/> Предприемачество</li> <li><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</li> <li>X Зелени умения</li> </ul>
<p><b>Участващи субекти</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Администратори в областта на хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>- Управители на хотели,</li> <li>- Главни готвачи,</li> <li>- Готвачи,</li> <li>- Мениджъри на храни и напитки,</li> <li>- Домакини,</li> <li>- Отговорници за поддръжката,</li> <li>- Мениджъри по покупките,</li> <li>- Контрольори на запасите</li> <li>- Агротуризм ученици от ПОО</li> <li>- Устойчивост на учениците от ПОО</li> <li>-студенти по маркетинг на туризма</li> </ul>
<p><b>Методология</b></p>	<p>Тъй като това е онлайн урок, препоръчително е участниците в урока да разполагат с достатъчно учебен материал за четене, както и с някои упражнения в средата на урока, на които може да се отговори като „Множествен избор“ или „Вярно и грешно“.</p> <p>В края на урока учениците трябва отново да направят тест с въпроси от същия тип.</p> <p>Преподавателят трябва да предостави урока чрез следните средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Четене</li> <li>– Видеоклипове</li> <li>– Казуси</li> <li>– Викторини</li> <li>– Тестове</li> </ul>

## 1.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 1</b>
--	--------------------------

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	Начинът за определяне на видовете отпадъци, средствата за проследяване на източниците на отпадъци, инструментите за наблюдение на отпадъците в различните отдели на хотела и в заведенията за хранене са в основата на този урок.
<b>Основно представяне</b>	<p>Урокът ще се фокусира върху три основни точки.</p> <p>Основните моменти са:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определяне на видовете отпадъци</li> <li>2. Планиране на правилните места, където могат да се поставят устройствата за събиране на отпадъци</li> <li>3. Предоставяне на графики за наблюдение на отпадъците</li> </ol> <p>За да се постигне горепосоченото, е важно и жизненоважно да се създадат упражнения, както и да се направи самоанализ.</p> <p>В първия урок за работа с отпадъци е важно учителите да представят хипотетичен модел на хотел и кетъринг.</p> <p>В този модул учителят трябва да има предвид, че първите четири модула вече се обработват в хипотетичния модел на този модул за хотелиерство и ресторантьорство.</p> <p>С други думи, вече съществуват установени действия за предотвратяване и намаляване на отпадъците чрез администрацията и отдела за покупки, готвачите и готвачките, домакинството, служителите в бек офиса и мениджърите по поддръжката.</p> <p>Оттук нататък е важно първо да се открият източниците на отпадъци във всеки хотел или кетъринг единица, да се идентифицират различните видове отпадъци и да се категоризират.</p> <p>Общото в предприятията за хотелиерство и кетъринг са хранителните отпадъци и кухненските съоръжения.</p> <p>Съществуват различни източници на отпадъци и те трябва да бъдат обяснени на учениците.</p> <p>Отпадъци, които се получават от закупените суровини и начина, по който те се опаковат, така че накрая да стигнат до складовите помещения.</p> <p>Отпадъци при приготвянето на храната от кухненския персонал, по начина, по който материалите се сортират, почистват, обелват, режат на парчета.</p> <p>Разхищение при представянето на храната от страна на готвачите, когато се стигне до окончателното представяне пред гостите.</p> <p>Обикновено готвачите изчисляват 20% допълнителни капаци към крайния брой гости, които ще ядат конкретната храна.</p> <p>Отпадъци от храна, които се получават от готовите порции от ястията на гостите.</p>



Разхищение на сготвена храна, която не може да бъде използвана повторно

Разхищение на развалена храна.

Тук учителите трябва да представят на учениците някои таблици за специалните категории храни и как те могат да се използват, за да се избегне голямото количество хранителни отпадъци.

Кошето за боклук, които трябва да бъдат поставени в кухнята и ресторанта, както и начинът, по който трябва да бъдат сортирани, ще бъдат показани в този параграф с планове и примери, които ще бъдат представени.

Другите отдели, от които се състои един хотел и които имат различни видове отпадъци, са:

Пералнята, стаите, рецепцията и всички отдели на фронт-офиса, отделите на бек-офиса, зоните за поддръжка, заобикалящите ги зони (градини, плажове, паркове, алеи и др.).

В този момент учителите ще представят планове от основния план на етаж и къде трябва да се поставят различните видове кошчета за отпадъци.

Персоналът, който отговаря за снабдяването и одита на управлението на отпадъците, трябва да добави тази отговорност към ежедневните си задължения и задачи и да се оцени допълнителното време за този проект.

Отпадъците в стаите и пералнята са от различни източници:

Материалите и инструментите за почистване, които се използват при почистването.

Услугите, които се предлагат в стаите на гостите

Гостите губят

Материалите, от които е изработено бельото в стаите.

Учителите трябва да представят контролни списъци, които да се използват от опитните в управлението на отпадъците служители, за да прилагат правилната процедура за управление на отпадъците в ежедневието си.

Учениците трябва да развият умения за работа с зеленина, културна осведоменост и изразяване, междуличностни умения и способност за адаптиране към нови компетентности.

Необходими са числени, научни и инженерни умения, както и умения за опазване на околната среда.

Те ще проучат отпадъците по категории и източниците, от които са произведени.

Тук учителите трябва да представят с диаграми как можем да сортираме отпадъците и как да ги използваме повторно/рециклираме.

Трябва да се предоставят технически таблици във формата на Excel за дневни/седмични/месечни и годишни данни при управлението на отпадъци.

Ще бъдат представени контролни списъци за ежедневната работа на всеки отдел в този хипотетичен хотел и кетъринг.

	<p>Предлага се и виртуална обиколка за управление на отпадъците, която се прави по всички области на интерес, така че всяко важно кътче на хотела и кетъринга да бъде снабдено с правилните кошове за управление на отпадъците.</p> <p>Активното предприемачество и гражданството ще бъдат съсредоточени в степената, в която както служителите, така и висшият мениджмънт се чувстват активни, отговорни и възнаградени за това, че допринасят както за по-доброто състояние на компанията по отношение на разходите и издръжката, така и за общността, като намаляват и ограничават отпадъците.</p> <p>Учениците трябва да имат познания в областта и различните параметри, които изграждат един хотел или кетъринг, за да могат да разберат действията, които ще бъдат предприети.</p> <p>В учебната програма ще бъдат включени плакати и комуникационни материали за по-нататъшно проучване и сортиране на отпадъците.</p>
--	--

