

Naziv aktivnosti	Opis aktivnost	Svrha i cilj	Provoditelji i sudionici u relaizaciji	Vrijeme realizacije	Pokazatelji uspješnosti realizacije	Veza s kurikulumom	Troškovi/ uštede	Komentari/ primjedbe
1. JEDEMO LI SEZONSKO ? 	Nakon utvrđivanja rezultata ankete o hrani, zaključili smo da je slaba točka kod prehrane djece to što često jedu nesezonsko voće i povrće. Često nemaju saznanja o tome kada koja namirnica sazrijeva za konzumaciju, a posebno one lokalne, lako dostupne. Stoga provodimo ciljanu anketu da bi saznali koliko djeca i roditelji znaju o pojedinom	Osvijestiti učenike o važnosti pravilne prehrane (sezonsko i domaće voće i povrće), razvijati pravilan odnos prema zdravoj i pravilnoj prehrani, razvijati suradnju među učenicima	Nastavnice Adela Buljac i Marita Čaleta , te učenici 7.A i 7.D razreda i njihovi roditelji.	Prosinac 2016.	Analiza ciljane ankete	Projekt Eko škola. Sat razrednika, timski rad	Papir za umnožavanje (format A4)	

	lokalnom sezonskom voću i povrću, kao i o ostalim domaćim namirnicama.							
2. ODAKLE DOLAZI VOĆE I POVRĆE KOJE JEDEM?	Ispitivanje podrijetla voća i povrća u trgovinama koje uobičajeno posjećuju naši učenici i njihovi roditelji. Nakon toga se provodi analiza rezultata.     	Razvijati svijest kod učenika o važnosti prehrane lokalnim, sezonskim po mogućnosti organskim jer su one boljeg okusa i imaju više hranjivih sastojaka od ostalih vrsta hrane	Nastavnice Adela Buljac i Marita Čaleta , te učenici 7.A i 7.D razreda.	Prosinac 2016.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe ispitivanja podrijetla voća i povrća	Projekt Eko škola	Papir za umnožavanje (format A4)	
3. IZRADA KALENDAR A „SEZONSKO VOĆE I POVRĆE“	Izrada kalendara sa lokalnim sezonskim voćem i povrćem. Na pregledan način se prikazuje po mjesecima koje je voće i	Razvijati svijest kod učenika o važnosti prehrane lokalnim, sezonskim po mogućnosti organskim namirnicama, razvijati svijest o odluci pri	Nastavnice Adela Buljac i Marita Čaleta , te učenici 7.A i 7.D razreda.	Prosinac 2016.	Prikupljanje podataka i fotografija, te izrada kalendara sa prikazom sezonskog voća i povrća	Projekt Eko škola	Fotografski papir, troškovi razvijanja fotografija, spiralno uvezivanje	

	 <p>SVIBANJ LIPANJ</p> <p>povrće najbolje koristiti u svakodnevnoj prehrani.</p>	kupnji voća i povrća za svakodnevnu prehranu.					
4. OD VRTA DO STOLA	 <p>Prezentacija sezonskog kalendara uz degustaciju sokova i kolača od sezonskog i domaćeg voća i povrća-javni događaj.</p>	Razvijati svijest o odabiru hrane koja nije obogaćena dodacima (aditivima) i koja nije tretirana umjetnim gnojivima i pesticidima, razvijati svijest da je tretirana hrana loša za zdravlje	Nastavnice Adela Buljac i Marita Čaleta , te učenici 7.A i 7.D razreda.	Prosinac 2016.	Prezentacija kalendara, priprema sokova i kolača od sezonskih lokalnih eko proizvoda	Projekt Eko škola	Voće, povrće za pripremu sokova i kolača
5. . OD VRTA DO STOLA	 <p>Usmeno izlaganje na temu eko hrane (gost predavač), razgovor o načinu prehrane,</p>	Osvijestiti učenike o važnosti zdrave prehrane (ekološki uzgoj hrane), razvijati pravilan odnos prema zdravoj i	Gost predavač g. Željko Petrović (direktor centra izvrsnosti george mateljan te udruge zdravi grad iz splita),	Prosinac 2016.	Evaluacijski listić po završetku predavanja	Pid- zdravlje Sro – piramida pravilne prehrane i higijena jela	Papir za umnožavanje (format A4))

