

## Koolitusõpe 1 - 2. osa (põllumajandus- ja toiduainesektor)

<p><b>Pealkiri</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Põllumajandus- ja toiduainetööstuse mõju keskkonnale (põllumajandusettevõttest toidulauale strateegia, toidujäätmete käitlemine ettevõtetes).</b></li> </ul>
<p><b>Käesolevas õppetunnis osutatud koolituskursuse osa</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 1. osa <input type="checkbox"/> Üldine teave jätkusuutlikkuse ja CE kohta</li> <li>○ 2. osa Konkreetne teave: <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Puidusektor</li> <li><input type="checkbox"/> Plastisektor</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Põllumajandus- ja toiduainesektor</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>EQF tase</b></p>	<p>2. või 3. tase, kui tehakse valikulisi ülesandeid.</p>
<p><b>Kus õppetundi testiti</b></p>	<p>//</p>
<p><b>Üldine(d) õppe-eesmärk(id) vastavalt Bloomi taksonoomiale</b> <a href="https://cft.vanderbilt.edu/guides-sub-pages/blooms-taxonomy/">https://cft.vanderbilt.edu/guides-sub-pages/blooms-taxonomy/</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>X <b>Luu</b> Uus või originaalne töö (kavandada, koostada, konstrueerida, uurida, sõnastada).</li> <li>X <b>Hinnata</b> Põhjendada seisukohta või otsust (hinnata, argumenteerida, kaitsta, kritiseerida, valida, toetada).</li> <li>X <b>Analüüsida</b> Seoste loomine ideede vahel (eristamine, korrastamine, seostamine, võrdlemine, eristamine, testimine, katsetamine)</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> <b>Rakendada</b> Kasutada teavet uutes olukordades (teostada, rakendada, lahendada, kasutada, demonstreerida, kasutada).</li> <li>X <b>Mõista</b> Selgitage ideid või mõisteid (klassifitseerida, arutada, kirjeldada, tuvastada, leida, tõlkida).</li> <li>X <b>Mäletamine</b> Faktide ja põhimõistete meeldejätmine (defineerimine, dubleerimine, loetlemine, meeldejätmine, kordamine)</li> </ul>
<p><b>Konkreetne(d) õppe-eesmärk(id)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <i>mõista toiduainete tootmise ja tekkivate toidujäätmetega seotud probleeme.</i></li> <li>● <i>mõista, milliseid toidujäätmeid eri sektorites tekib.</i></li> <li>● <i>Toidujäätmete kasutamise viiside leidmine</i></li> </ul>
<p><b>Kognitiivsed, sotsiaalemotsionaalsed ja käitumuslikud tulemused, mis</b></p>	<p><b>SDG 2   Nullinälg</b></p> <p><u>Kognitiivsed õppe-eesmärgid:</u> Õppija mõistab vajadust säästva põllumajanduse järele, et võidelda nälja ja alatoitumuse vastu kogu maailmas, ning teab muid strateegiaid nälja, alatoitumuse ja halva toitumise</p>

**põhinevad** aadressil  
[https://www.unesco.de/sites/default/files/2018-08/unesco\\_education\\_for\\_sustainable\\_development\\_goals.pdf](https://www.unesco.de/sites/default/files/2018-08/unesco_education_for_sustainable_development_goals.pdf).

vastu võitlemiseks, mis hõlmavad säästvat põllumajandust, mis ei reosta keskkonda ega ohusta inimeste ja keskkonna tervist.

Sotsiaal-emotsionaalsed õppe-eesmärgid: Õppija oskab suhelda näljahäda vastu võitlemise ning säästva põllumajanduse ja parema toitumise edendamise vahelistest probleemidest ja seostest.

Käitumuslikud õppe-eesmärgid: Õppija on võimeline muutma oma tootmis- ja tarbimistavasid, et aidata kaasa võitlusele nälja vastu ja säästva põllumajanduse edendamisele.

#### **SDG 4 | Kvaliteetne haridus**

Kognitiivsed õppe-eesmärgid: Õppija mõistab hariduse ja elukestva õppe võimaluste (formaalne, mitteformaalne ja informaalne õpe) olulist rolli säästva arengu peamiste teguritena, inimeste elujärje parandamisel ja säästva arengu eesmärkide saavutamisel.