	<b>ПРИМЕРИ ЗА УПРАЖНЕНИЯ и/или ВЪПРОСИ ЗА САМООЦЕНКА</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<p>Когато създават самостоятелни упражнения, учителите могат да използват различни инструменти, предлагани от НР5.</p> <p><b>Например:</b>  <i>За целите на урока са подходящи:</i>  - Множество възможности за избор  - Въпроси вярно/невярно</p>
<b>Упражнение</b>	<p>В този раздел трябва да се напишат 1-3 упражнения, за да се допълнят знанията и уменията по предмета.</p> <p><b>Например:</b>  <b>Упражнение 1:</b> Определяне на видимите разходи за отпадъци (Множествен избор)</p> <p><i>Отговори :</i> а. Цена на продукта  б. Разходи за човешки ресурси  в. Разходи за енергия  г. Разходи за продукти, човешки ресурси и енергия  г. е правилният отговор</p> <p><b>Упражнение 2:</b> С каква честота трябва да се измерват отпадъците (Множествен избор)</p> <p>а. Почасови мерки  б. Ежедневни мерки  в. Месечни мерки  г. Ежедневни, месечни и годишни мерки  г. е правилният отговор</p>

<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от NP5.</p> <p>Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> <i>Самостоятелно четене/гледане чрез външни връзки</i></p>
<p><b>Самоанализ</b></p>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи за допълване на знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b> <b>Хотелите и кетърингът имат общи позиции по отношение на управлението на отпадъци. Вярно или грешно?</b> <b>„Грешно“ е правилният отговор</b></p> <p><b>4. Учебен казус</b> - четене на конкретен раздел от „Ръководство за картографиране на отпадъците за хотели в Кипър: Nia Owen, Sarahjane Widdowson and Lucy Shield“s, стр. 8, <a href="https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf">https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</a></p> <p><b>5. Интересно четиво &gt;&gt; Компостиране, Ръководство за намаляване на хранителните отпадъци в хотелите, WWF, стр. 39</b> <a href="https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf">https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf</a></p>

	<p>Оценка</p>
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Интерактивна книга</p>
<p><b>Елементи за оценка</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Познания за проверка и описание на видовете отпадъци в хотелиерството или кетъринга.</li> <li>- Познание на препоръчителните начини за събиране на отпадъци чрез картографиране и проследяване на хотелска и кетъринг единица</li> <li>- Умения за определяне на параметрите при мониторинга на различните видове отпадъци</li> <li>- Умения за представяне на графики и медии за подобряване на цифровите, научните и екологичните умения</li> <li>- Умения за разработване на различни видове отпадъци</li> <li>- Умения за ежедневно наблюдение на всеки източник на отпадъци с помощта на техника</li> </ul>

Ресурс за електронно обучение (Н5Р)	Тест
-------------------------------------	------

Инструменти за оценка	<p>В този раздел учителите трябва да напишат тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Те могат да избират между тест с вярно/невярно съдържание и тест с множество отговори с три възможни отговора.</p> <p>Например:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Според техническия инструмент, предоставен в този урок, моля, изчислете обема на отпадъците в този пример: Кошница за боклук с пластмаса е пълна до половината, колко пластмасови отпадъци има в нея (Множествен избор)</li> <li>2. Важна ли е степента на заетост на хотела за управлението на отпадъците? (Вярно/Невярно) „Вярно“ е правилният отговор</li> <li>6. При идентифицирането на отпадъци отбележете тези елементи, чието измерване е от съществено значение (Вярно/Невярно)       <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Отпадъци, които не подлежат на рециклиране (правилният отговор е „вярно“)</li> <li>б. Стъкло (правилният отговор е „вярно“)</li> <li>в. Мебели (правилният отговор е „вярно“)</li> <li>г. Градински отпадъци (правилният отговор е „вярно“)</li> </ol> </li> <li>7. Изберете правилните стъпки за цялостно картографиране на отпадъците в хотела и кетъринга:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Поставяне на 1-литрови кутии пред всеки отдел</li> <li>б. Разработване на план на обекта, картографиране на видовете и местата за отпадъци</li> <li>в. Разработете план на обекта, картографирайте видовете и местата за отпадъци и съставете план за действие с всички участници.</li> <li>г. Изготвяне на план на обекта</li> <li>в. е правилният отговор</li> </ol> </li> <li>8. Превръщане на тон отпадъци в килограми:       <ol style="list-style-type: none"> <li>а. 100</li> <li>б. 0,7646</li> <li>в. 2,2</li> <li>г. 1000</li> <li>г. е правилният отговор</li> </ol> </li> </ol>
-----------------------	---

## Урок 2. Измерване и оценка на резултатите

### 2.1. Цел, учебни цели и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Този урок има за цел да представи най-лесните техники и инструменти за измерване при управлението на отпадъци.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осигуряване на графики за точен мониторинг на отпадъците</li> <li>2. Обучение на човешките ресурси с измерванията</li> <li>3. Изготвяне на графики на измерванията за съобщаване на резултатите</li> <li>4. Изготвяне на инструменти за оценка на резултатите</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> <li>➤ Точно измерване на отпадъците</li> <li>➤ Оценка на резултата</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Представяне на инструменти, които ще улеснят процеса на мониторинг на отпадъците.</li> <li>2. Развитие на осведомеността за измерването на човешките ресурси</li> <li>3. Представяне на резултатите</li> <li>4. Оценка на резултатите</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка и описание на видовете отпадъци в хотел или заведение за хранене.</li> <li>- Препоръчване на начини за събиране на отпадъци чрез картографиране и проследяване на хотелска и кетъринг единица</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяне на параметрите за мониторинг на различните видове отпадъци</li> <li>- Представяне на графики и медии за подобряване на цифровите, научните и зелените умения</li> </ul> <p><b>Компетенции:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разработване на различни видове отпадъци</li> <li>- Ежедневно наблюдение на всеки източник на отпадъци с помощта на техника</li> </ul>
<b>Ключови компетентности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Грамотност</li> <li><input type="checkbox"/> Многоезичие</li> </ul>

<b>за учене през целия живот</b>	<p>X Дигитални, научни и инженерни умения</p> <p>X Дигитални и технологични компетентности</p> <p><input type="checkbox"/> Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</p> <p>X Активно гражданство</p> <p><input type="checkbox"/> Предприемачество</p> <p><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</p> <p>X Зелени умения</p>
<b>Участващи субекти</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Администратори в областта на хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>- Управители на хотели,</li> <li>- Главни готвачи,</li> <li>- Готвачи,</li> <li>- Мениджъри на храни и напитки,</li> <li>- Домакини,</li> <li>- Отговорници за поддръжката,</li> <li>- Мениджъри по покупките,</li> <li>- Контрольори на запасите</li> <li>- Агротуризм ученици от ПОО</li> <li>- Устойчивост на учениците от ПОО</li> <li>-студенти по маркетинг на туризма</li> </ul>
<b>Методология</b>	<p>Преподавателят трябва да предостави урока чрез следните средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Четене</li> <li>– Видеоклипове</li> <li>– Казуси</li> <li>– Тестове</li> </ul>

## 2.2. Насоки за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 2</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (H5P)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	Това е практическата част на „нулеви отпадъци“, където учениците се научават да измерват и оценяват резултатите от управлението на отпадъци в хотел и кетъринг.
<b>Основно представяне</b>	<p>В този урок учителите трябва да покажат на учениците начина, по който да четат и тълкуват дневните/месечните диаграми, с които наблюдаваме отпадъците, да ги преобразуват в икономически ефективни числа с параметри и да намерят начини да ги доразвият.</p> <p>Предлага се ежедневната, а по-късно и месечната база данни за управлението на тези отпадъци да се съхранява в досиета и да се съобщава от администрацията на висшето ръководство и на</p>

останалия персонал, участващ в управлението на отпадъците в този хипотетичен модел на хотелиерството и кетъринга..

