

# Ενότητα ΕΕΚ στη γαστρονομία με θέμα "Βιώσιμη μαγειρική "



## **VET-ECooking** **Προώθηση της βιώσιμης** **μαγειρικής** **στον αγώνα για έναν** **καλύτερο κόσμο**





## Πίνακας περιεχομένων

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Συνοπτική παρουσίαση.....                    | 3  |
| Εισαγωγή .....                               | 5  |
| 1: Το έργο VET-ECooking.....                 | 7  |
| Επισκόπηση .....                             | 7  |
| 2: Διαμόρφωση του προγράμματος σπουδών ..... | 16 |
| Το σχέδιο .....                              | 16 |
| Ανάπτυξη προγράμματος σπουδών .....          | 17 |
| Ανάλυση κεφαλαίων .....                      | 19 |
| 3: Μεθοδολογία κατάρτισης.....               | 30 |
| Προτιμήσεις μεταξύ χωρών.....                | 30 |
| Μικτή μάθηση .....                           | 31 |
| 4: Το ευρωπαϊκό και τοπικό πλαίσιο .....     | 36 |
| EQF & ECVET .....                            | 36 |
| Προσαρμογή στις τοπικές συνθήκες.....        | 37 |
| 5: Πιλοτικές εφαρμογές .....                 | 40 |
| Στόχος & Μεθοδολογία.....                    | 40 |
| Εφαρμογή.....                                | 43 |
| Ανατροφοδότηση .....                         | 48 |
| 6: Εκδήλωση μαγειρικής «Show Cooking».....   | 59 |
| 7: Το μέλλον της βιώσιμης μαγειρικής.....    | 63 |
| Προτάσεις.....                               | 63 |
| Η πορεία προς το μέλλον .....                | 66 |
| Συμπεράσματα .....                           | 68 |





## Συνοπτική παρουσίαση

Η ενότητα κατάρτισης VET-ECooking για τη βιώσιμη γαστρονομία αποτελεί ένα σημαντικό βήμα προς την κάλυψη του εκπαιδευτικού κενού στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση (EEK) όσον αφορά τις βιώσιμες μαγειρικές πρακτικές. Η πρωτοβουλία αυτή προέκυψε από τη θεμελιώδη διαπίστωση ότι η παραδοσιακή γαστρονομική εκπαίδευση συχνά παραμελεί την ουσιαστική πτυχή της βιωσιμότητας. Στόχος του έργου είναι να ενσταλάξει την περιβαλλοντική συνείδηση στις μαγειρικές δεξιότητες, ενθαρρύνοντας μια νέα γενιά σεφ που δεν είναι μόνο εξειδικευμένοι αλλά και αφοσιωμένοι στις βιώσιμες πρακτικές.

Η δημιουργία του εκπαιδευτικού προγράμματος 50 ωρών ήταν ένα κρίσιμο στοιχείο αυτού του έργου. Το πρόγραμμα αυτό σχεδιάστηκε σχολαστικά ώστε να συνδυάζει βασικές μαγειρικές δεξιότητες με τις αρχές της βιωσιμότητας. Καλύπτει ένα ευρύ φάσμα θεμάτων, συμπεριλαμβανομένης της αποδοτικότητας των πόρων και της μείωσης των αποβλήτων, καθώς και της βιώσιμης προμήθειας συστατικών. Η μεθοδολογία ακολουθούσε μια ισορροπημένη προσέγγιση, συνδυάζοντας θεωρητικές και πρακτικές γνώσεις. Αυτό εξασφάλισε ότι οι εκπαιδευόμενοι όχι μόνο κατανόησαν τις έννοιες της βιωσιμότητας, αλλά είχαν επίσης την ικανότητα να τις εφαρμόζουν σε πραγματικές γαστρονομικές συνθήκες.

Η δημιουργία μιας διαδικτυακής πλατφόρμας για μικτή μάθηση αποδείχθηκε σημαντική καινοτομία στο έργο αυτό. Αυτή η πλατφόρμα εξελίχθηκε σε ένα αποθετήριο ποικίλου μαθησιακού υλικού, όπως βίντεο, infographics και πρακτικές συνεδρίες, επιτρέποντας μια πλούσια, διαδραστική μαθησιακή εμπειρία. Η στρατηγική μικτής μάθησης, η οποία συνδύαζε διαδικτυακούς πόρους με παραδοσιακές μεθόδους διδασκαλίας, αποδείχθηκε εξαιρετικά αποτελεσματική. Αποδέχτηκε διαφορετικά στυλ μάθησης και παρείχε την ευελιξία που απαιτείται στη σύγχρονη εκπαίδευση, βελτιώνοντας τη συνολική μαθησιακή εμπειρία.

Η θετική ανατροφοδότηση τόσο από τους εκπαιδευτές όσο και από τους εκπαιδευόμενους που συμμετείχαν στη διαδικασία υλοποίησης του έργου, κατέδειξε την επιτυχία της ενότητας στις συμμετέχουσες χώρες, Γερμανία, Ελλάδα, Πορτογαλία και Αυστρία. Η κατάρτιση επαινέθηκε ιδιαίτερα για την καινοτόμο προσέγγισή της, τη συνάφεια του περιεχομένου και την



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





πρακτική εφαρμογή της. Οι εκπαιδευτές σε αυτές τις περιοχές εξέφρασαν την επιθυμία να ενσωματώσουν την ενότητα αυτή σε μελλοντικά μαθήματα, προσαρμόζοντάς την στις συγκεκριμένες ανάγκες των μαθητών τους. Η προσαρμοστικότητα και η ενσωμάτωση της ενότητας κατέδειξαν την επιτυχία της στην κάλυψη του εκπαιδευτικού κενού στα προγράμματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Με την ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στον πυρήνα της μαγειρικής εκπαίδευσης, η εκπαιδευτική ενότητα VET-ECOoking γεφύρωσε με επιτυχία ένα κρίσιμο κενό στη μαγειρική εκπαίδευση. Η καινοτόμος μικτή μαθησιακή προσέγγισή της και η θετική υποδοχή της σε διάφορες χώρες αποδεικνύουν την αποτελεσματικότητά της. Το έργο όχι μόνο σηματοδοτεί μια σημαντική πρόοδο στη μαγειρική εκπαίδευση, αλλά ευθυγραμμίζεται επίσης με τους ευρύτερους στόχους περιβαλλοντικής βιωσιμότητας, ανοίγοντας το δρόμο για μελλοντικές φιλοδοξίες σε βιώσιμες μαγειρικές πρακτικές.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## Εισαγωγή

Σε μια εποχή σημαντικών περιβαλλοντικών ανησυχιών, ο κόσμος της γαστρονομίας είναι κάτι περισσότερο από την ικανοποίηση των γευστικών αισθήσεων - είναι επίσης μια μετασηματιστική αλλαγή προς την κατεύθυνση της βιωσιμότητας. Το ευρωπαϊκό έργο VET-ECOOKING αναδεικνύεται σε φάρο αυτής της νέας εποχής, πρωτοπορώντας στην ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών στη μαγειρική εκπαίδευση. Η παρούσα έκδοση επιχειρεί να εισχωρήσει στην ουσία του έργου VET-ECOOKING, ξεδιπλώνοντας τις ανακαλύψεις του και τον εκτεταμένο αντίκτυπο που στοχεύει να αποτυπώσει στο μέλλον της γαστρονομίας.

Στην κουζίνα μας, έχουμε έναν παράξενο αλλά και ισχυρό εταίρο στον αγώνα κατά της κλιματικής αλλαγής. Οι επιλογές που κάνουμε στη διατροφή μας μπορούν να μειώσουν σημαντικά τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της γεωργίας μεγάλης κλίμακας, της βιομηχανικής αλιείας και της κτηνοτροφίας - βιομηχανίες διαβόητες για το σημαντικό οικολογικό τους αποτύπωμα. Το ζήτημα της σπατάλης τροφίμων επιδεινώνει περαιτέρω αυτές τις επιπτώσεις. Τα τρέχοντα ελλείμματα στη βιομηχανική αλιεία, για παράδειγμα, έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια πρωτεϊνών που θα μπορούσαν να θρέψουν επιπλέον 72 εκατομμύρια ανθρώπους κάθε χρόνο. Αυτό αποτελεί σαφή υπενθύμιση της κρίσιμης σημασίας της διαχείρισης των προμηθειών μας σε τρόφιμα με βιώσιμο τρόπο.

Αναγνωρίζοντας τη σημασία αυτών των ζητημάτων, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή λαμβάνει αποφασιστικά μέτρα, με στόχο να μειωθούν στο μισό τα απορρίμματα τροφίμων σε ολόκληρη την ΕΕ έως το 2023 μέσω δεσμευτικών νομικών στόχων. Ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) ορίζει μια ολιστική προσέγγιση της βιωσιμότητας, τονίζοντας την αποτελεσματικότητα των πόρων, τη διατήρηση της βιοποικιλότητας, την ανάπτυξη της κοινωνικής ευημερίας, την ανθεκτικότητα στην κλιματική αλλαγή και τις διακυμάνσεις των αγορών και την προώθηση της αποτελεσματικής διοίκησης.

Ωστόσο, οι επιπτώσεις του βιώσιμου μαγειρέματος επεκτείνονται πέρα από τα περιβαλλοντικά οφέλη. Το 2017, ένας στους πέντε θανάτους στην ΕΕ συνδέθηκε με ανθυγιεινή διατροφή. Η στροφή προς φυτικές δίαιτες όχι μόνο μετριάξει τον κίνδυνο χρόνιων ασθενειών,



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.

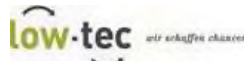




αλλά μειώνει και την περιβαλλοντική επιβάρυνση των συστημάτων διατροφής μας. Αυτή η αυξανόμενη ευαισθητοποίηση τροφοδοτεί τη ζήτηση για βιολογικά προϊόντα, μειωμένη κατανάλωση ζωικών πρωτεϊνών, μαγειρική χωρίς απόβλητα και φιλικές προς το περιβάλλον γαστρονομικές εμπειρίες.

Το έργο VET-ECooking δημιουργήθηκε για να καλύψει αυτές τις διαφορετικές απαιτήσεις. Με την καθιέρωση ενός πλήρους μαθήματος για το βιώσιμο μαγείρεμα, σκοπεύει να λύσει μια σημαντική ανάγκη στην Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (EEK) για το μαγείρεμα. Η προσπάθεια αυτή ανταποκρίνεται στην περιβαλλοντική επιταγή της μείωσης της σπατάλης τροφίμων, στην επιταγή της δημόσιας υγείας για πιο υγιεινή διατροφή, στη ζήτηση της αγοράς εργασίας για εξειδικευμένα άτομα στη βιώσιμη μαγειρική και στην εκπαιδευτική ανάγκη εκσυγχρονισμού των προγραμμάτων σπουδών μαγειρικής της EEK ώστε να ανταποκρίνονται στους σύγχρονους κανονισμούς. Ως αποτέλεσμα, το έργο δεν συμβάλλει μόνο στην περιβαλλοντική βιωσιμότητα, αλλά προωθεί επίσης υγιέστερες κοινότητες και μια πιο ενεργή και έτοιμη για το μέλλον μαγειρική βιομηχανία.