Sotsiaal-emotsionaalsed õppe-eesmärgid: Õppija on võimeline tunnistama oma oskuste tähtsust oma elu parandamiseks, eelkõige tööhõive ja ettevõtluse seisukohalt.

Käitumuslikud õppe-eesmärgid: Õppija oskab kasutada kõiki võimalusi enda harimiseks kogu elu jooksul ning rakendada omandatud teadmisi igapäevastes olukordades, et edendada säästvat arengut.

#### **SDG 6 | Puhas vesi ja kanalisatsioon**

Kognitiivsed õppe-eesmärgid: Õppija mõistab vett kui elu põhitingimust, vee kvaliteedi ja kvantiteedi tähtsust ning veereostuse põhjuseid, mõju ja tagajärgi.

Sotsiaal-emotsionaalsed õppe-eesmärgid: Õppija oskab suhelda veereostusest küsitavate väetamispraktikate kaudu ja luua nähtavust edulugude kohta.

Käitumuslikud õppe-eesmärgid: Õppija oskab kavandada, rakendada, hinnata ja korrata tegevusi, mis aitavad kaasa vee kvaliteedi ja ohutuse suurendamisele.

#### **SDG 12 Vastutustundlik tarbimine ja tootmine**

Kognitiivsed õppe-eesmärgid:

Õppija mõistab, kuidas individuaalsed elustiilivalikud mõjutavad sotsiaalset, majanduslikku ja keskkonnavalast arengut.

Sotsiaal-emotsionaalsed õppe-eesmärgid:

Õppija oskab ette kujutada jätkusuutlikke eluviise.

Õppija on võimeline tundma vastutust oma individuaalse käitumise keskkonna- ja sotsiaalsete mõjude eest tootjana või tarbijana.

	<p><u>Käitumuslikud õppe-eesmärgid:</u></p> <p>Õppija oskab planeerida, rakendada ja hinnata tarbimisega seotud tegevusi, kasutades olemasolevaid säästvuse kriteeriume.</p> <p>Õppija on võimeline kriitiliselt suhtuma oma rolli aktiivse sidusrühmana turul.</p> <p><b>SDG 15   Elu maal</b></p> <p><u>Kognitiivsed õppe-eesmärgid:</u> Õppija mõistab mulla aeglast taastumist ja mitmeid ohte, mis hävitavad ja eemaldavad seda palju kiiremini, kui see suudab taastuda, näiteks halb põllumajandus.</p> <p><u>Sotsiaal-emotsionaalsed õppe-eesmärgid:</u> Õppija oskab luua visiooni elust loodusega harmoonias jätkusuutlike põllumajandustavade kaudu.</p> <p><u>Käitumuslikud õppe-eesmärgid:</u> Õppija oskab rõhutada mulla kui meie kõigi toiduainete kasvamaterjali tähtsust ja meie muldade parandamise tähtsust.</p>																
<p><b>Käsitletavad rohelised oskused</b></p>	<table border="0"> <tr> <td>X Loov probleemide lahendamine</td> <td><input type="checkbox"/> Juhtimisoskused</td> </tr> <tr> <td>X Tulevikku mõtlemine</td> <td>X Mõju kvantifitseerimine</td> </tr> <tr> <td>X Seireoskused</td> <td>X Elutsükli haldamine</td> </tr> <tr> <td>X Analüütilised oskused</td> <td>X Teaduslikud oskused</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Lean-tootmine</td> <td>X Jäätmekäitlus</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Hooldus- ja remondioskused</td> <td>X Keskkonnaauditeerimine</td> </tr> <tr> <td>X Reostuse vältimine</td> <td>X Ökosüsteemi haldamine</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ökodisain</td> <td><input checked="" type="checkbox"/> Muud _____</td> </tr> </table>	X Loov probleemide lahendamine	<input type="checkbox"/> Juhtimisoskused	X Tulevikku mõtlemine	X Mõju kvantifitseerimine	X Seireoskused	X Elutsükli haldamine	X Analüütilised oskused	X Teaduslikud oskused	<input type="checkbox"/> Lean-tootmine	X Jäätmekäitlus	<input type="checkbox"/> Hooldus- ja remondioskused	X Keskkonnaauditeerimine	X Reostuse vältimine	X Ökosüsteemi haldamine	<input type="checkbox"/> ökodisain	<input checked="" type="checkbox"/> Muud _____
X Loov probleemide lahendamine	<input type="checkbox"/> Juhtimisoskused																
X Tulevikku mõtlemine	X Mõju kvantifitseerimine																
X Seireoskused	X Elutsükli haldamine																
X Analüütilised oskused	X Teaduslikud oskused																
<input type="checkbox"/> Lean-tootmine	X Jäätmekäitlus																
<input type="checkbox"/> Hooldus- ja remondioskused	X Keskkonnaauditeerimine																
X Reostuse vältimine	X Ökosüsteemi haldamine																
<input type="checkbox"/> ökodisain	<input checked="" type="checkbox"/> Muud _____																
<p><b>Kestus</b></p>	<p>20 min.</p>																
<p><b>Õppetöö ülesehitus ja sisu</b></p>	<p><b>SISSEJUHATUS</b></p> <p>Põllumajanduslik toidutootmine ja -tarbimine hõlmab tegevusi alates põllumajandusest kuni toidu tarbimiseni. Rahvastiku pidev kasv on seotud vajadusega toiduainete tootmise järele. Vajadus suurema toidukoguse järele, mida koristatakse samadelt aladelt, toob kaasa meetodite otsimise, et suurendada saagikust kemikaalide või geneetiliselt muundatud põllukultuuride kasutamise abil. Teisest küljest töötatakse uut tüüpi säilitusainete kallal, et pikendada toidu säilivusaega. Kõik see toob kaasa nii keskkonna kui ka toidu saastumise. Põllumajandusliku toidutootmise ja -tarbimise probleemidel on märkimisväärne mõju keskkonnale ja inimeste tervisele, näiteks mulla bioloogiline mitmekesisus, kõrbestumine, veekasutus ja reostus, energia, kliimamuutus, kemikaalid, toiduohutus ja biotehnoloogia.</p> <p>Samal ajal on viimastel aastatel üha enam tähelepanu pööratud probleemile, mis on seotud nende kahe tohutu tööstusharu tekitatud jäätmetega.</p>																