Учителят трябва да подчертае, че управлението на отпадъци е ежедневен и непрекъснат проект. Освен това резултатите от целия проект трябва да се представят ежемесечно на всички участници.

Преподавателите ще посочат, че комуникацията и съюзите играят важна роля за ефективния резултат от проекта; по този начин те трябва да представят на учениците начините за съобщаване на резултатите на висшестоящите администратори с цел по-нататъшно развитие на управлението на отпадъците.

Оценката на всяко лице, което участва в проекта, трябва да бъде на разположение на отдел „Човешки ресурси“. Преподавателите следва да посочат фактора, че управлението на отпадъците следва да бъде включена в ежедневните задължения на всяко лице, ангажирано в хотелиерството и ресторантьорството, и че най-добрият начин за постигане на положителен резултат, ефективност и развитие е да се въведе факторът участие в управлението на отпадъците във формуляра за оценка на всяко лице.

Разходите за времето, отделено за управление на отпадъците от всяко лице, също трябва да се наблюдават и резултатите трябва да се съобщават на отдела за човешки ресурси и на ръководството за по-нататъшен анализ.

Трябва да се оцени и отбележи осведомеността на работодателя за този проект, благоприятстващ устойчивото развитие. Служителят с най-добър резултат трябва да бъде споменат и признат.

Безопасната и конкурентна среда в този смисъл помага на компанията да изгради мотивиран екип с цели и задачи с добавена стойност.

Формулярите за оценка ще бъдат представени като примери по време на сесията.

След като започне да следи отпадъците, администрацията и ръководството трябва да си поставят допълнителни цели за намаляване на отпадъците във времето.

Тук основна роля играе позицията на компанията в местната общност и нейната социална отговорност към целите за намаляване на отпадъците.

В рамките на тази сесия следва да бъдат представени добри практики и допълнителни примери за индустрията.

	<p>Учителите трябва да обърнат внимание на този момент и да подчертаят факта, че комуникацията на всеки хотел и кетъринг с властите, асоциациите и социалната връзка с останалата част от общността трябва да бъде засилена.</p> <p>Честотата на обработка на отпадъците, както и начинът на разпределяне на отпадъците от местната община, трябва да бъдат договорени съвместно от управителите на хотела и кетъринга.</p> <p>Ако има допълнителни съоръжения, които могат да се използват за допълнително ограничаване на отпадъците, те трябва да бъдат предложени от общината на дружеството, за да се доразвие проектът.</p> <p>Ако в района на фирмата има компостери, към които отпадъците могат да бъдат прехвърлени от общинския орган по чистотата, това е много важна информация, която трябва да се съобщи на ръководството на фирмата.</p> <p>Използването на всички машини за пресоване на касети, които могат да бъдат предоставени от общината, ще подобри допълнително проекта.</p> <p>Фирмите за рециклиране на нефтени отпадъци също могат да играят важна роля.</p> <p>Важен елемент са канализационните системи, които превръщат човешките отпадъци в чиста вода, която може да се използва в градините вместо друга вода.</p> <p>Дружеството може да дарява ежедневно пресни храни на приютите, намиращи се на територията на общината.</p> <p>Освен това хранителните отпадъци могат да бъдат чудесен хранителен ресурс в земеделието.</p> <p>Тези цели помагат на звеното за хотелиерство и ресторантьорство да постигне целите си и да повиши осведомеността на местните общности.</p> <p>Тези действия спомагат за имиджа и търговската марка на компанията и оказват положително влияние върху връзката между компанията и общността.</p>
--	--

	<p>ПРИМЕРИ ЗА УПРАЖНЕНИЯ И/ИЛИ ВЪПРОСИ ЗА САМООЦЕНКА</p>
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създават самостоятелни упражнения, учителите могат да използват различни инструменти, предлагани от НР5.</p> <p><b>Например:</b></p> <p><i>За целите на урока са подходящи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Множество възможности за избор</li> <li>- Въпроси вярно/невярно</li> </ul>



<p><b>Упражнение</b></p>	<p><b>Например:</b>  <i>Упражнение 1</i> Има ли първа и втора стъпка при измерването на отпадъците? (ДА/НЕ)  <b>„Да“ е правилният отговор</b></p> <p><b>Упражнение 2</b> Ролята на местните общини е незначителна при управлението на отпадъците на хотели и кетъринг. (вярно/невярно)  <b>„Невярно“ е правилният отговор</b></p> <p><b>Упражнение 3</b> Ежедневното измерване на отпадъците в кухнята на хотел или заведение за обществено хранене има същите параметри (вярно/невярно)  <b>„Вярно“ е правилният отговор</b></p>
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от HP5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b>  <i>Самостоятелно четене чрез външни връзки</i>  <i>Видеоклипове чрез външни връзки</i></p>
<p><b>Самоанализ</b></p>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи за допълване на знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>Например:</b></p> <p><b>Учебен казус</b>- четене на конкретен раздел от "Ръководство за картографиране на отпадъците за хотели в Кипър: Nia Owen, Sarahjane Widdowson and Lucy Shields, pg. 21 , <a href="https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf">https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</a></p> <p><b>Интересно четиво</b> &gt;&gt;"Ръководство за картографиране на отпадъците за хотели в Кипър: Ния Оуен, Сараджан Уиддоусън и Луси Шийлдс, стр. 54, <a href="https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf">https://csti-cyprus.org/wp-content/uploads/2013/01/Cyprus-Hotel-Waste-Mapping-Guide_final.pdf</a></p>
	<p>Оценка</p>

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Елементи за оценка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Познания за измерването на всички видове отпадъци</li> <li>- Познаване на препоръчителните начини за събиране на отпадъци чрез картографиране и проследяване на хотелска и кетъринг единица</li> <li>- Умения за определяне на параметрите при мониторинга на различните видове отпадъци</li> <li>- Умения за представяне на графики и медии за подобряване на цифровите, научните и екологичните умения</li> <li>- Умения за разработване на различни видове отпадъци</li> <li>- Умения за ежедневно наблюдение на всеки източник на отпадъци с помощта на техника</li> <li>- Умения за съобщаване на резултатите от управлението на отпадъци</li> <li>- Умения за оценка на човешките ресурси, които участват</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест

<b>Инструменти за оценка</b>	<p>В този раздел учителите трябва да напишат тест за самооценка. Тестът трябва да включва 5 въпроса. Те могат да избират между тест с вярно/невярно съдържание и тест с множество отговори с три възможни отговора.</p> <p>Например:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Важно е да има кошчета за отпадъци в различните зали на хотела/заведенията за хранене в зависимост от начина на използване? (вярно/невярно)</b> „Вярно“ е правилният отговор</li> <li>2. <b>Контролният списък с ежедневните действия не е важен за отдела по поддържане на дома. (вярно/невярно)</b> „Невярно“ е правилният отговор</li> <li>3. <b>Играе ли сервитьорът съществена роля при управлението на отпадъците? (ДА/НЕ)</b> „Да“ е правилният отговор</li> <li>4. <b>Хотелът и заведенията за обществено хранене могат да използват собствени компостери до кухненските помещения (вярно/невярно)</b> „Невярно“ е правилният отговор</li> <li>5. <b>Участниците в управлението на отпадъците са обект на оценка на разходите по проекта (вярно/невярно)</b> „Вярно“ е правилният отговор</li> </ol>
------------------------------	--

## Урок 3. Комуникация с източниците на образуване на отпадъци

### 3.1. Цел, цели на обучението и резултати

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Интерактивна книга
<b>Цел на урока</b>	Урокът има за цел да развие допълнително разбиране за параметрите, които водят до образуване на отпадъци, и да съобщи всички аспекти на политиката за нулеви отпадъци на гостите и клиентите в хотел и кетъринг.
<b>Основни моменти от урока</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Намиране на новите правила за работа</li> <li>2. Възприемане на нови средства за комуникация с гостите/клиентите за повишаване на ефективността при управлението на отпадъците.</li> <li>3. Изпратете ясни и честни послания за връзки с гостите за нулеви отпадъци.</li> <li>4. Обучение на учениците за развиване на умения за общуване без отпадъци.</li> </ol>
<b>Основни цели на обучението</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Съзнание за „нулеви отпадъци“ в хотелиерството и кетъринга</li> <li>➤ Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците</li> <li>➤ Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката</li> <li>➤ Преподаване на кодовете за поведение с нулеви отпадъци</li> <li>➤ Комуникация с гостите в рамките на политиката за нулеви отпадъци</li> </ul>
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Представяне на инструменти, които ще улеснят процеса на комуникация</li> <li>2. Развитие на информираността на клиентите</li> <li>3. Представяне на резултатите на клиентите</li> <li>4. Оценка на прегледите на клиентите</li> </ol>
<b>Резултати от обучението</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка и описание на правилата за боравене с отпадъци в хотелиерството и кетъринга.</li> <li>- Препоръчайте начини за информиране на гостите/клиентите за правилата за нулеви отпадъци.</li> </ul> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяне на алтернативните начини на работа в хотелиерството и кетъринга.</li> <li>- Оценка на въздействието на правилата за нулеви отпадъци върху удовлетвореността на гостите/клиентите</li> </ul>

	<p>- Представяне на медиите за предаване на посланията за нулеви отпадъци на гостите/клиентите.</p> <p>Компетенции:</p> <p>- Изготвена комуникация за удовлетворение на гостите при нулеви отпадъци</p> <p>- Оценка на реакциите на гостите при нулеви отпадъци</p>
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<p><input type="checkbox"/> Грамотност</p> <p><input type="checkbox"/> Многоезичие</p> <p>X Дигитални, научни и инженерни умения</p> <p>X Дигитални и технологични компетентности</p> <p><input type="checkbox"/> Междуличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции</p> <p>X Активно гражданство</p> <p><input type="checkbox"/> Предприемачество</p> <p><input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване</p> <p>X Зелени умения</p>
<b>Участващи субекти</b>	<p>- Администратори в областта на хотелиерството и ресторантьорството</p> <p>- Управители на хотели,</p> <p>- Главни готвачи,</p> <p>- Готвачи,</p> <p>- Мениджъри по храните и напитките,</p> <p>- Домакини,</p> <p>- Отговорници за поддръжката,</p> <p>- Мениджъри по покупките,</p> <p>- Контрольори на запасите</p> <p>- Агротуризм ученици от ПОО</p> <p>- Устойчивост на учениците от ПОО</p> <p>-студенти по маркетинг на туризма</p>
<b>Методология</b>	<p>Преподавателят трябва да предостави урока чрез следните средства:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Четене от връзки</li> <li>- Видеоклипове</li> <li>- Казуси от връзки</li> <li>- Тестове с въпроси с множествен избор или с въпроси „вярно и грешно“.</li> </ul>

### 3.2. Указания за провеждане на обучение

	<b>Теория на урока 3</b>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Интерактивна книга</b>
<b>Въведение</b>	Определянето на нулевата стратегия и оценяването на резултатите не е самостоятелно действие в звеното за хотелиерство и ресторантьорство. Тъй като основният източник на отпадъци са

	<p>гостите/клиентите, ясната и ефективна комуникация между тях и звеното е от съществено значение.</p>
<p><b>Основно представяне</b></p>	<p>За да се разберат по-добре резултатите и целите, трябва да се установи много тясна комуникация с гостите/клиентите. Правилата за намаляване на отпадъците трябва да са добре известни на всички участници.</p> <p>Както в един хотел, така и в една компания за кетъринг участието на гостите играе важна роля.</p> <p>Започвайки от общата област, която интересува както хотелите, така и кетъринга, ресторантът трябва да въведе нови правила и кодекси при сервирането на храна. Тези правила трябва да бъдат съгласувани с гостите/клиентите. Колкото повече те са наясно с причината за тези правила, толкова по-добре ще оправдаят действията, резултатите и ще участват със свободна воля. Тук ще представим таблица с нови алтернативни кодове за сервиране на храни за по-добро третиране на отпадъците.</p> <p>Важно е тези кодове да бъдат съобщени по най-положителния и ефективен начин за по-нататъшно ангажиране на списъка с гости. Основните действия, целите и някои от резултатите трябва да бъдат съобщени на гостите, за да им се покаже, че целият този проект за управление на отпадъците, заедно с тяхното участие, има значение.</p> <p>Ще бъдат представени нови начини за представяне на менюта в хотелите/ресторантите.</p> <p>По отношение на хотела има допълнителни кодове и действия, които водят до промяна във вече установените навици на гостите и тези действия трябва да бъдат изместени в някои случаи още преди процедурата по резервация.</p> <p>Поради това следва да се разработи комуникационна стратегия.</p> <p>Останалите действия трябва да бъдат съобщени на гостите по различни начини, които ще бъдат представени в тази сесия.</p> <p>В рамките на сесията ще бъдат представени примери за плакати. Действията, свързани с управлението на нулеви отпадъци, трябва да бъдат обяснени на гостите, за да се повиши осведомеността за марката и ценната позиция на компанията.</p> <p>Лоялността и признателността на гостите са важни.</p> <p>В този урок учителят трябва да намери примери за добри практики, които са имали положителни резултати в миналото и въпреки новите правила и кодекси в действие, удовлетвореността на клиентите не се е променила към отрицателна.</p>