Μαθαίνουμε περισσότερα για τον στρατηγικό σχεδιασμό του έργου VET-ECooking, το μοναδικό πρόγραμμα σπουδών και τις ευρύτερες προεκτάσεις του στόχου του, καθώς εμβαθύνουμε στο έργο. Αυτό το ταξίδι δεν αφορά μόνο τον επαναπροσδιορισμό της μαγειρικής εκπαίδευσης, αλλά και τη διαμόρφωση ενός μέλλοντος όπου η γαστρονομία και η βιωσιμότητα είναι άρρηκτα συνδεδεμένες, υποσχόμενες έναν καλύτερο κόσμο για τις επόμενες γενιές.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





# 1: Το έργο VET-ECOoking

## Επισκόπηση

Η πρωτοβουλία VET-ECOoking αναδύεται ως ένα καινοτόμο εγχείρημα στον τομέα της μαγειρικής εκπαίδευσης, με σκοπό να μεταμορφώσει τη μαγειρική προσέγγιση των μελλοντικών σεφ. Πρωταρχικός σκοπός του έργου είναι να αναδείξει μια νέα γενιά ειδικών της μαγειρικής που δεν είναι μόνο επιδέξιοι στην προετοιμασία νόστιμων γευμάτων, αλλά και με γνώμονα τον περιβαλλοντικό αντίκτυπό τους. Ο στόχος αυτός εκφράζεται με τη δημιουργία μιας πρωτοποριακής εκπαιδευτικής ενότητας για τα μαθήματα μαγειρικής της Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΕΕΚ) με επίκεντρο τις βιώσιμες μαγειρικές προσεγγίσεις.

Το VET-ECOoking αντιμετωπίζει στρατηγικά τρεις αλληλένδετες ανάγκες:

- **Κοινωνική και περιβαλλοντική βιωσιμότητα:** Εστίαση στις ανάγκες βιωσιμότητας της βιομηχανίας τροφίμων.
- **Απαιτήσεις της αγοράς εργασίας:** Ανταπόκριση στην ανάγκη του τομέα της γαστρονομίας για εμπειρογνώμονες στη βιώσιμη μαγειρική, σύμφωνα με τις τάσεις των καταναλωτών προς τη βιολογική και βιώσιμη διατροφή.
- **Καινοτομία στο πρόγραμμα σπουδών:** Επικαιροποίηση των προγραμμάτων σπουδών ΕΕΚ ώστε να περιλαμβάνουν "πράσινες δεξιότητες" και να ευθυγραμμίζονται με τις τρέχουσες και μελλοντικές απαιτήσεις της αγοράς εργασίας.

## Ο σκοπός

Ο γενικός στόχος είναι να καταστεί η βιώσιμη μαγειρική υποχρεωτικό στοιχείο της μαγειρικής εκπαίδευσης σε ολόκληρη την ΕΕ. Το VET-ECOoking σκοπεύει να το επιτύχει αυτό μειώνοντας το περιβαλλοντικό αποτύπωμα της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών και συνδέοντάς το με τις σημερινές συνθήκες της αγοράς. Το έργο εμπνέεται από την επιτακτική επιθυμία να αντιμετωπιστούν οι περιβαλλοντικές και υγειονομικές επιπτώσεις του τομέα των τροφίμων. Με την Ευρωπαϊκή Ένωση να παλεύει με ζητήματα όπως η μαζική σπατάλη τροφίμων και οι βλαβερές συνέπειες της μαζικής παραγωγής, το VET-ECOoking θέλει να εξοπλίσει τους επαγγελματίες της μαγειρικής με τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απαιτούνται για να κάνουν τη



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





διαφορά. Το έργο ευθυγραμμίζεται με διάφορες σημαντικές πολιτικές και στόχους της ΕΕ, όπως ο "Οδικός χάρτης για μια Ευρώπη με αποδοτική χρήση των πόρων" και η "Στρατηγική από το αγρόκτημα στο πιρούνι".

## Οι στόχοι

Υπάρχει ένα ευρύ φάσμα στόχων:

1. *Ανάπτυξη μιας ενότητας βιώσιμης μαγειρικής:* Ενσωμάτωση μιας ολοκληρωμένης ενότητας για το βιώσιμο μαγειρική στα εθνικά προγράμματα σπουδών για τα μαθήματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής.
2. *Ενίσχυση δεξιοτήτων για τη βιώσιμη γαστρονομία:* Να καλλιεργηθούν τόσο σκληρές όσο και ήπιες δεξιότητες στους σπουδαστές της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, ώστε να είναι σε θέση να προετοιμάζουν υψηλής ποιότητας, βιώσιμη γαστρονομία.
3. *Προετοιμάστε τους μαθητές για πράσινες διατροφικές επιλογές:* Να εξοπλίσει τους σπουδαστές ΕΕΚ με τις ικανότητες για να ανταποκριθούν στις προκλήσεις του χώρου εργασίας, ιδίως όσον αφορά την προσφορά πιο πράσινων διατροφικών επιλογών.
4. *Πρώθηση της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στο μαγείρεμα:* Να αναβαθμίσει το προφίλ της ΕΕΚ στον τομέα της μαγειρικής.
5. *Υποστήριξη των στόχων βιώσιμης ανάπτυξης:* Να χρησιμοποιηθεί η μαγειρική ως πλατφόρμα για την προώθηση της ευαισθητοποίησης σχετικά με τους βασικούς στόχους βιώσιμης ανάπτυξης, ιδίως εκείνους που σχετίζονται με τα τρόφιμα.

## Τα αποτελέσματα

Το έργο VET-ECooking έχει αποφέρει σημαντικά αποτελέσματα, συμβάλλοντας στην προώθηση βιώσιμων πρακτικών μαγειρικής στον τομέα της μαγειρικής εκπαίδευσης. Τα βασικά αποτελέσματα του έργου είναι τα εξής:



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.







## Αποτέλεσμα 1

### Πλαίσιο κατάρτισης VET-ECooking και δομή προγραμμάτων σπουδών

#### A1) Συγκριτική αξιολόγηση των υφιστάμενων προγραμμάτων σπουδών

Η φάση αυτή περιελάμβανε ολοκληρωμένη έρευνα γραφείου σε σχολεία, πανεπιστήμια και άλλα εκπαιδευτικά ιδρύματα σε κάθε συμμετέχουσα χώρα. Η έμφαση δόθηκε στην αξιολόγηση των παιδαγωγικών προσεγγίσεων που χρησιμοποιούνται για τη διδασκαλία της βιώσιμης μαγειρικής και στην αξιολόγηση του αντίκτυπου αυτών των εκπαιδευτικών προγραμμάτων.

#### A2) Συλλογή περιπτώσιολογικών μελετών και καλών πρακτικών

Κάθε χώρα-εταίρος συγκέντρωσε τουλάχιστον πέντε υποδειγματικές πρακτικές που σχετίζονται με τη βιώσιμη μαγειρική, τόσο στον τομέα της κατάρτισης όσο και στην αγορά εργασίας, για να χρησιμεύσουν ως πρότυπα για το πρόγραμμα σπουδών. Επιπλέον, κάθε εταίρος πραγματοποίησε διαδικτυακές ή/και προσωπικές συνεντεύξεις με επαγγελματίες επί του θέματος, συγκεντρώνοντας συνολικά περίπου 100 συνεντεύξεις.

#### A3) Οργάνωση στρογγυλών τραπέζων

Οι συζητήσεις αυτές πραγματοποιήθηκαν σε κάθε χώρα, με τη συμμετοχή διαφόρων ενδιαφερόμενων φορέων, όπως ιδιοκτήτες εστιατορίων, παραγωγοί, εμπειρογνώμονες σε θέματα βιωσιμότητας και εκπαιδευτές επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Στόχος ήταν να οραματιστούν από κοινού το μέλλον της βιώσιμης μαγειρικής.

#### A4) Εθνικές εκθέσεις για τη βιώσιμη μαγειρική

Οι εκθέσεις αυτές συγκέντρωσαν τα ευρήματα των δραστηριοτήτων A1, A2 και A3, συμπεριλαμβανομένων των αποτελεσμάτων συγκριτικής αξιολόγησης, των ορθών πρακτικών και των συμπερασμάτων στρογγυλής τραπέζης, παρέχοντας μια ολοκληρωμένη επισκόπηση της κατάστασης του βιώσιμου μαγειρέματος.

#### A5) Ορισμός του προγράμματος σπουδών



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





Αξιοποιώντας τις γνώσεις που αποκτήθηκαν από τις προηγούμενες δραστηριότητες, η σύμπραξη καθόρισε τη δομή και τη μεθοδολογία κατάρτισης για την ενότητα "Αειφόρα μαγειρική" στα μαθήματα μαγειρικής της ΕΕΚ, ευθυγραμμιζόμενη με τις αρχές του EQF και του ECVET, όπου αυτό ισχύει.

## Αποτέλεσμα 2

### Δημιουργία πόρων VET-ECooking, ανάπτυξη πλατφόρμας και πιλοτικές δοκιμές

#### **A6) Ανάπτυξη περιεχομένου και πόρων κατάρτισης**

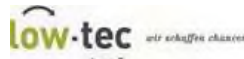
Με βάση τα ευρήματα του αποτελέσματος 1, οι εταίροι ανέπτυξαν ολοκληρωμένο περιεχόμενο και πόρους κατάρτισης, συμπεριλαμβανομένων παρουσιάσεων, πρακτικών ασκήσεων και επιχειρησιακών κατευθυντήριων γραμμών για τους εκπαιδευτικούς. Οι πόροι αυτοί επικυρώθηκαν από περιβαλλοντικές οργανώσεις, παρόχους ΕΕΚ και εστιατόρια για να διασφαλιστεί η συνάφεια και η αποτελεσματικότητα.

#### **A7) Ανάπτυξη της πλατφόρμας κατάρτισης**

Δημιουργήθηκε μια φιλική προς το χρήστη πλατφόρμα που φιλοξενεί όλους τους εκπαιδευτικούς πόρους, με έμφαση στη λειτουργικότητα και τη χρηστικότητα. Η πλατφόρμα υποβλήθηκε σε δοκιμές με ενδιαφερόμενα άτομα από κάθε χώρα για να διασφαλιστεί η ευκολία χρήσης.