## TEEMA 1 "PÕLLUMAJANDUSETTEVÕTTEST TOIDULAUALE" STRATEEGIA

Video sissejuhatus

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/l-196217?&lg=INT>

2050. aastal on maailmas 10 miljardit suu, keda toita (Alessandro Caprini, 2022). Samal ajal seisame silmitsi inimkonna ajaloo suurimate keskkonna-, kliima- ja terviseprobleemidega. Kuidas toita tulevast maailma rahvastikku, ilma et meie planeet veelgi enam ammenduks? Kuidas tagame kõigile juurdepääsu piisavale, ohutule ja toitvale toidule? Ja kuidas hoida toidu kättesaadavus õiglase tarneahela osana? Need on kõik suured küsimused, millega tuleb tegeleda. Euroopa Komisjoni strateegia "Põllumajandusettevõttest toidulauale" eesmärk on kiirendada üleminekut õiglasele, tervislikule ja jätkusuutlikule toidusüsteemile. F2F strateegia käivitati 20. mail 2020 ja see on osa Euroopa rohelisest kokkulepest, mis on tegevuskava, mis suunab Euroopa Liitu (EL) muutuma 2050. aastaks esimeseks kliimanetraalseks piirkonnaks. F2F strateegia on terviklik 10-aastane strateegia, mille eesmärk on lahendada meie toidu õiglase ja jätkusuutliku tootmise ja tarbimisega seotud probleeme, ühildades selle, mida me sööme, meie planeedi suutlikkusega.

Strateegia kohaselt tuleb meie toidusüsteemid ümber kujundada. Probleem tuleneb asjaolust, et praegused toidusüsteemid põhjustavad peaaegu kolmandiku maailma kasvuhoonegaaside heitkogustest, tarbivad suures koguses loodusvarasid, põhjustavad bioloogilise mitmekesisuse vähenemist ja negatiivset mõju tervisele (nii alatoitumine kui ka ületoitumine) ning ei võimalda kõigile osalejatele, eelkõige esmatootjatele, õiglast majanduslikku tulu ja elatusvahendeid. (Euroopa Komisjon)

Põllumajandusettevõttest toidulauale strateegia eesmärk on kiirendada meie üleminekut jätkusuutlikule toidusüsteemile, mis peab:

- omavad neutraalset või positiivset mõju keskkonnale
- aidata leevendada kliimamuutusi ja kohaneda nende mõjudega
- bioloogilise mitmekesisuse vähenemise peatamine
- tagada toiduga kindlustatus, toitumine ja rahvatervis, tagades, et kõigil on juurdepääs piisavale, ohutule, toitevatele ja jätkusuutlikule toidule.
- säilitada toiduainete taskukohasus, luues samal ajal õiglasemat majanduslikku tulu, edendades ELi tarnesektori konkurentsivõimet ja edendades õiglast kaubandust.