	<p>Кодовете за нулеви отпадъци в един хотел и кетъринг оказват голямо влияние върху гостите.</p> <p>Важно е учителят да покаже начините за общуване с гостите и да покаже, че</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хотелът се грижи за планетата</li> <li>2. Гостите проявяват доброволчество и значими действия, когато спазват новите правила за работа.</li> <li>3. Навиците, които вече не са добри, не са здравословни навици</li> <li>4. Важно е нулевите отпадъци да не са проект на един човек, а на общност от хора, които действат като едно цяло.</li> <li>5. Политиката за нулеви отпадъци е политика с добавена стойност</li> <li>6. Туризмът и развлеченията трябва да бъдат отговорни към местните общности</li> </ol> <p>Отделът за администрация и маркетинг на хипотетичния хотел/ресторант, който описваме, трябва да проведе проучване сред гостите, за да види как се променя удовлетвореността им от политиката за нулеви отпадъци.</p>
--	--

	<p>ПРИМЕРИ ЗА УПРАЖНЕНИЯ и/или ВЪПРОСИ ЗА САМООЦЕНКА</p>
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създават самостоятелни упражнения, учителите могат да използват различни инструменти, предлагани от НР5.</p> <p><b>Например:</b>  <i>За целите на урока са подходящи:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Множество възможности за избор</li> <li>- Въпроси вярно/невярно</li> </ul>
<p><b>Упражнение</b></p>	<p><b>Например:</b></p> <p><b>Упражнение 1</b> При резервация на хотел и преди настаняване гостите трябва да бъдат запознати с правилата за третиране на отпадъци и за нулеви отпадъци (вярно/невярно)  <b>„Вярно“ е правилният отговор</b></p> <p><b>Упражнение 2</b> <b>Съобщения</b>, в които се посочва, че политиките за нулеви отпадъци трябва да са насочени само към икономическата ефективност на резултата от нулевите отпадъци (вярно/невярно)  <b>„Невярно“ е правилният отговор</b></p> <p><b>Упражнение 3</b> Посочете най-добрите начини за комуникация с гостите за политики за нулеви отпадъци: (Множествен избор)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>а. Листовки при настаняване</li> <li>б. Електронни писма преди пристигане</li> </ol>

	<p>в. Дигитални плакати във фоайето г. Дигитална комуникация преди, по време и след престоя на гостите</p> <p><b>г. е правилният отговор</b></p>
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	<p>Когато създавате задачи за самоанализ, можете да използвате различни инструменти, предлагани от HP5. Изберете онези инструменти, които най-добре съответстват на темата на урока и на знанията и уменията, които искате да развиете.</p> <p><b>Например:</b> <i>Самостоятелно - четене/гледане чрез външни връзки</i></p>
<p><b>Самоанализ</b></p>	<p>В този раздел трябва да напишете 1-3 задачи за допълване на знанията и уменията на обучаемите.</p> <p><b>9. Казус за проучване</b> – четене на конкретен раздел от „Компостиране“, Ръководство за намаляване на хранителните отпадъци в хотелите, WWF, стр. 44, <a href="https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf">https://www.contentarchive.wwf.gr/images/pdfs/Hotel-Kitchen-Greek.pdf</a></p> <p><i><b>Интересно четиво</b> &gt;&gt; <i>Методология за устойчиво управление на хранителните отпадъци, <u>Guillermo Garcia-Garcia, Elliot Woolley, Shahin Rahimifard, James Colwill, Rod White &amp; Louise Needham Waste and Biomass Valorization volume 8, 2017, pages 2209-2227</u></i></i></p>

	Оценка
<p><b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b></p>	Интерактивна книга
<p><b>Елементи за оценка</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проверка и описание на правилата за управление на отпадъците в хотелиерството и ресторантьорството.</li> <li>- Препоръчайте начини за информиране на гостите/клиентите за правилата за нулеви отпадъци.</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определяне на алтернативните начини на работа в хотели и ресторанти</li> <li>- Оценка на въздействието на правилата за нулеви отпадъци върху удовлетвореността на гостите/клиентите</li> <li>- Представяне на медиите за предаване на посланията за нулеви отпадъци на гостите/клиентите.</li> </ul>

	<p>Компетенции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Изготвена комуникация за удовлетворение на гостите при нулеви отпадъци</li> <li>- Оценка на реакциите на гостите при нулеви отпадъци</li> </ul>
<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	Тест

<b>Инструменти за оценка</b>	<p>В този раздел учителите трябва да напишат тест за самооценка. Тестът трябва да включва 3 въпроса. Те могат да избират между тест с вярно/невярно съдържание и тест с множество отговори с три възможни отговора.</p> <p><b>Например:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Определянето на новите правила за работа е от съществено значение както за работата, така и за отношенията с гостите. (вярно/невярно)</b> „Вярно“ е правилният отговор</li> <li>2. <b>Не е важно да се използват нови средства за комуникация с гостите/клиентите, за да се повиши ефективността при управлението на отпадъците (вярно/невярно)</b> „Невярно“ е правилният отговор</li> <li>3. <b>Директни, ясни и честни послания за нулеви отпадъци трябва да бъдат създадени от отдела за връзки с гостите (вярно/невярно)</b> „Вярно“ е правилният отговор</li> <li>4. <b>Обучението на учениците за развиване на умения за общуване с нулеви отпадъци е също толкова важно, колкото и показването на ноу-хау за боравене с отпадъци (вярно/невярно)</b> „Вярно“ е правилният отговор</li> <li>5. <b>Плакатите за регулиране на консумацията на храна в бюфета не са добри за имиджа на хотела/заведенията за обществено хранене (вярно/невярно)</b> „Невярно“ е правилният отговор</li> </ol>
------------------------------	---



## Допълнителна информация

Детерминанти на поведението на потребителите по отношение на разхищението на храна: Два пътя към разхищението на храна, <i>Appetite</i> , том 96, 2016 г., стр. 7-17
Йерархията на хранителните отпадъци като рамка за управление на излишъците от храна и хранителните отпадъци, <i>Journal of Cleaner Production</i> , Volume 76, 2014, Pages 106-115
Прогресивното нарастване на хранителните отпадъци в Америка и тяхното въздействие върху околната среда, Кевин Д. Хол, Джуенгуо, Майкъл Доре, Карсън К. Чоу, 2009 г.
On the Measurement of Food Waste, <i>Marc F. Bellemare, Metin Çakir, Hikaru Hanawa Peterson, Lindsey Novak, Jeta Rudi</i> , Volume 99, 2017, pp 1148-1158
Хранителни отпадъци във веригите за доставка на храни: количествено определяне и потенциал за промяна до 2050 г., <i>Джулиан Парфит, Марк Бартъл и Сара Макнатън</i> , том 365, 2010 г.
Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development, <i>Resources, Conservation and Recycling</i> , Krista L. Thyberg David J. Tonjes, Volume 106, 2016, Pages 110-123
Глобални загуби на храна и хранителни отпадъци, Джени Густавсон, Кристел Кедерберг и Улф Сонесон SIK - Шведският институт по храните и биотехнологиите Save Food Congress, Дюселдорф, 2011 г.
Методология за устойчиво управление на хранителни отпадъци, <i>Guillermo Garcia-Garcia, Elliot Woolley, Shahin Rahimifard, James Colwill, Rod White &amp; Louise Needham</i> <i>Waste and Biomass Valorization</i> volume 8, 2017, pages 2209-2227
Превръщане на хранителните отпадъци в енергия: Кунвар Паритош, Сандип К. Кушваха, Моника Ядав, Нидхи Парек, Аакаш Чаваде и Вивекананд Вивекананд, 2017 г.