#### **A8) Πιλοτικές εφαρμογές**

Στην πιλοτική φάση συμμετείχαν εκπαιδευτές και καταρτιζόμενοι από φορείς παροχής επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης σε όλες τις χώρες εταίρους, δοκιμάζοντας την αποτελεσματικότητα και τη δυνατότητα εφαρμογής του προγράμματος σπουδών και των



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



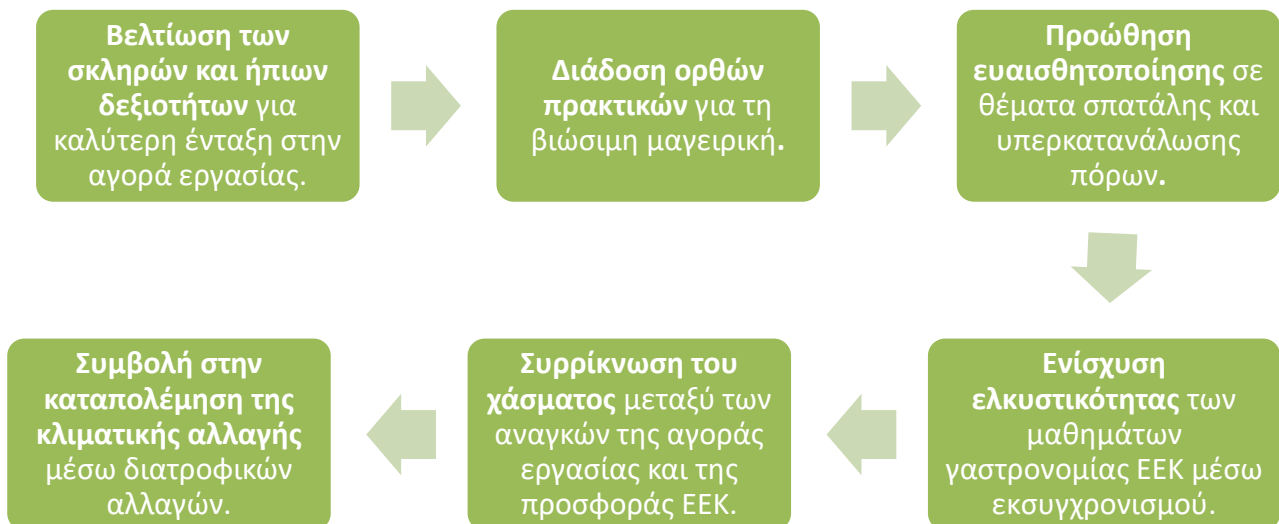


πόρων του VET-ECooking. Η φάση αυτή περιελάμβανε επίσης μια εκδήλωση επίδειξης μαγειρικής, προωθώντας την ανταλλαγή εμπειριών και βέλτιστων πρακτικών μεταξύ εκπαιδευτών και εκπαιδευομένων.

### **A9) Τελική δημοσίευση - "Πρωώθηση της βιώσιμης μαγειρικής στον αγώνα για έναν καλύτερο κόσμο":**

Η παρούσα τελική δημοσίευση, η οποία αποτελεί το παρόν έγγραφο, αποσκοπεί στην παροχή λεπτομερούς περιγραφής της μεθοδολογίας VET-ECooking και των κύριων συμπερασμάτων που προέκυψαν από το έργο. Χρησιμεύει ως οδηγός για τους παρόχους ΕΕΚ στον τομέα της γαστρονομίας σε ολόκληρη την Ευρώπη, ώστε να υιοθετήσουν και να εφαρμόσουν τα αποτελέσματα του έργου, προωθώντας έτσι ευρύτερα τις βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής.

Πέραν αυτών, το έργο στοχεύει σε:



### Ομάδες-στόχοι

Το έργο VET-ECooking έχει σχεδιαστεί για να καλύψει ένα ευρύ φάσμα ομάδων-στόχων, καθεμία από τις οποίες διαδραματίζει κρίσιμο ρόλο στο οικοσύστημα της γαστρονομίας και της





εκπαίδευσης. Οι ομάδες αυτές περιλαμβάνουν: - το πρόγραμμα για την εκπαίδευση και την κατάρτιση των μαθητών:

- **Σπουδαστές Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΕΕΚ):** Η κύρια εστίαση του έργου περιστρέφεται γύρω από τους μαθητές που είναι εγγεγραμμένοι σε μαθήματα μαγειρικής. Οι σπουδαστές αυτοί βρίσκονται σε μια κρίσιμη καμπή της εκπαίδευσής τους, όπου η ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών μαγειρικής μπορεί να έχει σημαντικό αντίκτυπο στις μελλοντικές επαγγελματικές πρακτικές τους. Στόχος του έργου είναι να παρέχει στους εν λόγω σπουδαστές τις δεξιότητες και τις γνώσεις που χρειάζονται για να υποστηρίξουν τη βιώσιμη γαστρονομία στη μελλοντική τους σταδιοδρομία.
- **Εκπαιδευτές μαγειρικής:** Εκπαιδευτές και εκπαιδευτές διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην εφαρμογή του πιο πρόσφατου προγράμματος σπουδών βιώσιμης μαγειρικής. Το έργο στοχεύει να τους εφοδιάσει με τα εργαλεία, τους πόρους και την κατάρτιση που χρειάζονται για να εκπαιδεύσουν με επιτυχία και να παρακινήσουν την επόμενη γενιά σεφ. Το έργο εξασφαλίζει πολλαπλασιαστικό αποτέλεσμα με την ενδυνάμωση των εκπαιδευτών, φτάνοντας σε μεγαλύτερο κοινό με την πάροδο του χρόνου.
- **Επαγγελματίες:** Σεφ, εστιατορές και άλλοι επαγγελματίες της γαστρονομίας. Καταδεικνύοντας τα πλεονεκτήματα και τη σκοπιμότητα της βιώσιμης μαγειρικής, το έργο ελπίζει να επηρεάσει τις τρέχουσες πρακτικές του κλάδου. Αυτό είναι ζωτικής σημασίας για την ανάπτυξη μιας αγοράς που εκτιμά και απαιτεί τη βιώσιμη γαστρονομία.
- **Τοπική Κοινότητα:** Το έργο στοχεύει επίσης να προσεγγίσει την ευρύτερη κοινότητα, η οποία περιλαμβάνει τοπικούς πωλητές τροφίμων, καλλιεργητές και καταναλωτές. Το έργο αποσκοπεί στη δημιουργία ενός υποστηρικτικού περιβάλλοντος για τις βιώσιμες πρακτικές με την προώθηση της ευαισθητοποίησης και της προτίμησης του βιώσιμου μαγειρέματος σε ολόκληρη την κοινότητα.
- **Υπεύθυνοι χάραξης πολιτικής και εκπαιδευτικές αρχές:** Το έργο ελπίζει να επηρεάσει τους υπεύθυνους χάραξης πολιτικής και τις εκπαιδευτικές αρχές, αποδεικνύοντας την







αποτελεσματικότητα και τη σημασία της ένταξης του βιώσιμου μαγειρέματος στα προγράμματα σπουδών και κατάρτισης. Στόχος είναι να προωθηθεί η ενσωμάτωση της αειφορίας στις εθνικές εκπαιδευτικές πολιτικές και πρότυπα.

- 🌱 **Ομάδες υπεράσπισης του περιβάλλοντος και της υγείας:** Το έργο επιδιώκει να ευθυγραμμίσει τους στόχους του με ευρύτερες πρωτοβουλίες που αποσκοπούν στη μείωση των απορριμμάτων τροφίμων, στην προώθηση της υγιεινής διατροφής και στον μετριασμό των περιβαλλοντικών επιπτώσεων της βιομηχανίας τροφίμων.

## Η κοινοπραξία

Η κοινοπραξία, η οποία αποτελείται κυρίως από παρόχους επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής, εντοπίζει μια κρίσιμη έλλειψη μαθημάτων βιώσιμης μαγειρικής στο τρέχον πρόγραμμα σπουδών. Το έργο αυτό στοχεύει να καλύψει αυτό το κενό συνδέοντας τις επιλογές μάθησης με τις μεταβαλλόμενες ανάγκες της μαγειρικής βιομηχανίας.

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Η low-tec gemeinnützige Arbeitsmarktförderungsgesellschaft Düren mbH είναι ένας μη κερδοσκοπικός οργανισμός που ιδρύθηκε το 1996 ως θυγατρική γενική εταιρος της προτεσταντικής κοινότητας του Düren.                                                                                                                        |
|  | Η Eurotraining είναι ένας εκπαιδευτικός οργανισμός εθνικής εμβέλειας, που ειδικεύεται στην παροχή μαθημάτων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης σε τριτοβάθμιο επίπεδο, καθώς και διαφόρων άλλων ευκαιριών κατάρτισης για ενήλικες. Κύριος στόχος της είναι να γεφυρώσει το χάσμα μεταξύ της ζήτησης και της προσφοράς |





Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                     | <p>στην αγορά εργασίας, με αποτέλεσμα οι υπηρεσίες της να είναι ιδιαίτερα προσαρμοστικές ώστε να αντικατοπτρίζουν τις συνεχώς μεταβαλλόμενες συνθήκες.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|    | <p>CEPROF σημαίνει "Centros Escolares de Ensino Profissional", δηλαδή "Σχολικά Κέντρα Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης. Πρόκειται για μια ΜΜΕ που συστάθηκε το 1991 ειδικά για τη δημιουργία του Επαγγελματικού Σχολείου του Espinho (ESPE - Escola Profissional de Espinho) - που δημιουργήθηκε επίσης το 1991 και είναι ένα από τα παλαιότερα σχολεία επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην Πορτογαλία (μέχρι το 2004 όλα τα σχολεία επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.</p> |
|  | <p>Η Portuguese Association of Start-Ups (APSU) είναι μια ένωση που φέρνει κοντά τις πορτογαλικές νεοφυείς επιχειρήσεις με σκοπό τη δημιουργία συνεργειών που θα υποστηρίξουν τελικά την υλοποίηση των επιχειρήσεων αυτών. Για να το επιτύχει αυτό, η APSU υποστηρίζει σε πολλούς κρίσιμους τομείς τις νεοσύστατες εταιρείες.</p>                                                                                                                                                                       |





Η βασική αρμοδιότητα της "die Berater" Unternehmensberatungs GmbH είναι η εκπαίδευση και η κατάρτιση ενηλίκων. Η die Berater® προσφέρει ολιστικές συμβουλές, προπονεί εργαζόμενους και διευθυντές και ειδικεύεται σε σεμινάρια κοινωνικών δεξιοτήτων, γλώσσας και πληροφορικής.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## 2: Διαμόρφωση του προγράμματος σπουδών