	popunjavanje radnih listića	pravilnoj prehrani, razvijati suradnju među učenicima	učiteljice 1.b, 1.c i 1.d r. (Lorena Kuvačić Roje, Katija Lucić, Jasmina Martinić Cesar)					
6. ODAKLE DOLAZI HRANA KOJU JEDEM? 	Učenici će kod kuće analizirati po dogovoru odabrane prehrambrene proizvode i utvrditi zemlju njihova porijekla, potom ćemo napraviti zajedničku analizu rezultata i uvidjeti koliko se hrane uvozi iz ostalih zemalja, a koliko je porijeklom iz naše domovine	Razvijati svijest kod učenika o važnosti prehrane lokalnim, sezonskim po mogućnosti organskim jer su one boljeg okusa i imaju više hranjivih sastojaka od ostalih vrsta hrane	Učenici i njihovi roditelji te učiteljica 1.c r., Katija Lucić	Prosinac 2016.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta	Hj- pjesma „Jesen“ Pid- zdravlje	Papir za umnožavanje (format A4)	

7. PČELE – GLOBALNO UGROŽENA VRSTA	Prezentacija učenika 7. D razreda na temu ugroženosti pčela i proizvodnje meda	Osvijestiti učenike o važnosti meda za zdravlje, ugroženosti pčela klimatskim promjenama, razvijati suradnju među učenicima viših i nižih razreda	Učenici 7. C, učenici 1.b razreda, učiteljica Lorena Kuvačić Roje, koordinatorica Marita Čaleta	Prosincac 2016.	Evaluacijski listić po završetku predavanja	Pid - zdravlje Sro – timski rad	Papir za umnožavanje (format A4)	
8. MALI POLJOPRIV REDNICI	Učenici će u posudice saditi različite povrtnе kulture (netretirano sjeme) te pratiti rast i razvoj biljaka, spoznati važnost odabira lokalno uzgojenih namirnica, crtati i fotografirati viđeno	Razvijati svijest kod učenika o važnosti prehrane lokalnim, sezonskim po mogućnosti organskim namirnicama, razvijati svijest o mogućnostima samostalnog uzgoja hrane	Učenici i učiteljica 1.c r., Katija Lucić	Siječanj 2017.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta	Pid – godišnja doba Sro – timski rad Sro - Uređujemo školski okolišk-površina, glatka i hrapava površina	Zemlja, netretirano sjeme odabranih povrtnih kultura, posude za sadnju	

<p>9. KAKVU HRANU JEDEMO?</p> <p></p> <p></p>	<p>I. Faza - učenici će odabrati po nekoliko najomiljenijih slatkiša i ispitati u kojima od njih je kao jedan od sastojaka navedeno palmino ulje, istražiti porijeklo tog ulja te njegove karakteristike, istražiti kako proizvodnja palminog ulja ima globalni utjecaj na očuvanje prirode</p> <p>II. Faza - učenici će sa etiketa odabranih proizvoda ispitati sastav proizvoda (e brojevi, aditivi...), uočiti koji su</p>	<p>Razvijati svijest o odabiru hrane koja nije obogaćena dodacima (aditivima) i koja nije tretirana umjetnim gnojivima i pesticidima, razvijati svijest da je tretirana hrana loša za zdravlje</p>	<p>Učenici i njihovi roditelji te učiteljica 1.c r., Katija Lucić</p>	<p>Siječanj 2017.</p>	<p>Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta</p>	<p>Pid – čistoća okoliša Sro - štednja, recikliranje i odvajanje otpada</p>	<p>Papir za umnožavanje (format A4)</p>	
--	---	--	---	-----------------------	--	---	---	--

	aditivi najzastupljenij i te istražiti karakteristike svakog od tih aditiva i njegov utjecaj na zdravlje							
10. ZDRAVA HRANA 	Radionica - igra	Identifikacija štetnih tvari za tijelo, poticanje zdravih izbora	Učenici i učiteljica 1.d r.,Jasminka Martinić Cezar	Siječanj 2017.	Uočavanje štetnih tvari za tijelo	Pid - zdravlje Sro – timski rad	Nema troškova	
11. MED – ZDRAVLJE IZ PRIRODE 	Usmeno izlaganje na temu meda (gost predavač pčelar), razgovor o načinu proizvodnje meda, degustacija meda i pčelinjih proizvoda	Osvijestiti učenike o važnosti konzumiranja meda, razvijati pravilan odnos prema zdravlju i redovitoj konzumaciji meda, razvijati suradnju među učenicima	Gost predavač pčelar, učenici 1.b razreda, učiteljica Lorena kuvačić Roje	Siječanj 2017.	Evaluacijski listić po završetku predavanja	Pid - zdravlje Sro – timski rad	- papir za kopiranje - med - propolis - čajevi	
13. PREZENTA CIJA	Na roditeljskom sastanku će	Osvijestiti utjecaj naših prehrabnenih	Eko odbor razreda 2. c, razrednica	Siječanj 2017	Povratne informacije i poduzete mјere	PID: Zdravlje, Prehrana, Čuvanje i	Papir za umnožavan	