## Библиографска справка

<a href="https://www.wwf.gr/">https://www.wwf.gr/</a>
<a href="https://www.ab.gr/">https://www.ab.gr/</a>
<a href="https://frutafeia.pt/en">https://frutafeia.pt/en</a>
<a href="https://eepf.gr/el/">https://eepf.gr/el/</a>
<a href="https://www.herrco.gr/">https://www.herrco.gr/</a>
<a href="https://www.wri.org/">https://www.wri.org/</a>
<a href="https://csti-cyprus.org/">https://csti-cyprus.org/</a>

## Терминологичен речник

<b>Разхищение</b>	Храна, която е с изтекъл срок на годност
<b>Отпадъци при приготвянето на храната</b>	Рязане, почистване и сортиране на суровини
<b>Свръхпроизводство на храни</b>	Храна, която се приготвя за повече от предвидения брой гости

<b>Хранителни отпадъци от гостите</b>	Какво остава върху чиниите на гостите след хранене
<b>Обхваща</b>	Сервираните ястия
<b>Използване на комунални услуги</b>	Отопление, осветление, охлаждане, вода
<b>Разходи за персонал</b>	Разходите за труд на час на човек в средна ставка
<b>Очила многократно пълнене</b>	Очила, които могат да се използват повече от веднъж
<b>Бек офис</b>	Офиси в хотела и заведенията за хранене, където няма достъп на гости
<b>Фронт офис</b>	Офиси, до които гостите имат пълен достъп
<b>Контейнери</b>	Контейнерите, в които се събират отпадъците от хотела или заведенията за обществено хранене за събиране от властите
<b>Биоразградими кухненски отпадъци</b>	Отпадъци, които могат да се абсорбират от почвата
<b>Компостер</b>	Мястото, където хранителните отпадъци могат да бъдат биологично преобразувани в хранителни вещества за почвата

## Технически лист 1

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	<b>Най-добри практики РАР Хотели</b>
<b>Цел</b>	Техническите листове дават точни указания за това как да се направи и как да се въведе нулево ниво на отпадъците в заведенията за хранене и хотелите.
<b>Изпълнение по стъпка</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Идентифициране на източниците на отпадъци в хотелиерството и ресторантьорството</li> <li>2. Определяне на видовете отпадъци</li> <li>3. Сортиране на видовете отпадъци и поставяне на контейнерите на място</li> <li>4. Създаване на шаблони за ежедневен мониторинг на отпадъците</li> <li>5. Създаване на контролни списъци за персонала, който участва в проекта</li> <li>6. Изготвяне на статистически данни/отчети от всеки отдел ежемесечно</li> <li>7. Среца с всички участници с цел обмен на резултати</li> <li>8. Съобщаване на резултатите на местните власти/общини</li> <li>9. Съобщаване на резултатите на клиентите/гостите</li> <li>10. Оценяване на резултатите на всеки служител/отдел</li> </ol>
<b>Връзка с добри практики/ пример</b>	Резултат 1: <a href="#">НУЛЕВИ ОТПАДЪЦИ от хотелите Р.А.Р.</a>
<b>Връзка със зелените приоритети на ЕС</b>	<a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en</a>

## Технически лист 2

<b>Ресурс за електронно обучение (Н5Р)</b>	<b>Pdf файл</b>
<b>Наименование на техническата спецификация</b>	<b>Най-добри практики WWF</b>
<b>Цел</b>	Техническите листове дават точни указания за това как да се направи и как да се въведе нулево ниво на отпадъците в заведенията за хранене и хотелите.
<b>Изпълнение по стъпка</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проучване на действията, които могат да се извършват ежедневно и които помагат за управлението на отпадъците</li> <li>2. Съставете списък с най-ефективните от тях</li> <li>3. Обсъдете този списък с останалите членове на екипа</li> </ol>

	<p>4. Намерете най-точните фрази, които ще изобразят действието и ще мотивират хората</p> <p>5. Създаване на комуникационни инструменти за по-нататъшно информиране за тези действия.</p>
Връзка с добри практики/ пример	<p>Резултат 1: <a href="#">WWF Хотелска кухня</a></p> <p><a href="#">Управление на неизбежните загуби чрез даряване на храна</a></p>
Връзка със зелените приоритети на ЕС	<a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en</a>

### Технически лист 3

Ресурс за електронно обучение (H5P)	<b>Pdf файл</b>
Наименование на техническата спецификация	<b>Най-добра практика FZONE-Catering</b>
Цел	Техническите листове дават точни указания за това как да се направи и как да се въведе нулево ниво на отпадъците в заведенията за хранене и хотелите.
Изпълнение стъпка по стъпка	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Комуникация на проекта с асоциации на хотелиери, готвачи, кетъринг компании, ветеринарни институции</li> <li>2. Комуникиране на проекта с местните власти, за да се установи начинът, по който те обработват отпадъците.</li> <li>3. Съобщаване на проекта на различни доставчици на храни и продукти, които работят с хотели и кетъринг компании.</li> <li>4. Представяне на изследването за управлението на отпадъци пред екип от служители в дадена компания</li> <li>5. Започнете работа по техническите инструменти, необходими за управление на отпадъците.</li> </ol>
Връзка с добри практики/ пример	Резултат 1: <a href="#">FOOD ZERO WASTE @ FZONE- P.A.P Corp. GREECE</a>
Връзка със зелените приоритети на ЕС	<a href="https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en">https://environment.ec.europa.eu/topics/waste-and-recycling/waste-framework-directive_en</a>

## Приложение 1. Образец за създаване на учебна дейност

### **ОБЩИ НАСОКИ**

1. **Препоръчителен обем на всеки урок:** 4 страници без упражненията и елементите за оценка.
2. **Първа страница:** стандартизирана за всички модули.
3. **Декларация:** въз основа на стандартизиран текст (представен по-долу).
4. **Съдържание:** вече е генерирано, актуализира се след завършване на всички раздели на модула.
5. **Структура и съдържание:**
  - Структурата на модула включва:
    - очертание;
    - няколко урока;
    - ресурси за допълнително четене;
    - библиографски справки;
    - Терминологичен речник;
    - Технически листове.
  - Разделът с уроците е:
    - структурирани под формата на ръководство за провеждане на обучение;
  - Що се отнася до съдържанието, партньорите трябва да се уверят, че то отговаря на следните критерии:
    - практическа насоченост и включване на готови за използване ресурси;
    - сбито представяне и нетехнически език, което би позволило на учителите/обучителите в областта на ПОО да се включат в самообучението без особени усилия;
    - да се адаптира към различни форми на обучение;
    - възможност за разширяване на обхвата на по-амбициозни програми благодарение на връзката с допълнителни ресурси от знания;