### Το σχέδιο

Το πρόγραμμα σπουδών του έργου VET-ECOoking αναπτύχθηκε μετά από μια διεξοδική διαδικασία συγκριτικής αξιολόγησης που εντόπισε τα υπάρχοντα προγράμματα σπουδών ΕΕΚ σχετικά με το περιεχόμενο της βιώσιμης μαγειρικής. Το έργο συνδύασε ποιοτικές μεθόδους, όπως συνεντεύξεις και στρογγυλές τράπεζες, με ποσοτικές προσεγγίσεις όπως ερωτηματολόγια. Αυτός ο συνδυασμός εξασφάλισε μια ολιστική κατανόηση της τρέχουσας κατάστασης της εκπαίδευσης στη βιώσιμη μαγειρική. Η αρχική φάση περιελάμβανε εκτεταμένη έρευνα γραφείου, η οποία προσδιόρισε διάφορες πρωτοβουλίες σύμφωνα με τους στόχους, τις ομάδες-στόχους, τα επίπεδα και τις περιγραφές των προγραμμάτων σπουδών τους. Η επακόλουθη συλλογή μελετών περίπτωσης, με συνολικά περισσότερες από 25 βέλτιστες πρακτικές από 4 διαφορετικές χώρες και βέλτιστες πρακτικές για το βιώσιμο μαγειρική εμπλούτισε ακόμη περισσότερο αυτή τη διαδικασία. Στη συνέχεια, σε κάθε χώρα πραγματοποιήθηκαν περίπου 25 συνεντεύξεις, δηλαδή περισσότερες από 100 συνεντεύξεις, με μια διαφορετική ομάδα ενδιαφερομένων, όπως ιδιοκτήτες εστιατορίων, διευθυντές, εργαζόμενοι, καταναλωτές, παραγωγοί, εμπειρογνώμονες σε θέματα βιωσιμότητας, επαγγελματίες του λιανικού εμπορίου και εκπαιδευτές επαγγελματικής εκπαίδευσης και επαγγελματικής κατάρτισης στη γαστρονομία. Κατά τη διάρκεια αυτών των συνεντεύξεων, προσδιορίστηκαν, μεταξύ άλλων, οι ανάγκες των επιμέρους ενδιαφερομένων μερών. Δόθηκαν χρήσιμες υποδείξεις σχετικά με το ποια θέματα δεν καλύπτονται επαρκώς στα μαθήματα στις επιμέρους ευρωπαϊκές χώρες, αλλά έχουν μεγάλη σημασία στις επιμέρους περιοχές όσον αφορά τη βιωσιμότητα. Στη συνέχεια, διοργανώθηκαν 4 στρογγυλά τραπέζια στο πλαίσιο αυτής της διαδικασίας που διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στην προώθηση της συζήτησης για το μέλλον της βιώσιμης μαγειρικής, αποσπώντας ιδέες από συμμετέχοντες με ευρύ φάσμα γνώσεων και υπόβαθρου. Επιπλέον, οι στρογγυλές τράπεζες παρείχαν την ευκαιρία για ανταλλαγή απόψεων μεταξύ των ενδιαφερομένων με γόνιμες συζητήσεις.







## Ανάπτυξη προγράμματος σπουδών

Το πρόγραμμα σπουδών για την ενότητα 50 ωρών "Βιώσιμη μαγειρική" διαμορφώθηκε με βάση τις γνώσεις που αποκτήθηκαν από αυτές τις αρχικές δραστηριότητες. Το πλαίσιο κατάρτισης και η δομή του προγράμματος σπουδών προσαρμόστηκαν έτσι ώστε να αντικατοπτρίζουν τις συστάσεις των εμπειρογνομόνων και τις ανάγκες που εντοπίστηκαν μέσω της συγκριτικής αξιολόγησης, των μελετών περιπτώσεων και των στρογγυλών τραπέζων.

Η ανάπτυξη του προγράμματος σπουδών VET-ECooking ήταν μια σχολαστική και συνεργατική διαδικασία. Περιελάμβανε μια ολοκληρωμένη ανάλυση των υφιστάμενων προγραμμάτων κατάρτισης στη μαγειρική, των πρακτικών βιωσιμότητας και των ειδικών αναγκών του τομέα της ΕΕΚ. Οι εταίροι του έργου έλαβαν υπόψη τους τα αποτελέσματα και τις πληροφορίες που προέκυψαν από τις προηγούμενες δραστηριότητες, προκειμένου να προσαρμόσουν το πλέον κατάλληλο και στοχευμένο περιεχόμενο κατάρτισης και τους πόρους. Η διαδικασία αυτή περιελάμβανε εκτεταμένη έρευνα και επαναληπτικές φάσεις σχεδιασμού, ώστε να διασφαλιστεί ότι το περιεχόμενο ήταν τόσο εκπαιδευτικό όσο και πρακτικό. Η ομάδα επικεντρώθηκε στη δημιουργία ενός προγράμματος σπουδών που δεν ήταν μόνο κατατοπιστικό αλλά και ελκυστικό, ενσωματώνοντας διαδραστικά στοιχεία, όπως πρακτικές συνεδρίες μαγειρικής και πηγές βίντεο. Όλοι οι εταίροι έκαναν χρήση όλων των απαραίτητων στοιχείων, όπως πρακτικά φύλλα εργασίας, ενημερωτικά φυλλάδια και ενδιαφέροντα infographics με βάση κάθε θέμα. Η Παγκόσμια Έκθεση, η οποία ήταν η 4<sup>th</sup> και κομβικής σημασίας δραστηριότητα του έργου VET-ECooking, περιλαμβάνει τρεις κύριες δραστηριότητες: Συγκριτική αξιολόγηση, συλλογή περιπτώσιολογικών μελετών και καλών πρακτικών, συνεντεύξεις και συζητήσεις στρογγυλής τραπέζης.

Αυτές πρότειναν ότι ένα μάθημα βιώσιμης μαγειρικής θα πρέπει να αναλύεται σε διάφορα στάδια:

- 1) Θεωρητικό υπόβαθρο: διδασκαλία της γενικής έννοιας της βιωσιμότητας και της διατροφής,



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





- 2) Παραγωγή πρώτων υλών και πώς το άτομο μπορεί να τις επιλέξει με βάση την τοποθεσία και την εποχικότητα,
- 3) Βιώσιμες μέθοδοι μαγειρέματος (σε σχέση με τα υλικά και τους ενεργειακούς πόρους).
- 4) Απόβλητα τροφίμων,
- 5) Εφαρμογή πρακτικών σε πραγματικές συνθήκες.

Η επακόλουθη δραστηριότητα 5, το "Πλαίσιο κατάρτισης", αποτέλεσε τη βάση για την εκπόνηση ολόκληρου του κύκλου μαθημάτων κατάρτισης. Η ενότητα είναι δομημένη σε επτά διακριτές ενότητες, καθεμία από τις οποίες εστιάζει σε μια κρίσιμη πτυχή του βιώσιμου μαγειρέματος:

1. **Βιωσιμότητα: Βιολογικά τρόφιμα:** στοχεύει να είναι μια εισαγωγική ενότητα που καλύπτει τη διαφορά μεταξύ βιολογικών και μη βιολογικών τροφίμων, εξερευνώντας την τροφική αλυσίδα και συνιστώντας τη χρήση τοπικών και εποχιακών προϊόντων,
2. **Απόβλητα τροφίμων:** η ενότητα αυτή διερευνά τη χρήση των πόρων για ένα βιώσιμο σύστημα τροφίμων, εξηγώντας πώς να δημιουργηθεί μια μικρή επίπτωση στο περιβάλλον,
3. **Διατροφή:** ενισχύει τη σημασία της συνεκτίμησης της θρεπτικής αξίας κατά την προετοιμασία ενός πιάτου και της υιοθέτησης μιας ποικίλης διατροφής, τόσο για περιβαλλοντικούς όσο και για λόγους υγείας, αναφερόμενη επίσης στην υιοθέτηση χορτοφαγικών και vegan διαιτών,
4. **Ενεργειακοί και υδάτινοι πόροι:** προωθεί την υιοθέτηση καθαρών μορφών ενέργειας και διερευνά τις στρατηγικές για την επαναχρησιμοποίηση των πόρων και τη δημιουργία μειωμένων επιπτώσεων όσον αφορά την κατανάλωση ενέργειας και νερού,
5. **Συσκευασίες τροφίμων:** προτείνει την ανάλυση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων των συσκευασμένων προϊόντων, καθορίζοντας στρατηγικές για τον τρόπο μείωσης







των επιπτώσεων αυτών για κάθε τύπο συσκευασίας. Επισημαίνει επίσης τη δυνατότητα μη συσκευασμένων προϊόντων και τον τρόπο με τον οποίο τα τρόφιμα μπορούν να αποθηκευτούν σε ανθεκτικά δοχεία αποθήκευσης,

6. **Πραγματικές συνθήκες και εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών:** νομοθεσία για τα τρόφιμα και περιορισμοί σε βιώσιμες πρακτικές, διαδικασίες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που ευθυγραμμίζονται με την αειφορία, προμήθειες, μεταφορές και logistics, καθώς και διαχείριση τροφίμων,
7. **Πρακτική εφαρμογή βιώσιμης μαγειρικής:** πρόκειται για την πρακτική ενότητα, στην οποία οι εκπαιδευόμενοι εξερευνούν ένα σύνολο προϊόντων, πρακτικών και πιθανών τρόπων για την προετοιμασία βιώσιμων συστατικών και γευμάτων.

## Ανάλυση κεφαλαίων

Η ενότητα είναι δομημένη σε επτά διαφορετικές ενότητες, καθεμία από τις οποίες επικεντρώνεται σε μια βασική πτυχή της βιώσιμης μαγειρικής. Κάθε ενότητα έχει ως στόχο να δώσει στους σπουδαστές μια εμπειριστατωμένη κατανόηση του αντικειμένου, με συγκεκριμένους μαθησιακούς στόχους που αποσκοπούν στο να τους παράσχουν την τεχνογνωσία και τις ικανότητες που απαιτούνται για να ασχοληθούν με το βιώσιμο μαγείρεμα. Το πρόγραμμα σπουδών διασφαλίζει ότι οι σπουδαστές είναι εξοπλισμένοι για να χρησιμοποιούν βιώσιμες τεχνικές σε πραγματικές μαγειρικές συνθήκες, καλύπτοντας τόσο θεωρητικές όσο και πρακτικές εφαρμογές.

Στο πλαίσιο της Δραστηριότητας 6 "Ανάπτυξη περιεχομένου και εκπαιδευτικών πόρων" αναπτύχθηκε και στη συνέχεια επικυρώθηκε από περιβαλλοντικές οργανώσεις, παρόχους επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης και εστιατόρια μια ποικιλία εκπαιδευτικών πόρων. Αυτοί οι πόροι, προσαρμοσμένοι σε κάθε ενότητα, διασφαλίζουν ότι οι εκπαιδευτές είναι καλά εξοπλισμένοι για να παρέχουν ολοκληρωμένες και ελκυστικές εκπαιδευτικές συνεδρίες:

-  **Παρουσιάσεις PowerPoint:** Περιγράφει τις θεωρητικές πτυχές κάθε ενότητας.
-  **Φύλλα εργασίας:** Πρακτικές ασκήσεις για ατομική ή ομαδική εργασία.