ZA RODITELJE I IZRADBA LETKA 	članovi Eko- odbora uz pomoć razrednice upoznati roditelje s utjecajem prehrabnenih navika na naš okoliš. Pripremit će i letak koji će podijeliti roditeljima te djelatnicima i učenicima Škole.	navika na naše zdravlje i okoliš u kojem živimo.	Dubravka Tkalcec, ostali učenici, Roditelji		u svezi s promjenom prehrabnenih navika.	Zaštita Okoliša HJ: Rasprava, Stvaralačko Pisanje, Izvješćivanje O obavljenom Zadatku LK: Dizajn – Odnos slike i teksta M: Bilježenje, usustavljanje i računanje s dobivenim podatcima GK: Glazbeno stvaralaštvo SR: Pravilna prehrana	je (format A4)	
13..ZBRINJA VANJE BIO OTPADA I UTJECAJ PROZVODNJE HRANE NA ZEMLJU	Učenici će u suradnji sa svojim članovima obitelji svakoga dana zapisivati količinu hrane koja ostane i koja se baci ukoliko se ne upotrijebi u	Upoznati učenike sa činjenicama koliko je vremena potrebno da se u prirodi razgradi određena vrsta otpada i koje su posljedice za okoliš, razvijati svijest kod	Suradnja sa prof. biologije u školi, učenici i učiteljica 1.c r. Katija Lucić	Veljača 2017.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa	HJ – pjesma „Voda“ Pid – Čistoća okoliša SRO - Štednja, recikliranje i odvajanje otpada LK - Boja Crta kao likovni element	Kartonske kutije, papir u boji, papir(format A4), cd	

	<p>neke druge svrhe, potom ćemo zajedno provesti analizu rezultata, organizirati voćni dan u razredu te ostatke od voća odnijeti u školski vrt, kroz stečene sadržaje učenici će izradivati plakate, prezentacije (PP), fotografirati i istraživati kako prizvodnja hrane neprirodnim putem (staklenici, pesticidi...) ima utjecaja na klimu, bioraznolikost</p>	<p>učenika i njihovih roditelja da su ostaci voća i povrća, stari kruh i ostaci hrane ustvari bio otpad te da se on koristi kao gnojivo biljkama koje je zdravije i bolje nego umjetno gnojivo kojim se danas tretira zemlja, razvijati svijest da svaki put kada bacimo hranu, bacamo i zemlju, vodu, energiju i sav ostali materijal upotrijebljen za proizvodnju hrane koju smo bacili te da stoga svako smanjenje otpada od hrane zapravo znači potencijalnu korist za okoliš</p>			<p>svrhom poboljšanja provedbe projekta</p>	<p>pisma(znak, pismo)</p>		
---	--	---	--	--	---	---------------------------	--	--

14. KUHAMO ZDRAVO 	<p>Učenici će imati priliku vidjeti ispravne načine pripremanja odabrane vrste povrća (one vrste koju su sami uzgajali), isprobati nove okuse, upoznati se sa bitnim njegovim karakteristikama za očuvanje zdravlja, pisati recepte na temelju viđenog, crtati, djelovati na ovakav način pripreme hrane i kod kuće</p>	<p>Razvijati svijest kod učenika o važnosti pravilnog pripremanja određene vrste hrane jer pravilnim se kuhanjem sačuvaju hranjive tvari i poboljšava se okus</p>	<p>Suradnja sa školskom kuharicom/zdravstvenim voditeljem ili gost kuhar Učenici i učiteljica 1.c r., Katija Lucić</p>	<p>Veljača 2017.</p>	<p>Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta</p>	<p>SRO - Piramida pravilne prehrane i higijena jela LK – Boja, Ilustracija (slikovnica/kuharica)</p>	<p>Odabранe namirnice iz ekološkog uzgoja potrebne za prezentaciju u kuhanja</p>
---	---	---	--	----------------------	--	--	--