## TEEMA 2 - TOIDUJÄÄTMED TOITLUSTUSES

ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsiooni (FAO) andmetel visatakse maailmas iga päev ära kolmandik kogu tarbimiseks toodetud toidust, mis on umbes 1,3 miljardit tonni toitu aastas. See teave on veelgi olulisem, kui

arvestada, et 2018. aastal oli maailmas üle 820 miljoni näljase inimese (Natasa Kilibarda et al. 2019). Toidujäätmed ei ole mitte ainult keeruline eetilise probleem inimeste jaoks, vaid ka keskkonnaprobleem. On kinnitust leidnud, et toidujäätmed põhjustavad kahjulike gaaside suurenenud heitkoguseid ning vee ja pinnase hävimist, mis omakorda häirib bioloogilist mitmekesisust. Toidujäätmed mõjutavad kliimamuutust, sest toidu tootmise iga etapp, alates väetiste tootmisest kuni toodetud toidu transportimiseni, ei saa toimuda ilma fossiilkütuste (nafta) kasutamiseta. Lisaks laguneb toit prügilasse ladestamisel anaeroobsetes tingimustes, mille tagajärjel eraldub kasvuhooonegaas metaan.

Majutussektori toitlustusettevõtete hulka kuuluvad hotellid, restoranid, kohvikud, baarid, võileivapoed ja muud sarnased ettevõtted, mis pakuvad söögikohta ja/või kohapealset toitlustamist. Majutussektoris tekkivad toidujäätmed võib jagada kahte kategooriasse sõltuvalt sellest, kas need tekivad enne või pärast toidu tarbimist. Tarbimisele eelnevad toidujäätmed tekivad ostetud tooraine hankimise ja ladustamise ajal (ladustamise/ostmise jäätmed), seejärel toidu valmistamise ajal (valmistamisjäätmed) ja toidu tarnimise ajal (ületootmisest tulenevad jäätmed). Tarbijajärgsed toidujäätmed viitavad taldrikule jäävale toidule ja on määratletud kui tarbija poolt ostetud ja seejärel tarbimata jäänud toit.

Kõige rohkem üleliigset toitu tuleb buffetis söömisest.

Vastutustundlikuks käitumiseks ja toidujäätmete vähendamiseks hotellinduses tuleks optimeerida järgmisi tegevusi:

- toidu kohaletoometamine;
- varude haldamine;
- portsjoni kontroll
- külalistele söögi serveerimine
- tarbijate teadlikkuse suurendamine toidujäätmete negatiivsetest mõjudest
- toidujääkide haldamine (toidujääkide andmine loomadele, toidujääkide valmistamine ja sorteerimine töötajatele, toidu annetamine avalike köökide ja sarnaste asutuste jaoks);
- kõrvaldamine - tagada, et kõik lõplikud toidujäätmed kasutatakse aeroobses kompostimises.

### **TEEMA 3 TOIDUJÄÄTMED KAUBANDUSVÕRGUS**

Supermarketid on osaliselt süüdi ülemaailmses toidujäätmete katastroofis. Segadus toiduohutuskuupäevade tähenduse osas toob kaasa selle, et suur hulk söödavat toitu visatakse ära. Vähesed meist mõistavad täielikult, mis vahe on säilivusaegade, kõlblikkusaja ja säilimisaegade vahel.

Müügikuupäevad on mõeldud ainult supermarketitele. See näitab neile, millal

toit tuleks müügil kõrvaldada.

Säilivusaeg lisatakse tavaliselt kergesti riknevatele toiduainetele, näiteks lihale ja kalale. See tähendab, et toit tuleb süüa selle kuupäevani, sest pärast seda võib see osutuda tervisele kahjulikuks.