- 🌱 **Φυλλάδια και Infographics:** Παροχή συμβουλών και πληροφοριών σε ελκυστική μορφή.
- 🌱 **Βίντεο:** Βίντεο με προετοιμασίες συνταγών.
- 🌱 **Λίστες συνταγών:** Μια συλλογή συνταγών για σούπες, κύρια πιάτα, δεκατιανό και επιδόρπια.

Πραγματοποιήθηκε μια σειρά από 3 συναντήσεις αξιολόγησης σε κάθε χώρα, με συνολικά 12 συναντήσεις αξιολόγησης, προκειμένου να επαληθευτεί η ποιότητα και η συνάφεια του υλικού. Οι συναντήσεις αυτές αφορούσαν το τρίγωνο "Περιβάλλον-Εκπαίδευση-Αγορά". Το τρίγωνο αυτό αποτελούνταν από εκπαιδευτικούς, επαγγελματίες της βιομηχανίας και εμπειρογνώμονες σε θέματα βιωσιμότητας, στους οποίους δόθηκαν αρκετές πληροφορίες και χρόνος για να εξετάσουν το πρόγραμμα σπουδών και πιο συγκεκριμένα τους εκπαιδευτικούς πόρους. Η ανατροφοδότηση από αυτές τις συνεδριάσεις ήταν ζωτικής σημασίας για την τελειοποίηση του περιεχομένου, διασφαλίζοντας ότι πληρούσε τα υψηλά πρότυπα που απαιτούνται για την αποτελεσματική και αποτελεσματική μάθηση. Η διαδικασία αξιολόγησης ήταν επαναληπτική, με πολλαπλούς γύρους ανατροφοδότησης που οδήγησαν σε βελτιώσεις στο πρόγραμμα σπουδών.

| 1. Βιωσιμότητα: Βιολογικά τρόφιμα                                                                        |                                                                                                                                       |                |                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Περιεχόμενο                                                                                              | Μαθησιακά αποτελέσματα                                                                                                                | Χρονοδιάγραμμα | Πόροι κατάρτισης                                                                                                                          |
| <b>1.1.</b> Τα βιολογικά τρόφιμα<br><b>1.1.1.</b> Διαφορές μεταξύ βιολογικών και μη βιολογικών προϊόντων | <ul style="list-style-type: none"><li>Κατανοήστε την έννοια των βιολογικών τροφίμων,</li><li>Διαχωρίστε τα βιολογικά από τα</li></ul> | 7 ώρες         | <ul style="list-style-type: none"><li>Infographics (3)</li><li>Flyers (1)</li><li>Φύλλα εργασίας (3)</li><li>Παρουσίαση PPT (1)</li></ul> |





|                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| <p><b>1.1.2.</b> Η σημασία της υιοθέτησης περιφερειακών και εποχιακών προϊόντων</p> <p><b>1.1.3.</b> Τρόφιμα που μπορώ εύκολα να καλλιεργήσω μόνος μου</p> <p><b>1.2.</b> Τροφική αλυσίδα: από την προέλευση στην κουζίνα</p> <p><b>1.3.</b> Ανάγνωση και ερμηνεία ετικετών</p> | <p>μη βιολογικά προϊόντα,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Να κατανοήσουν τον αντίκτυπο των διατροφικών επιλογών στο περιβάλλον,</li><li>• Προσδιορίστε τα κύρια στάδια της επεξεργασίας τροφίμων,</li><li>• Κατανοήστε τι είναι η βιώσιμη διατροφή,</li><li>• Προσδιορίστε τη διατροφική αξία των βιώσιμων πιάτων,</li></ul> <p>Διαβάστε και ερμηνεύστε τις ετικέτες και τις ημερομηνίες λήξης.</p> |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

Αυτή η ενότητα θέτει τα θεμέλια για ολόκληρο το πρόγραμμα σπουδών, εισάγοντας την έννοια της βιώσιμης μαγειρικής και τη σημασία της στον σημερινό γαστρονομικό κόσμο. Καλύπτει τα βασικά στοιχεία της βιωσιμότητας στην κουζίνα, συμπεριλαμβανομένης μιας επισκόπησης των βιώσιμων πρακτικών και των επιπτώσεών τους στο περιβάλλον και τη βιομηχανία τροφίμων. Ως εισαγωγική ενότητα, θέτει τις βάσεις για πιο λεπτομερείς





συζητήσεις στις επόμενες ενότητες, παρέχοντας μια κατανόηση του πλαισίου που είναι απαραίτητη για την κατανόηση πιο σύνθετων εννοιών.

## 2. Απόβλητα τροφίμων

| Περιεχόμενο                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Μαθησιακά αποτελέσματα                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Χρονοδιάγραμμα | Πόροι κατάρτισης                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>2.1</b> Υπεύθυνη χρήση των πόρων για ένα βιώσιμο διατροφικό σύστημα</p> <p><b>2.2</b> Η σημασία της μη σπατάλης τροφίμων</p> <p><b>2.2.1</b> Αγορά και χρήση των σωστών ποσοτήτων</p> <p><b>2.2.2</b> Πώς να χρησιμοποιήσετε όλα τα μέρη ενός ακατέργαστου προϊόντος</p> <p><b>2.2.3</b> Η χρήση μη εμπορικά ελκυστικών προϊόντων</p> <p><b>2.3</b> Διαχωρισμός αποβλήτων</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Να κατανοήσουν τη σημασία της υπεύθυνης χρήσης των πόρων,</li><li>• Αναγνωρίζουν τη σημασία της μη σπατάλης τροφίμων,</li><li>• Μάθετε πώς να χρησιμοποιείτε όλα τα μέρη ενός ακατέργαστου προϊόντος,</li><li>• Εντοπισμός δυνατοτήτων σε μη εμπορικά ελκυστικά προϊόντα,</li></ul> <p>Να αντιληφθείτε πώς ο διαχωρισμός των αποβλήτων μπορεί να</p> | 5 ώρες         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Infographic (1)</li><li>• Φύλλα εργασίας (3)</li><li>• Παρουσίαση PPT (1)</li></ul> |





|                                                     |                                          |  |  |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|--|--|
| <b>2.3.1</b> Οργανικά απόβλητα                      | είναι χρήσιμος σε μια κυκλική οικονομία. |  |  |
| <b>2.3.2</b><br>Κομποστοποίηση και φυσικά λιπάσματα |                                          |  |  |

Η μείωση της σπατάλης τροφίμων αποτελεί βασικό συστατικό της βιώσιμης μαγειρικής, καθιστώντας την ενότητα αυτή απαραίτητη. Εμβαθύνει σε μεθόδους για τη μείωση της σπατάλης στην κουζίνα, όπως η σωστή αποθήκευση, η επαναχρησιμοποίηση των περισσευμάτων και η αποτελεσματική χρήση των τροφίμων. Οι αρχές που μαθαίνονται εδώ εφαρμόζονται στην πράξη κατά τη διάρκεια των μαγειρικών μαθημάτων, επηρεάζοντας τον τρόπο με τον οποίο αναπτύσσονται οι συνταγές και προετοιμάζονται τα γεύματα.

| <b>3. Διατροφή</b>                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                   |                       |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Περιεχόμενο</b>                                                                                                                                                       | <b>Μαθησιακά αποτελέσματα</b>                                                                                                                                                                                     | <b>Χρονοδιάγραμμα</b> | <b>Πόροι κατάρτισης</b>                                                                                                   |
| <b>3.1</b> Διατροφή και υγεία<br><br><b>3.2</b> Η αλλαγή ξεκινά από το τραπέζι μας<br><br><b>3.3</b> Η σημασία μιας ποικιλόμορφης διατροφής και των υφιστάμενων επιλογών | <ul style="list-style-type: none"> <li>Κατανοήστε τη σημασία της διατροφής κατά την προετοιμασία ενός πιάτου,</li> <li>Αναγνωρίστε την επιλογή τροφίμων ως βιώσιμη πρακτική,</li> </ul> Προσδιορίστε τα οφέλη της | 5 ώρες                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Infographic (1)</li> <li>Φύλλα εργασίας (4)</li> <li>Παρουσίαση PPT (1)</li> </ul> |





|                                                                                   |                                                               |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|--|
| <p><b>3.3.1</b> Ζωική και φυτική πρωτεΐνη</p>                                     | <p>κατανάλωσης φυτικών πρωτεϊνών και εποχιακών προϊόντων.</p> |  |  |
| <p><b>3.3.2</b> Η υιοθέτηση εναλλακτικών διαιτών: χορτοφαγικά και vegan πιάτα</p> |                                                               |  |  |
| <p><b>3.4</b> Βιώσιμη διατροφή<br/>Διατροφική αξία των βιώσιμων πιάτων</p>        |                                                               |  |  |

Αυτή η ενότητα συνδυάζει τη διατροφή και τη βιωσιμότητα, εξετάζοντας την υγειονομική πτυχή του μαγειρέματος. Συζητά τις διατροφικές αξίες, τις ισορροπημένες δίαιτες και πώς η λήψη μακροπρόθεσμων αποφάσεων μπορεί να οδηγήσει σε πιο υγιεινές διατροφικές συνήθειες. Οι διατροφικές γνώσεις χρησιμεύουν ως βάση για την ανάπτυξη συνταγών που είναι φιλικές προς το περιβάλλον και ισορροπημένες διατροφικά.

| <h4>4. Ενέργεια και υδάτινοι πόροι</h4>                        |                                                                                                |                |                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Περιεχόμενο                                                    | Μαθησιακά αποτελέσματα                                                                         | Χρονοδιάγραμμα | Πόροι κατάρτισης                                                                                                        |
| <p><b>4.1</b> Εξοπλισμός κουζίνας και κατανάλωση ενέργειας</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Προσδιορίστε την ενεργειακή κατανάλωση του</li> </ul> | <p>4 ώρες</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infographic (1)</li> <li>• Flyers (1)</li> <li>• Φύλλα εργασίας (4)</li> </ul> |







|                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>4.2</b> Καθαρές ενέργειες</p> <p><b>4.3</b> Στρατηγικές για μαγειρική με μικρό ενεργειακό αντίκτυπο</p> <p><b>4.4</b> Επαναχρησιμοποίηση των υδάτινων πόρων: βιώσιμες <b>πρακτικές</b></p> | <p>εξοπλισμού κουζίνας,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εξηγήστε τι είναι οι καθαρές μορφές ενέργειας,</li> <li>• Προετοιμάστε στρατηγικές για τη μείωση των ενεργειακών επιπτώσεων, Προσδιορισμός επιλογών για επαναχρησιμοποίηση νερού και βιώσιμες πρακτικές χρήσης νερού.</li> </ul> |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσίαση PPT (1)</li> </ul> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------|

Λόγω του γεγονότος ότι η διατήρηση των πόρων αποτελεί κρίσιμη συνιστώσα της βιωσιμότητας, η ενότητα αυτή είναι κρίσιμη. Περιγράφει τεχνικές για τη μείωση της κατανάλωσης ενέργειας και νερού στις διαδικασίες μαγειρέματος. Οι τεχνικές εξοικονόμησης είναι άμεσα εφαρμόσιμες στις πρακτικές συνεδρίες μαγειρικής, επηρεάζοντας τις μεθόδους και τις πρακτικές της κουζίνας.