15. RIJEĆ PROFESIONALCA	Usmeno izlaganje i radionica na temu eko-hrane. Gost-predavač je dijetetičarka i nutricionistica Olja Martinić. Razgovor o načinu prehrane. 	Upoznavanje učenika od strane stručnog predavača o važnosti pravilne prehrane. Razvijanje pravilnog odnosa prema zdravoj i pravilnoj prehrani. Razvijanje suradnje među učenicima.	Gost predavač Olja Martinić (nutricionist), te nastavnice Kristina Pirs. Josipa Banić, Mirjana Pavić. Sudjeluju i učenici 8. A, 8.B i 8.C razreda.	Veljača 2017.	Aktivno sudjelovanje na radionici. Popunjavanje evaluacijskog listića	Projekt Eko škola	Papir, sitni potrošni materijal za radionicu	
16. MEDENI KOLAČI - ZDRAVA SLATKA HRANA	Priprema i Degustacija kolača s medom kao glavnim sastojkom i kao zamjenom za šećer 	Osvijestiti učenike o opasnosti konzumiranja šećera, razvijati pravilan odnos prema zdravlju, promišljanje o količini skrivenog šećera u slatkišima i kolačima, razvijati suradnju među učenicima i roditeljima	Roditelji učenika 1. b razreda, učenici 1.b, učiteljica Lorena Kuvačić Roje	Veljača 2017.	Evaluacijski listić po završetku degustacije	Pid - Zdravlj SRO – Timski rad	- papir za kopiranje - med - ostali sastojci za kolače	

17.ŠTO SU JELI NAŠI STARI	Učenici će u svojim obiteljima provesti anketu o prehrani svojih baka i djedova -posjetiti opg gdje se proizvodi tradicionalna hrana -prikupiti recepte za jela naših predaka - pripremiti pano na temu „što su jeli naši stari“	mobilizirati učenike da razmisle o prehrani naših predaka, da ih se potakne da jedu lokalnu hranu, po mogućnosti sezonsku.	Učenici 5.b - razrednik Ante Vuletin - roditelji -nositelji opg-a	Veljača, 2017.	Rezultati anketa u obiteljima Interes učenika, količina prikupljenih recepata, promijenjene prehrambene navike učenika	Projekt Eko škola.	Papir za umnožavanje (format A4)	
----------------------------------	--	--	--	----------------	---	--------------------	----------------------------------	--

18.IZRADA JELOVNIKA I KUHARICE S NAGLASKOM NA MEDITERANSKOJ PREHRANI, SEZONSKOM VOĆU I POVRĆU I LOKALNOJ HRANI.	Učenici će prikupljati različite recepte za pripremu zdravih obroka, računati energetsku vrijednost namirnica i kombinirati namirnice kako bi se zadovoljile dnevne potrebe.	Učenici će naučiti kako se pravilno hraniti i zadovoljiti dnevne potrebe za hranom, promijeniti svoje prehrambene navike.	Učenici 8. B razreda, roditelji, razrednica Josip Banović	Ožujak 2017.	Interes učenika, količina prikupljenih recepata, promijenjene prehrambene navike učenika.	Projekt Eko škola.	Papir i boja za printanje, uvez	
19. KUŠAJMO DOMAĆE 	Učenici odlaze u posjet Obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu (OPG) i prisustvuju izradi Soparnika -autohtonog proizvoda Poljičkog kraja (domaći proizvod zaštićen kao	Razvijati svijest kod učenika o važnosti pravilnog pripremanja određene vrste hrane jer se pravilnom pripravom čuvaju hranjive tvari i poboljšava se okus	Nastavnici Ante Vuletin, Adela Buljac i Marita Čaleta, učenici 5.B, 7.A i 7.D razreda, te domaćini na Obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu (OPG)	Ožujak 2017.	Evaluacijski listić po posjeti Obiteljskom poljoprivrednom gospodarstvu	Projekt Eko škola	Prijevoz autobusom, trošak pripreme soparnika	