Конспект на модула

**Препоръчителен обем: около 1 страница**

**Интерактивна книга или презентация.**

В конспекта на модула се разглеждат следните въпроси:

<b>Цел на модула</b>	Фокус и цел на модула.
<b>Основни моменти в модула</b>	Основни моменти от съдържанието на модула.
<b>Основни цели на обучението</b>	<input type="checkbox"/> "Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга <input type="checkbox"/> Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците <input type="checkbox"/> Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	Определяне на целите на обучението, които трябва да бъдат свързани с предметите, включени в учебния план, като се обръща специално внимание на знанията, уменията и целите за развитие на уменията.
<b>Резултати от обучението</b>	Знания: Умения: Компетентности: референтна рамка, посочваща знанията, уменията и компетенциите, които ще бъдат подобрени чрез обучението.
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<input type="checkbox"/> Грамотност <input type="checkbox"/> Многоезичие <input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения <input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности <input type="checkbox"/> Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции <input type="checkbox"/> Активно гражданство <input type="checkbox"/> Предприемачество <input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване <input type="checkbox"/> Зелени умения
<b>Клас/група ПОО</b>	Посочете класа в училището за ПОО или групата на центъра за ПОО
<b>Технически листове</b>	Наименование на техническите листове.

1..... [Име на урока] .....

1.1. Цел, цели на обучението и резултати

**Препоръчителен обем: около 1-2 страници**

**Интерактивна книга или презентация.**

<b>Цел на урока</b>	Кратък преглед на теоретичните концепции в областта на разглежданите цели и резултати от обучението.
<b>Основни моменти от урока</b>	Основни моменти от съдържанието на урока.
<b>Основни цели на обучението</b>	<input type="checkbox"/> Съзнание за нулеви отпадъци в хотелиерството и кетъринга <input type="checkbox"/> Подготовка за екологична промяна и промяна на навиците <input type="checkbox"/> Учене отдолу нагоре чрез примери от практиката
<b>Специфична(и) цел(и) на обучението</b>	Те са очертани ясно и конкретно, за да може впоследствие да се оценят резултатите.
<b>Резултати от обучението</b>	Знания: Умения: Компетентности: Референтна рамка, посочваща знанията, уменията и компетенциите, които ще бъдат подобрени чрез учебната дейност.
<b>Ключови компетентности за учене през целия живот</b>	<input type="checkbox"/> Грамотност <input type="checkbox"/> Многоезичие <input type="checkbox"/> Дигитални, научни и инженерни умения <input type="checkbox"/> Дигитални и технологични компетентности <input type="checkbox"/> Междоличностни умения и способност за усвояване на нови компетенции <input type="checkbox"/> Активно гражданство <input type="checkbox"/> Предприемачество <input type="checkbox"/> Културна осведоменост и изразяване <input type="checkbox"/> Зелени умения
<b>Участващи субекти</b>	Посочете учебните предмети, включени в изпълнението на дейността (интегрирани или свързани)
<b>Методология</b>	Опишете методологията, приета по време на изпълнението на дейността (Примери за асинхронно обучение: – Гледане на предварително записани видеоклипове с лекции или уроци – Преглед на видео демонстрации – Задачи за четене и писане – Изследователски проекти – Презентации на ученици – Онлайн дискусии в клас чрез дискуссионните форуми на курса – Индивидуални или групови проекти

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– учебни дейности като викторини, решаване на проблеми и игри).</li> <li>– Учениците имат повече време за размисъл, тъй като подателят не очаква незабавен отговор.</li> </ul>
--	---

## 1.2. Насоки за провеждане на обучение

В този раздел в таблицата по-долу са дадени насоки за провеждането на урока като учебна дейност.

	<b>Теория на урока 1</b>
<b>Въведение</b>	<p>Ключови думи  <b>Интерактивна книга или презентация.</b>  <b>Половин страница</b></p>
<b>Основно представяне</b>	<p>Обяснение на термини, нови знания - интерактивна книга или презентация.  <i>Освен текста можете да включите и видеоклипове от YouTube, казуси, вдъхновяващи/образователни видеоклипове в съответствие с контекста, кратки четива, илюстрации, графики, снимки и т.н.), свързани с темата, които предоставят на учащите достатъчно информация по темата, а също така предизвикват любопитството им и ги ангажират в процеса на учене. Моля, представете <b>подробно обяснение на темата с възможно най-ясни и прости изречения.</b></i>  <b>Интерактивна книга или презентация.</b>  <b>(максимум 2 страници + илюстрации)</b></p>

	Упражнения и/или въпроси за саморефлексия
<b>Упражнение</b>	Упражненията са достъпни в Н5Р. <b>(вижте списъка по-долу)</b> <b>1-3 броя упражнения</b>
<b>Самоанализ</b>	Въпроси/упражнения, които предизвикват процеса на саморефлексия на потребителя. Упражненията са достъпни в Н5Р. <b>1-3 броя упражнения</b>

	Оценка
<b>Елементи за оценка</b>	Избройте елементите на учебната дейност, които искате да оцените. <b>Интерактивна книга или презентация.</b> <b>Половин страница</b>
<b>Инструменти за оценка</b>	Избройте инструментите за оценка, които искате да използвате. Инструменти за оценка, налични в Н5Р. <b>1-3 броя инструменти за оценка</b>



	<b>Теория на урока 2 ..... следващи уроци</b>
<b>Въведение</b>	Ключови думи <b>Интерактивна книга или презентация.</b> <b>Половин страница</b>
<b>Основно представяне</b>	Обяснение на термини, нови знания - интерактивна книга или презентация. <i>Освен текста можете да включите и видеоклипове от YouTube, казуси, вдъхновяващи/образователни видеоклипове в съответствие с контекста, кратки четива, илюстрации, графики, снимки и т.н.), свързани с темата, които предоставят на учащите достатъчно информация по темата, а също така предизвикват любопитството им и ги ангажират в процеса на учене. Моля, представете <b>подробно обяснение на темата с възможно най-ясни и прости изречения.</b></i> <b>Интерактивна книга или презентация.</b> <b>(максимум 2 страници + илюстрации)</b>
	Упражнения и/или въпроси за саморефлексия
<b>Упражнение</b>	Упражненията са достъпни в Н5Р. <b>(вижте списъка по-долу)</b> <b>1-3 броя упражнения</b>
<b>Самоанализ</b>	Въпроси/упражнения, които предизвикват процеса на саморефлексия на потребителя. Упражненията са достъпни в Н5Р. <b>1-3 броя упражнения</b>
	Оценка
<b>Елементи за оценка</b>	Избройте елементите на учебната дейност, които искате да оцените. <b>Интерактивна книга или презентация.</b> <b>Половин страница</b>
<b>Инструменти за оценка</b>	Избройте инструментите за оценка, които искате да използвате. Инструменти за оценка, налични в Н5Р. <b>1-3 броя инструменти за оценка</b>

### Допълнително четене

#### **Препоръчителен обем: около 1/2 страница**

Списък на допълнителни ресурси за обучение или източници на информация или материали по темата - полезни уебвръзки за по-нататъшно четене и кратка информация за съдържанието им (между 5 и 10 заглавия).