## 5. Συσκευασία τροφίμων

| Περιεχόμενο                         | Μαθησιακά αποτελέσματα                                                               | Χρονοδιάγραμμα | Πόροι κατάρτισης                                                                          |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>5.1</b> Ο περιβαλλοντικός</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναγνωρίζουν τις περιβαλλοντικές</li> </ul> | <p>4 ώρες</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Infographic (1)</li> <li>• Flyers (1)</li> </ul> |





|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| αντίκτυπος της χρήσης συσκευασμένων προϊόντων | επιπτώσεις των συσκευασμένων προϊόντων, <ul style="list-style-type: none"><li>• Κατανοήστε τα πλεονεκτήματα της αγοράς μη συσκευασμένων προϊόντων,</li><li>• Προσδιορίστε τις διάφορες μεθόδους διαχείρισης αποβλήτων (π.χ. ανακύκλωση, αναερόβια αποικοδόμηση, απορρίμματα, βιοδιασπώμενα πολυμερή).</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Φύλλα εργασίας (4)</li><li>• Παρουσίαση PPT (1)</li></ul> |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|

Η σημασία αυτής της ενότητας απορρέει από το γεγονός ότι η συσκευασία έχει σημαντικό αντίκτυπο στον περιβαλλοντικό αντίκτυπο των τροφίμων. Συζητά βιώσιμες επιλογές συσκευασίας, καθώς και τρόπους μείωσης της χρήσης πλαστικού στη μαγειρική βιομηχανία. Οι αρχές αυτής της μονάδας είναι κρίσιμες όταν εξετάζεται η παρουσίαση και η αποθήκευση των τροφίμων, καθώς σχετίζονται με τις πρακτικές πτυχές του μαγειρέματος και του σερβιρίσματος.

## 6. Πραγματικές συνθήκες & εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών





| Περιεχόμενο                                                                                                                                                                | Μαθησιακά αποτελέσματα                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Χρονοδιάγραμμα | Πόροι κατάρτισης                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>6.1</b> Βιομηχανική παραγωγή τροφίμων</p> <p><b>6.2</b> Δίκαιο τροφίμων</p> <p><b>6.3</b> Ασφάλεια τροφίμων: Διαχείριση της υγιεινής και της αλυσίδας εφοδιασμού</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Εξηγήστε τη διαδικασία βιομηχανικής παραγωγής τροφίμων,</li> <li>Προσδιορίστε τους περιορισμούς της νομοθεσίας για τα τρόφιμα στην εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών μαγειρέματος,</li> <li>Κατανοήστε τους κανονισμούς διαχείρισης τροφίμων και υγιεινής.</li> </ul> | 5 ώρες         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Flyers (4)</li> <li>Φύλλα εργασίας (3)</li> <li>Παρουσίαση PPT (1)</li> </ul> |

Η ενότητα αυτή είναι καθοριστική για την απόδοση των θεωρητικών εννοιών της βιώσιμης μαγειρικής σε πρακτικές εφαρμογές. Επικεντρώνεται στην κατανόηση της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, την υγιεινή και τις διαδικασίες ασφάλειας σε ένα πλαίσιο αειφορίας. Εξοπλίζει τους καταρτιζόμενους με τις δεξιότητες για την αποτελεσματική πλοήγηση και εφαρμογή πρακτικών βιώσιμης μαγειρικής σε ποικίλα μαγειρικά περιβάλλοντα.

## 7. Βιώσιμη μαγειρική με τα χέρια

| Περιεχόμενο | Μαθησιακά αποτελέσματα | Χρονοδιάγραμμα | Πόροι κατάρτισης |
|-------------|------------------------|----------------|------------------|
|-------------|------------------------|----------------|------------------|





|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |         |                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>7.1.</b> Διατήρηση και αποθήκευση τροφίμων</p> <p><b>7.2</b> Τεχνικές συντήρησης τροφίμων: chutneys, αφυδατωμένα τρόφιμα, τουρσιά, πουρέδες και πολτοί</p> <p><b>7.3.</b> Μέθοδοι και τεχνικές μαγειρέματος</p> <p><b>7.4.</b> Βιώσιμα γεύματα: Πρακτικές, προϊόντα και συνταγές</p> <p><b>7.4.1.</b> Πρωινό και δεκατιανό</p> <p><b>7.4.2.</b> Ορεκτικά</p> <p><b>7.4.3.</b> Κύριο πιάτο - κρέας, ψάρι και λαχανικά</p> <p><b>7.4.4.</b> Επιδόρπια</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Κατανοήστε τις καλύτερες μεθόδους για τη συντήρηση και την αποθήκευση διαφόρων ειδών τροφίμων,</li><li>• Να περιγράψετε διάφορους τύπους βιώσιμων μεθόδων και τεχνικών μαγειρέματος,</li><li>• Προσδιορισμός και χρήση τεχνικών συντήρησης τροφίμων για τη βελτιστοποίηση της μακροζωίας των τροφίμων,</li><li>• Να είναι σε θέση να δημιουργούν και να αναπαράγουν βιώσιμες συνταγές,</li><li>• Εφαρμόστε βιώσιμες τεχνικές μαγειρέματος.</li></ul> | 20 ώρες | <ul style="list-style-type: none"><li>• Βίντεο (9)</li><li>• Συνταγές (4)</li><li>• Παρουσίαση PPT (1)</li></ul> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Αυτή η ενότητα αποτελεί τη σύνθεση όλων των προηγούμενων εννοιών, εστιάζοντας στην πρακτική εφαρμογή των εννοιών που διδάχθηκαν. Αποτελείται από πρακτικές συνεδρίες μαγειρικής στις οποίες οι εκπαιδευόμενοι εφαρμόζουν τεχνικές βιώσιμης μαγειρικής,





προμήθεια συστατικών, διαχείριση αποβλήτων και διατροφικές αρχές σε ρεαλιστικές καταστάσεις. Αυτή η ενότητα ενσωματώνει όλες τις θεωρητικές γνώσεις από τις προηγούμενες ενότητες, επιτρέποντας στους εκπαιδευόμενους να αποκτήσουν πρακτική εμπειρία με τις πρακτικές βιώσιμης μαγειρικής.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## 3: Μεθοδολογία κατάρτισης

### Προτιμήσεις μεταξύ χωρών

#### Διαδικασίες κατάρτισης

Η έρευνα εντόπισε διαφορετικές προτιμήσεις για τις μεθοδολογίες κατάρτισης στις διάφορες χώρες:

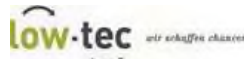
- 🇪🇵 **Ελλάδα και Γερμανία:** με αυτορυθμιζόμενη μάθηση, διαδραστικά σεμινάρια και ένα μείγμα θεωρητικού και πρακτικού περιεχομένου.
- 🇵🇹 **Πορτογαλία:** Μείγμα μάθησης πρόσωπο με πρόσωπο, μάθησης με βάση την εργασία και μάθησης με επίκεντρο τον μαθητή στην τυπική εκπαίδευση, με αυξανόμενη προτίμηση στις ηλεκτρονικές μορφές στην άτυπη εκπαίδευση.
- 🇦🇹 **Αυστρία:** Προτιμάται η μάθηση πρόσωπο με πρόσωπο και η μάθηση με βάση την εργασία, με μεγάλη έμφαση στις πρακτικές και ερευνητικές προσεγγίσεις στα πανεπιστημιακά πτυχία.

Η πανδημία COVID-19 ανέδειξε τη σημασία της ενσωμάτωσης διαδικτυακών πλατφορμών στις εκπαιδευτικές συνεδρίες, με αυξανόμενο άνοιγμα σε υβριδικά μοντέλα μάθησης.

#### Διάρκεια της κατάρτισης

Η διάρκεια των υφιστάμενων μαθημάτων βιώσιμης μαγειρικής ποικίλλει σημαντικά:

- 🇪🇵 **Γερμανία:** περίπου 20-30 ώρες.
- 🇵🇹 **Πορτογαλία:** 25 έως 50 ώρες.
- 🇪🇵 **Ελλάδα:** 10-20 ώρες.
- 🇦🇹 **Αυστρία:** Τα μαθήματα αποτελούν μέρος των πανεπιστημιακών πτυχίων, τα οποία μετριοούνται σε εξάμηνα.








Δεδομένου του εύρους των θεμάτων και της καινοτομίας του θέματος για πολλούς εκπαιδευόμενους, για το σχέδιο VET-ECooking προβλέπεται μια ενότητα κατάρτισης ΕΕΚ διάρκειας 50 ωρών σχετικά με τη βιώσιμη μαγειρική.

## Μικτή μάθηση

Το έργο VET-ECooking χρησιμοποιεί μια στρατηγική μικτής μάθησης που συνδυάζει τη διαζώσης και την ηλεκτρονική διδασκαλία. Η συνδυασμένη προσέγγιση ανταποκρίνεται στις διάφορες ανάγκες των εκπαιδευομένων εξασφαλίζοντας προσβασιμότητα και πρακτικότητα.

### 1. Μορφή ηλεκτρονικής μάθησης:

-  **Πλατφόρμα κατάρτισης VET-ECooking:** Όλο το περιεχόμενο των ενότητων είναι προσβάσιμο μέσω της ειδικής πλατφόρμας κατάρτισης VET-ECooking. Αυτή η πλατφόρμα έχει σχεδιαστεί για να παρέχει αποτελεσματικά το εκπαιδευτικό υλικό στους συμμετέχοντες. Οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να έχουν πρόσβαση στην πλατφόρμα μέσω του ακόλουθου συνδέσμου: [VET-ECooking Training Platform](#)
-  **Πολύγλωσση πρόσβαση:** Η πλατφόρμα προσφέρει περιεχόμενο στις πολλαπλές γλώσσες των εταίρων, συμπεριλαμβανομένων των αγγλικών, γερμανικών, ελληνικών και πορτογαλικών, ώστε να διευκολύνεται η εύκολη κατανόηση και προσβασιμότητα.
-  **Πόροι:** Κάθε ενότητα της πλατφόρμας στοχεύει στην παροχή των ακόλουθων πόρων:



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## PowerPoint παρουσιάσεις

- Οι παρουσιάσεις αυτές περιγράφουν τις θεωρητικές πτυχές κάθε ενότητας, προσφέροντας δομημένο και ενημερωτικό περιεχόμενο. Βρίσκονται και στις 7 ενότητες.

## Φυλλάδια

- Προκειμένου να προσφέρονται γρήγορες, προσιτές πληροφορίες σε μια οπτικά ελκυστική μορφή, φυλλάδια σχετικά με τα βασικά σημεία της ενότητας θα βρείτε στις μονάδες 1, 4, 5 και 6.