	kultурно dobro Republike Hrvatske i sa zaštitnom oznakom zemljopisnog podrijetla na razini EU-a).							
20. SMANJENJE BACANJA HRANE 	Provodenje anketa i radionica. Upoznavanje s problemom na razini obitelji	Bolja iskoristivost kupljene hrane	Nastavnica Kristina Pirs, učenici 8.A razreda	Tijekom godine	Evaluacijski listići	Projekt Eko škola	Papir, troškovi umnožavanja	
21. SIGURNOST I HIGIJENA HRANE KOJU JEDEMO 	Predavanje na temu sigurnosti i higijene hrane koju jedemo.	Ekološki osvijestiti učenike o velikom utjecaju proizvodnje hrane na očuvanje prirode, razvijati eko kulturu svakog pojedinca sa podizanjem svijesti o globalnom	Gost predavač Lidija Ercegovac („Bureau Veritas“, certificiranje ekološke proizvodnje i prerade), te nastavnici Ante Vučetić, Adela Buljac i Marita Čaleta i učenici	Ožujak 2017.	Aktivno sudjelovanje na predavanju. Popunjavanje evaluacijskog listića	Projekt Eko škola	Papir i boja za printanje	

		utjecaju proizvodnje hrane na čovječanstvo	5.B, 7.A i 7.D razreda					
22. EKO KODEKS 1 	Na osnovi prikupljenih podataka i usvojenih činjenica o zdravoj prehrani, učenici će uz pomoć učiteljice sastaviti eko kodeks.	Ekološki osvijestiti učenike o velikom utjecaju proizvodnje hrane na očuvanje prirode, razvijati eko kulturu svakog pojedinca sa podizanjem svijesti o globalnom utjecaju proizvodnje hrane na čovječanstvo	Nastavnice Adela Buljac i Marita Čaleta, te učenici 7.A i 7.D razreda	Ožujak 2017.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta	Projekt Eko škola	Papir i boja za printanje	
23. EKO KODEKS 2 	Na osnovi prikupljenih podataka i usvojenih činjenica o zdravoj prehrani, učenici će uz pomoć učiteljice sastaviti eko	Ekološki osvijestiti učenike o velikom utjecaju proizvodnje hrane na očuvanje prirode, razvijati eko kulturu svakog pojedinca sa	Učenici i učiteljica 1.c r., Katija Lucić	Ožujak 2017.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih	Hj – pisanje prema poticaju Pid – čistoća okoliša Sro – projektni dan Lk – boja, ilustracija (slikovnica)	Papir (format a4), Pribor za crtanje	

	kodeks u stihovima te izraditi svoju eko slikovnicu	podizanjem svijesti o globalnom utjecaju proizvodnje hrane na čovječanstvo			problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta			
24. KAKVU HRANU JEDEMO? 	Učenici će odabrati po nekoliko najomiljenijih slatkiša sa etiketa odabranih proizvoda ispitati sastav proizvoda (E brojevi, aditivi...), uočiti koji su aditivi najzastupljeniji i te istražiti karakteristike svakog od tih aditiva i njegov utjecaj na zdravlje	Razvijati svijest o odabiru hrane koja nije obogaćena dodacima (aditivima) i koja nije tretirana umjetnim gnojivima i pesticidima, razvijati svijest da je tretirana hrana loša za zdravlje	Učenici i njihovi roditelji te učiteljica 1.d r. Jasmina Martinić Cezar	Ožujak 2017.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta	Pid – Čistoća okoliša SRO - Štednja, recikliranje i odvajanje otpada	Papir (format A4	

25. DEKLARAC IJA NA HRANI (OBAVIJES T O PROIZVOD U): ŠTO MORA SADRŽAVA TI	<p>Proučavati Zakon o zaštiti potrošača i deklaracije s proizvoda i naučiti čitati podatke koje sadržava.</p> <p>Ako je moguće, povezati se s Dalmatinskim potrošačem u Splitu.</p>	<p>Naučiti pronaći potrebne podatke o proizvodu koji će pomoći pri zdravom odabiru.</p>	<p>Eko odbor razreda 2. c, razrednica Dubravka Tkalcec, ostali učenici, Predstavnik/ Ca udruge za zaštitu potrošača</p>	<p>Ožujak 2017.</p>	<p>Razumijevanje i ostvarivanje prava potrošača.</p>	<p>GOO: Zaštita Potrošača ZO: Predavanje liječnice: Zdrave navike i odgovorno ponašanje</p>	<p>Papir za umnožavanje (format A4)</p>	
26. MASLINA KROZ POVIJESTI	<p>-Učenici trebaju prikupiti podatke o uzgoju maslina kroz povijest -posjetiti školski vrt i upoznati sorte maslina - pripremiti pano“maslina kroz povijest”</p>	<p>Mobilizirati učenike da razmisle o prednosti korištenja masline u prehrani, posebno iz lokalnog uzgoja</p>	<p>-učenici 5.b - razrednik Ante Vuletin -roditelji</p>	<p>Travanj, 2017.</p>	<p>Analiza prikupljenih podataka i panoa</p>		<p>Papir za umnožavanje (format A4), hamer papir</p>	