BEST BEFORE -Puuviljadel ja köögiviljadel on tavaliselt aegumiskuupäev. See kuupäev on kuupäev, enne mida toitu on parim. Pärast seda kuupäeva võib seda veel süüa, see võib lihtsalt olla veidi pehme või pruun. Parim enne värskuse kuupäevad põhinevad supermarketite parimal hinnangul optimaalse värskuse või maitse kohta. Kui aegunud porgand näeb hea välja, siis on seda hea süüa!

Me ütleksime, et puu- ja köögiviljad ei vaja kuupäeva. Tarbija enda hinnangul on palju parem.

#### **TEEMA 4 TOIDUJÄÄTMETE KÄITLEMINE**

Kui toidust on vältimatu ülejääk, on parim võimalus see ümber jagada abivajajatele. Supermarketid saavad ja annetavadki toidupankadele. Kuid toidupankadel on piiratud aeg üleküpsenud toodete tagastamiseks, enne kui need riknevad. Teine võimalus on jaotada supermarketite ülejäägid heategevusorganisatsioonidele ja kogukonnarühmadele.

Vähendatakse aegumiskuupäevaga toodete või halva väljanägemisega puu- ja köögiviljade hinda.

Kui jäätmed on tekkinud ja kui neid ei saa ümber jagada, siis on järgmine parim võimalus nende muutmise, et saada teine rakendus. Üks võimalus on mõne ühendi ekstraheerimine: liha- ja rasvajääkidest saab ekariseerimissettevõtetes eraldada rasvu ja valke ning seejärel kasutada neid loomasöödana. Rasva puhul saab sellest valmistada ka kütust, seepi ja muid tooteid.



Eeterlikke õlisid, lõhna- ja värvaineid saab ekstraheerida ka köögiviljadest ja puuviljadest.

Teine võimalus on anaeroobne lagundamine, mis on bioloogiline protsess, mille käigus orgaanilised jäätmed lagundatakse hapniku puudumisel looduslikult esinevate bakterite poolt, et toota biogaasi. Biogaasi, peamiselt metaani, saab kasutada kütuse, soojuse või elektri tootmiseks või seda võib sisestada gaasivõrku.

Biogaasiks muundamata tahkeid jäätmeid, mida nimetatakse biomassiks, saab kasutada väetisena. Erinevalt anaeroobsest lagundamisest on kompostimine protsess, mille käigus mikroorganismid lagundavad orgaanilisi jäätmeid hapniku abil. Tulemuseks on toitaineterikas mullaparandusaine, mida nimetatakse kompostiks. Kompostimist saab teha nii tööstuslikul tasandil kui ka kodumajapidamistes.