## Infographics

- Προκειμένου να ενισχυθεί η δέσμευση, οι συμβουλές και οι πληροφορίες παρουσιάζονται σε ελκυστική μορφή μέσω infographics στις ενότητες 1,2,3,4 & 5.

## Βίντεο

- Για την ενότητα 7, βίντεο με παρασκευές συνταγών προσφέρουν οπτική καθοδήγηση και ενισχύουν την κατανόηση.

## Λίστες συνταγών

- Μια συλλογή συνταγών για σούπες, κύρια πιάτα, δεκατιανό και επιδόρπια που παρέχει πρακτικές γαστρονομικές γνώσεις θα βρείτε στην ενότητα 7.

## Φύλλα εργασίας

- Οι πρακτικές ασκήσεις είναι διαθέσιμες για ατομική ή ομαδική εργασία, επιτρέποντας στους εκπαιδευόμενους να εφαρμόσουν τις γνώσεις τους και να συμμετάσχουν διαδραστικά. Βρίσκονται στις ενότητες 1-6.

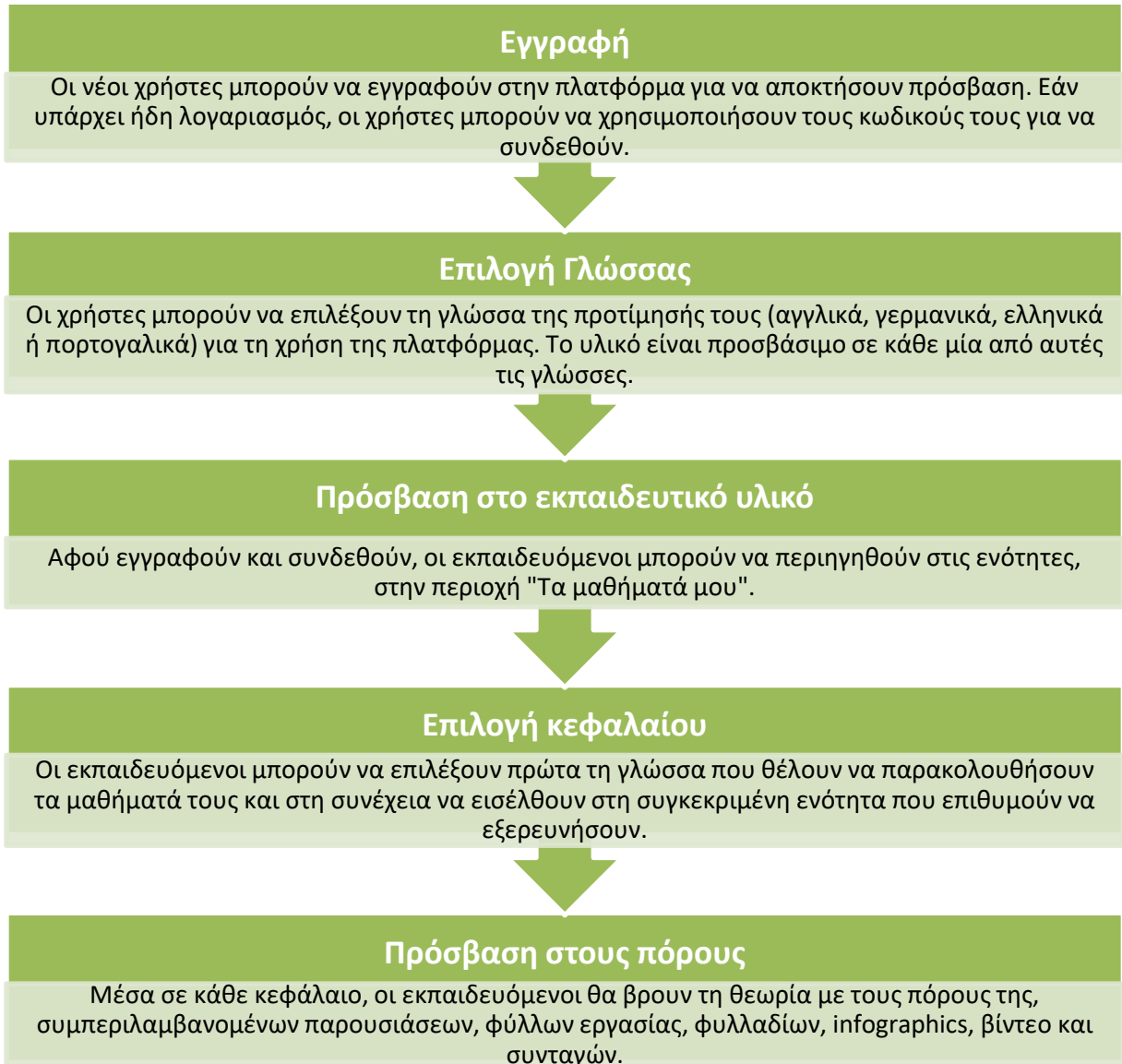


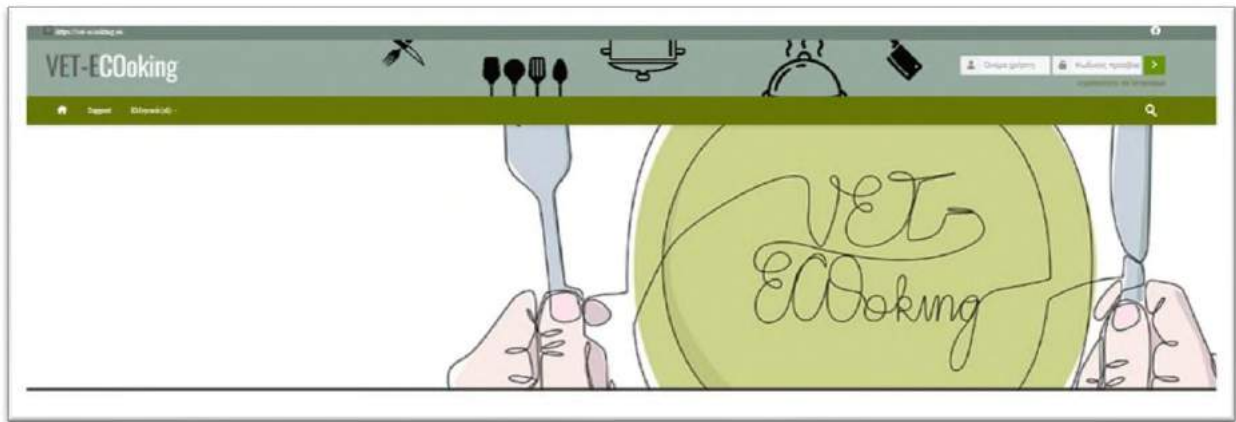




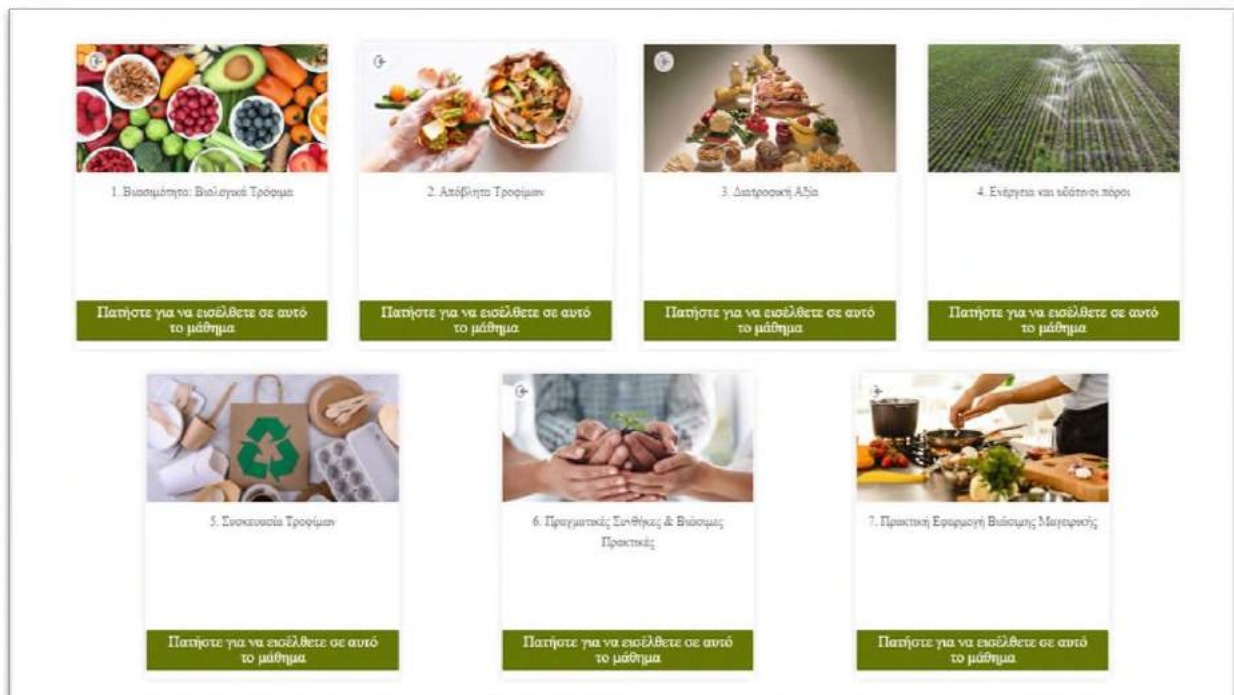
## Πλοήγηση στην πλατφόρμα

Οι εκπαιδευόμενοι θα βρουν το εκπαιδευτικό υλικό οργανωμένο σε κάθε ενότητα της πλατφόρμας. Η πλοήγηση στην πλατφόρμα ακολουθεί τα εξής γενικά βήματα:






Εικόνα 1 - Αρχική σελίδα πλατφόρμας



Εικόνα 2 - Επιλογή κεφαλαίου

## 2. Εκπαίδευση πρόσωπο με πρόσωπο:

 **Διαδραστικές συνεδρίες:** Οι συνεδρίες αυτές έχουν σχεδιαστεί για να διευκολύνουν την άμεση αλληλεπίδραση μεταξύ εκπαιδευτών και εκπαιδευομένων. Δίνουν έμφαση στην πρακτική εφαρμογή των θεωρητικών εννοιών που διδάχθηκαν διαδικτυακά.