**Интерактивна книга или презентация.**


### Библиографски справки

#### **Препоръчителен обем: около 1/2 страница**

Препратки към източниците на информация, използвани в съдържанието на съответния модул. Между 5 и 10 препратки. Спазвайте стила APA (<https://libguides.murdoch.edu.au/APA>).

**Интерактивна книга или презентация.**


### Терминологичен речник

#### **Препоръчителен обем: около 1/2 страница**

Най-важните термини, специфични за темата на съответния модул. Два или три реда за всеки термин.

**Интерактивна книга или презентация.**


H5P позволява да се създават различни упражнения, като например :

Акордеон	Намалете обема на текста, който се представя на читателите, като използвате този адаптивен акордеон. Читателите решават кои заглавия да разгледат по-отблизо, като разширяват заглавието. Отлично решение за предоставяне на общ преглед с допълнителни задълбочени обяснения.
Agamotto	Позволява на потребителите да сравняват и изследват поредица от изображения по интерактивен начин. Авторите могат да решат да добавят кратък обяснителен текст за всяко изображение.
Аритметична викторина	Този тип съдържание мигновено генерира случайни аритметични тестове. Всичко, което трябва да направите като автор, е да определите вида и дължината на теста. Потребителите следят резултата и времето, прекарано в решаване на теста.
Аудиорекордер	Аудиорекордерът ви позволява да записвате гласа си и да го възпроизвеждате веднага или да изтеглите .wav файл за бъдеща употреба. Подходящ тип съдържание за въпроси с отворен отговор и езикови курсове.
Сценарий за разклоняване	Позволява на потребителите да създават дилеми, сценарии за самостоятелно обучение и други видове адаптивно обучение.
Диаграма	Необходимо е да представите графично прости статистически данни, без да създавате произведенията на изкуството ръчно? Диаграмата е вашият отговор.
Колона	Избор от няколко отговора, попълване на празни полета, текстове и други видове взаимодействия и ги групирайте в подредба на колони.
Комплексно попълване на празните места	Създаване на задачи за попълване на празни полета с разширена обратна връзка и режим "падане".
Кръстословица	
Диалогови карти	Диалоговите карти могат да се използват като упражнения, за да помогнат на учащите да запомнят думи, изрази или изречения. На лицевата страна на картата има подсказка за дадена дума или израз. Чрез завъртане на картата учащият разкрива съответната дума или израз.
Инструмент за документация	Целта е да се улесни създаването на съветници за оценяване на дейности, насочени към постигане на цели. Той може да се използва и като съветник за формуляри.
Влачене и пускане	Дайте възможност на учащия да свърже два или повече елемента и да направи логически връзки по нагледен начин.
Влачете думите	Предизвикателства, в които потребителите трябва да плъзгат думи в празните места в изреченията.
Есе	Позволява на учениците да получават незабавна обратна връзка за съставения от тях текст. Авторите могат да дефинират набор от ключови думи, които ще предизвикат индивидуални отговори, ако бъдат открити или липсват в текста.
	Авторите могат да ограничат броя на символите, които учениците могат да използват, за да обхванат всички важни аспекти на дадена тема.

Попълнете празните места	Учениците попълват липсващите думи в даден текст.
Намиране на множество горещи точки	Създаване на тест, базиран на изображение, в който обучаемият трябва да открие правилните точки на изображение.
Намерете думите	Създайте списък с думи, които ще бъдат нарисувани в мрежа.
Флашкарти	Позволява на авторите да създават единични флаш карти или набор от флаш карти, които съдържат както въпроси, така и отговори.
Познайте отговора	Създавайте предизвикателства, при които потребителят трябва да отгатне отговор въз основа на снимка.
Вграждане на Iframe	Улеснява създаването на H5P на вече съществуващи приложения на JavaScript.
Избор на изображение	Изградете красиви въпроси с множествен или единичен избор, в които алтернативите са изображения.
Горещи точки за изображения	Позволява да се създаде изображение с интерактивни горещи точки. Когато потребителят натисне гореща точка, се показва изскачащ прозорец, съдържащ заглавие и текст или видео.
Съпоставяне на изображения	Интерактивно сравняване на две изображения.
Сдвояване на изображения	Проверка на разбирането на връзката между две различни изображения.
Последователност на изображенията	Предизвиква обучаемия да подреди произволно избран набор от изображения в съответствие с описанието на задачата.
Плъзгач за изображения	Създавайте отзивчиви плъзгачи на изображения с режим на цял екран по лесен за използване начин.
Интерактивна книга	Тя позволява на потребителите да събират голямо количество интерактивно съдържание, като например интерактивни видеоклипове, въпроси, презентации на курсове и други, на няколко страници.
Код KewAr	Тези QR кодове могат да кодират URL адреси, но също така и информация за контакт, събития, географски местоположения и др. Хората могат да ги сканират с четец за QR кодове, за да задействат избраното действие.
Отбележете думите	Създаване на текстови изрази с определен набор от правилни думи.
Игра на паметта	
Множествен избор	
Въпросник	Въпросниците могат да се използват като анкети или с отворени въпроси. Можете да използвате въпроси с избор между няколко отговора или въпроси за въвеждане на текст.
Викторина (набор от въпроси)	Решаване на поредица от различни видове въпроси.
Комплект за единичен избор	

Сортиране на параграфите	Въведете или поставете списък с параграфи, които ще бъдат произволно разпределени. Можете например да оставите всеки параграф да бъде част от песен, блок от код или стъпки в рецепта.
Комплект „Кажидумите“	Позволява на авторите да създават набори от въпроси, на които потребителят отговаря със собствения си глас.
Структурна лента	Осигурява на учениците подпора за текста и им помага да поддържат дължината на различните сегменти от текста в добро съотношение.
Резюме	Позволява да се създават предизвикателства, при които потребителят трябва да избере едно от твърденията и да построи правилното обобщение.
Времева линия	Създаване на интерактивни хронологии.
Въпрос Вярно/невярно	
Виртуална обиколка (360)	Позволява на потребителите да добавят въпроси, текстове и взаимодействия към множество 360 среди, като използват само уеб браузър.

#### Технически листове

##### **Препоръчителен обем: около 1-2 страници**

Техническите листове дават точни указания за това как да се направи и как да се въведе нулево количество отпадъци в заведенията за хранене и хотелите. Те са разработени въз основа на събраните добри практики в Резултат 1. Всеки технически лист съдържа примери за прилагане в реална работна среда.

**Трябва да се подготвят технически листове с наличните ресурси на Н5Р.**

Наименование на техническата спецификация	
Цел	цел на техническата спецификация
Изпълнение по стъпка	1. 2. 3. 4. 5. N.
Връзка с добри практики/ пример	Връзка със събраните добри практики в резултат 1
Връзка със зелените приоритети на ЕС	