**Kokkuvõte**

	<p>Põllumajanduslikul toidutootmisel ja -tarbimisel on märkimisväärne mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Viimastel aastatel on rõhku pandud nende tohutute tööstusharude tekitatud jäätmete probleemile. Euroopa Komisjon käivitas strateegia "Põllumajandusettevõttest toidulauale" (Farm to Fork, F2F), mis käsitleb meie toidu õiglase ja jätkusuutliku tootmise ja tarbimise väljakutseid, et ühildada meie söödud toiduained meie planeedi suutlikkusega. Selle saavutamiseks peame erinevates sektorites võtma meetmeid, et vältida toidu raiskamist - ümberjaotamine, teine kasutamine, anaeroobne kääritamine, biomassi kasutamine, kompostimine.</p>
<p><b>Viited</b></p>	<p>Alessandro Caprini, 20. juuni 2022, SDSN - ELi põllumajandusettevõttest toidulauale strateegia: Milline on Euroopa ambitsioonide tulevik toidu ja maakasutuse ümberkujundamiseks nii kodus kui ka väljaspool?</p> <p><a href="https://www.unsdsn.org/sdsn-and-eesc-host-eu-policy-workshop-farm-to-fork-how-to-make-it-work">https://www.unsdsn.org/sdsn-and-eesc-host-eu-policy-workshop-farm-to-fork-how-to-make-it-work</a></p> <p>Euroopa Komisjon, toiduohutus, horisontaalsed teemad, põllumajandusettevõttest toidulauale strateegia</p> <p><a href="https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en">https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy_en</a></p> <p>Natasa Kilibarda, Filip Djokovic, Radmila Suzic, 2019, Toidujäätmete käitlemine - toidujäätmete vähendamine ja haldamine külalislahkus.</p> <p><a href="https://pdfs.semanticscholar.org/70d3/2ae680ce8ee9dec6c9996ad4caf41898769a.pdf?_ga=2.11669364.1121586168.1666546089-1633415854.1666546089">https://pdfs.semanticscholar.org/70d3/2ae680ce8ee9dec6c9996ad4caf41898769a.pdf?_ga=2.11669364.1121586168.1666546089-1633415854.1666546089</a></p> <p>Guillermo Garcia-Garcia, Elliot Woolley ja Shahin Rahimifard, juuni 2015, A Framework for a More Efficient Approach to Food Waste Management (Raamistik toidujäätmete tõhusamaks käitlemiseks).</p> <p><a href="https://pdfs.semanticscholar.org/768a/fef641bd207145be382a454041fe0713f79c.pdf">https://pdfs.semanticscholar.org/768a/fef641bd207145be382a454041fe0713f79c.pdf</a></p> <p>Sarah Nolet, 2022, Mida meie supermarketid saavad (ja peaksid) tegema toidujäätmete suhtes.</p> <p><a href="https://www.ecoandbeyond.co/articles/supermarket-food-waste/">https://www.ecoandbeyond.co/articles/supermarket-food-waste/</a></p>
<p><b>Interaktiivsed küsimused R3 jaoks</b></p>	<p>1 - Kuidas nimetatakse Euroopa Komisjoni strateegiat, mille eesmärk on kiirendada meie üleminekut õiglasele, tervislikule ja keskkonnasõbralikule toidusüsteemile.</p> <p><b>"Farm to Fork"</b> "Jätkusuutlik toidusüsteem" "Farm to Waste"</p> <p>2 - Milline toidu koheletoimetamise meetoditest tekitab kõige rohkem jäätmeid toidlustussektoris? - individuaalsete portsjonite serveerimine</p>

	<p>- <b>buffet-söögid</b> - söögi väljavõtmine</p> <p>3 - Milline on õigesti määratletud müügikuupäevad? - <b>Mõeldud ainult supermarketitele. See näitab neile, millal toode tuleks müügilt kõrvaldada.</b> - Toit tuleb ära süüa selleks kuupäevaks, sest pärast seda võib see osutada tervisele kahjulikuks.</p>
<b>Märksõnad</b>	Toidujäätmed, kompostimine, säilivusaeg
<b>Küsimused mõtisklemiseks</b>	<p>1. Milliseid meetmeid saate võtta, et vähendada toidu äraviskamist?</p> <p>2. Mida peaksid supermarketid teie arvates veel tegema toidujäätmete probleemi lahendamiseks?</p>
<b>Täiendavad ressursid</b>	<p>ClimateScience - Kliimamuutuste lahendamine, 2021, toidujäätmed: ClimateScience #9: Välja visatud toidu varjatud kulud. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ishA6kry8nc">https://www.youtube.com/watch?v=ishA6kry8nc</a></p> <p>TED - Tristram Stuart, 2012, Ülemaailmne toidujäätmete skandaal <a href="https://www.youtube.com/watch?v=cWC_zDdF74s">https://www.youtube.com/watch?v=cWC_zDdF74s</a></p> <p>CBC News: Kanadalased saavad toidujäätmete probleemi lahendamisel loovaks. <a href="#">(1) Kanadalased saavad toidujäätmete probleemi lahendamisel loovaks - YouTube56jk</a></p>
<b>Ikoonid ja nendega seotud teave PowerPoint esitluse vihjete kohta</b>	 <p>Seda vihjet kasutatakse selleks, et näidata, et seal on link teistele veebisaitidele, kus on lisateavet.</p>  <p>Seda kasutatakse PPT-s, et näidata, et midagi olulist on kirjutatud/kutsuda lugejat üles pöörama tähelepanu olulisele teabele.</p>






# TREE

Micro- and project-based learning  
programme for Teaching ciRcular Economy  
and Ecological awareness in VET



Funded by  
the European Union

	 <p>See vihje viitab küsimusele/ülesandele, mille üle tuleb järele mõelda.</p>
<b>Autor(id)</b>	Profesionalna gimnazia "Asen Zlatarov", Vidin, Bulgaaria