27. MALI POLJOPRIVREDNICI 	Učenici će u posudice saditi različite povrtnе kulture (netretirano sjeme) te pratiti rast i razvoj biljaka, spoznati važnost Odabira lokalno uzgojenih namirnica, crtati i fotografirati viđeno	Razvijati svijest kod učenika o važnosti prehrane lokalnim, sezonskim po mogućnosti organskim namirnicama, razvijati svijest o mogućnostima samostalnog uzgoja hrane	Učenici i učiteljica 1.d r., Jasmina Martinić Cezar	Travanj 2017.	Prikupljanje, analiza i korištenje informacija tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta	Pid – godišnja doba Sro – timski rad Sro - Uređujemo školski okoliš lk- površina, glatka i hrapava površina	Zemlja, netretirano sjeme odabranih povrtnih kultura, posude za sadnju	
---	--	--	---	---------------	---	---	--	--

28. ŠTO PIJEMO? 	Prirodni sokovi – očistit će sezonsko voće , te mrkvu i ciklu pa pomoću sokovnika dobiti prirodne sokove bez dodatka vode i šećera; Ostatke od voća odnijeti u školski vrt	<p>Učenici su Kroz radionicu naučili što su prirodni i zdravi sokovi te kako se oni rade.</p> <p>Razvijati svijest kod učenika i njihovih roditelja da su ostaci voća i povrća , ostaci hrane ustvari bio otpad te da se on koristi kao gnojivo biljkama koje je zdravije i bolje nego umjetno gnojivo kojim se danas tretira zemlja, razvijati svijest da svaki put kada bacimo hranu, bacamo i zemlju, vodu, energiju i sav ostali materijal upotrijebljen za proizvodnju hrane koju smo bacili</p>	<p>Učenici i učiteljica 1.d r., Jasmina Martinić Cezar</p>	Svibanj 2017.	<p>Tijekom provedbe projekta, uočavanje pozitivnih pojava, ali i mogućih problema sa svrhom poboljšanja provedbe projekta</p>	<p>SRO - Štednja, recikliranje i odvajanje otpada LK – Boja i crta kao likovni element pisma(znak, pismo)</p>	<p>Svaki učenik će donijeti komad sezonskog voća ili povrća od kojeg se može napraviti sok, donijeti iz kuće sokovnik</p>	
---	--	---	--	---------------	---	---	---	--

	<p>29. PROJEKTNI DAN (JAVNI DOGADAJ): VOĆNI I POVRTNI DAN</p>	<p>Radionice na temu „Mi jedemo odgovorno“. Radionice su na razini škole, uz prezentacije na temu eko hrane, otvorene za javnost.</p>	<p>Ekološko osvješćivanje učenika i roditelja o velikom utjecaju proizvodnje hrane na očuvanje prirode, razvijanje eko kulture svakog pojedinca sa podizanjem svijesti o globalnom utjecaju proizvodnje hrane na čovječanstvo.</p>	<p>Ravnateljica škole, stručna služba i svi učenici i učitelji škole, roditelji</p>	<p>Travanj/svibanj 2017.</p>	<p>Poboljšanje prehrambenih navika.</p>	<p>Projekt Eko škola</p>	<p>Papir i boja za printanje, namirnice za radionice</p>	
	<p>Organizira se zajednički doručak ili užina sa voćem i povrćem. Izrada slikovnica, prezentacije izvedenih radova, degustacije.</p>								

30. EVALUACIJ A SVIH RADIONICA I POSTIGNUT IH REZULTATA TA	Evaluacija svih radionica za učenike i nastavnike. Izvještavanje na internetskim stranicama (školski web, web portalni grada Splita prijatelja djece) te izvještavanje u ostalim medijima	Ocjena postignutih rezultata. Izvješćivanje učenika, roditelja i javnosti o postignutim rezultatima inapretku projekta.	Ravnateljica škole, stručna služba i svi učenici i učitelji škole, roditelji	Svibanj 2017	Evaluacijski listići po završetku projekta, Analiza rezultata	Projekt Eko škola	Papir za umnožavanje	
---	---	---	--	--------------	---	-------------------	----------------------	--