- ❶ **Πρακτικές συνεδρίες μαγειρικής:** Οι εκπαιδευόμενοι συμμετέχουν σε δραστηριότητες μαγειρικής, εφαρμόζοντας βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής σε ένα πραγματικό περιβάλλον κουζίνας. Αυτή η πρακτική προσέγγιση συμβάλλει στην εμπέδωση των εννοιών που διδάχθηκαν και ενισχύει την ανάπτυξη δεξιοτήτων.
- ❷ **Αξιοποίηση πόρων:** Κατά τη διάρκεια των δια ζώσης συνεδριών, οι εκπαιδευτές χρησιμοποιούν το ίδιο υλικό που είναι διαθέσιμο στο διαδίκτυο (παρουσιάσεις PowerPoint, φύλλα εργασίας, φυλλάδια, Infographics) για να διασφαλίσουν τη συνοχή και να ενισχύσουν τη μάθηση.
- ❸ **Συμπληρωματικό διαδικτυακό υλικό:** Η εκπαίδευση πρόσωπο με πρόσωπο είναι δομημένη έτσι ώστε να συμπληρώνει και να βασίζεται στα στοιχεία της ηλεκτρονικής μάθησης, δημιουργώντας μια συνεκτική και ολοκληρωμένη μαθησιακή εμπειρία.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## 4: Το ευρωπαϊκό και τοπικό πλαίσιο

### EQF & ECVET

Το πρόγραμμα σπουδών VET-ECOOKing έχει σχεδιαστεί προσεκτικά ώστε να ευθυγραμμίζεται με το Ευρωπαϊκό Πλαίσιο Επαγγελματικών Προσόντων (ΕΠΕΠ) και το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET). Η ευθυγράμμιση αυτή διασφαλίζει ότι τα προσόντα και οι δεξιότητες που αποκτώνται μέσω του έργου VET-ECOOKing αναγνωρίζονται και είναι μεταβιβάσιμα σε όλα τα κράτη μέλη της ΕΕ.

#### 1. EQF:

- Η ενότητα έχει σχεδιαστεί κυρίως σύμφωνα με το επίπεδο 4 του ΕΠΕΠ, εστιάζοντας σε ευρείες πραγματικές και θεωρητικές γνώσεις στον τομέα της βιώσιμης μαγειρικής.
- Δίνεται έμφαση στην ανάπτυξη δεξιοτήτων, ιδίως στη δημιουργία λύσεων σε συγκεκριμένα προβλήματα βιώσιμης μαγειρικής.
- Η ενότητα προωθεί την υπευθυνότητα και την αυτονομία, ενθαρρύνοντας τους εκπαιδευόμενους να αναπτύξουν βιώσιμες συνταγές και τεχνικές, ευθυγραμμιζόμενοι με τους περιγραφικούς δείκτες του ΕΠΕΠ.

#### 2. ECVET:

- Η εστίαση στα μαθησιακά αποτελέσματα και όχι στον χρόνο κατάρτισης ευθυγραμμίζεται με τις αρχές του ECVET.
- Η προσέγγιση αυτή διευκολύνει τη μεταφορά και την αναγνώριση των δεξιοτήτων σε διάφορες χώρες και τομείς, ενισχύοντας την κινητικότητα και τις ευκαιρίες σταδιοδρομίας για τους εκπαιδευόμενους.

## Καινοτομία και διεθνής ανταπόκριση

Το έργο VET-ECOOKing ξεχωρίζει στον τομέα του:



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





- **Καινοτόμος προσέγγιση:** Σε αντίθεση με πολλά υφιστάμενα προγράμματα, το VET-ECOOKing έχει σχεδιαστεί ως επίσημη ενότητα κατάρτισης ειδικά για τους εκπαιδευόμενους του επιπέδου 4, καλύπτοντας ένα κενό στην επίσημη εκπαίδευση σχετικά με το βιώσιμο μαγείρεμα.
- **Παγκόσμιο πλαίσιο:** Ιδρύματα όπως οι Le Cordon Bleu αρχίζουν να προσφέρουν παρόμοια εκπαίδευση, αναδεικνύοντας την παγκόσμια σημασία της βιώσιμης μαγειρικής. Ωστόσο, πρόκειται συχνά για μαθήματα δια βίου μάθησης και δεν ενσωματώνονται στην τακτική εκπαίδευση επιπέδου 4.
- **Χαρακτηριστικό γνώρισμα:** Το έργο στοχεύει στη συστηματική κατάρτιση επαγγελματιών για την κάλυψη των αναγκών της αγοράς εργασίας στον τομέα της βιώσιμης μαγειρικής, αντί να βασίζεται σε σποραδικές πρωτοβουλίες.

## Προσαρμογή στις τοπικές συνθήκες

Διατηρώντας μια πανευρωπαϊκή ουσία, το πρόγραμμα σπουδών VET-ECOOKing είναι ευαίσθητο στις μοναδικές γαστρονομικές παραδόσεις και τις προκλήσεις βιωσιμότητας κάθε συμμετέχουσας χώρας:

- **Σεβασμός στη γαστρονομική ποικιλομορφία**

Το γαστρονομικό τοπίο της Ευρώπης είναι μια αλληλένδετη συλλογή διαφορετικών εθίμων, συστατικών και τεχνικών μαγειρέματος. Λόγω του ευέλικτου πλαισίου του, το πρόγραμμα VET-ECOOKing μπορεί να ενσωματώσει ένα ευρύ φάσμα μαγειρικών παραδόσεων. Αυτή η προσαρμοστικότητα διασφαλίζει ότι οι σπουδαστές μπορούν να συσχετίσουν τις έννοιες της βιώσιμης μαγειρικής με τις τοπικές κουζίνες με τις οποίες είναι εξοικειωμένοι, καθιστώντας τη μαθησιακή τους εμπειρία πιο ενδιαφέρουσα και σχετική.

Τα παραδοσιακά μεσογειακά γεύματα και οι μέθοδοι μαγειρέματος που συνάδουν με τις οικολογικές πρακτικές, για παράδειγμα, μπορούν να τονιστούν στο πρόγραμμα σπουδών στην Ελλάδα. Στη Γερμανία και την Αυστρία, από την άλλη πλευρά, η έμφαση μπορεί να μετατοπιστεί στην ενσωμάτωση της αειφορίας στην κορυφαία, παραδοσιακή γερμανική και αυ-



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





στριακή κουζίνα. Η αναγνώριση πάνω στη γαστρονομική ποικιλομορφία προάγει την αυξημένη κατανόηση και εκτίμηση της πλούσιας μαγειρικής κληρονομιάς της Ευρώπης, εκτός από την ενίσχυση της εκπαιδευτικής διαδικασίας.

### **Αντιμετώπιση τοπικών προκλήσεων βιωσιμότητας**

Το περιβάλλον, η γεωγραφία και οι οικονομικές συνθήκες είναι μερικές μόνο από τις μεταβλητές που επηρεάζουν τις μοναδικές ανησυχίες κάθε ευρωπαϊκής χώρας για τη βιωσιμότητα. Δεδομένου ότι έχει προσαρμοστεί για την αντιμετώπιση αυτών των προκλήσεων, το πρόγραμμα σπουδών VET-ECOoking είναι ένα αποτελεσματικό εργαλείο για την τοπική εκπαίδευση σε θέματα περιβάλλοντος και αειφορίας.

Δεδομένης της εκτεταμένης ακτογραμμής της Πορτογαλίας και των μακρόχρονων αλιευτικών παραδόσεων, για παράδειγμα, το πρόγραμμα σπουδών εκεί θα μπορούσε να δώσει έμφαση στις βιώσιμες μεθόδους αλιείας. Στην Αυστρία μπορεί να δοθεί προτεραιότητα στη χρήση τοπικών αλπικών συστατικών και βιώσιμων μεθόδων καλλιέργειας. Σε μια χώρα όπως η Γερμανία, με ισχυρό βιομηχανικό περιβάλλον και δέσμευση για περιβαλλοντική βιωσιμότητα, το πρόγραμμα σπουδών θα μπορούσε να εστιάσει στην ενσωμάτωση βιώσιμων πρακτικών στο πλαίσιο της αστικής γαστρονομίας. Το πρόγραμμα σπουδών στην Ελλάδα, με την εκτεταμένη ιστορία και το μεσογειακό κλίμα, θα μπορούσε να επικεντρωθεί στις παραδοσιακές ελληνικές μαγειρικές πρακτικές, ευθυγραμμίζοντάς τες με τις σύγχρονες αρχές της αειφορίας. Το πρόγραμμα κατάρτισης δίνει τη δυνατότητα στους εκπαιδευόμενους να γίνουν καταλύτες αλλαγής στις δικές τους ομάδες, παρέχοντάς τους τόσο τεχνογνωσία όσο και αυτονομία μέσω της εξέτασης αυτών των τοπικών ζητημάτων βιωσιμότητας.

### **Συνεργασία με τοπικές βιομηχανίες**

Η σχέση του προγράμματος σπουδών με τις περιφερειακές βιομηχανίες τροφίμων αυξάνει περαιτέρω τη σημασία του. Λαμβάνοντας υπόψη τις ανάγκες και τις πρακτικές αυτών των βιομηχανιών, το πρόγραμμα σπουδών γίνεται σχετικό με το μελλοντικό επαγγελματικό περιβάλλον των εκπαιδευομένων.





Αυτή η δέσμευση θα μπορούσε να περιλαμβάνει συνεργασίες με κοντινά εστιατόρια, παραγωγούς τροφίμων και περιβαλλοντικές ομάδες. Αυτό θα μπορούσε να συνεπάγεται συνεργασία με υποστηρικτές της μεσογειακής διατροφής στην Ελλάδα και την Πορτογαλία ή με παραγωγούς βιολογικών τροφίμων στη Γερμανία και την Αυστρία. Αυτή η μέθοδος εξασφαλίζει ότι η διδασκαλία δεν είναι μόνο θεωρητική, αλλά και γειωμένη στην πραγματικότητα των τοπικών σκηνών τροφίμων και βιωσιμότητας.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## 5: Πιλοτικές εφαρμογές

### Στόχος & Μεθοδολογία

Το πρόγραμμα σπουδών 50 ωρών βιώσιμης μαγειρικής επικυρώθηκε και βελτιώθηκε μέσω της πιλοτικής δοκιμής του προγράμματος VET-ECOOKING. Η πιλοτική δοκιμή εξέτασε ένα υποσύνολο 10 έως 15 ωρών για την αξιολόγηση της χρησιμότητας, της συνάφειας και της πρακτικής εφαρμογής του υλικού. Στις πιλοτικές δοκιμές συμμετείχε ένα ευρύ φάσμα συμμετεχόντων, συμπεριλαμβανομένων εκπαιδευτών με εκτεταμένη εμπειρία στη μαγειρική και εκπαιδευόμενων που ήταν πρόθυμοι να μάθουν και να εφαρμόσουν νέες έννοιες. Η δυναμική μεταξύ εκπαιδευτών και εκπαιδευόμενων ήταν ζωτικής σημασίας, καθώς διευκόλυνε την ανταλλαγή ιδεών και ανατροφοδότησης που συνέβαλε καθοριστικά στην τελειοποίηση του προγράμματος σπουδών. Προκειμένου να επιτευχθεί ένα σύνολο 8 εκπαιδευτών και 80 εκπαιδευόμενων, η τεχνική απαιτούσε τη συμμετοχή 2 εκπαιδευτών και τουλάχιστον 20 εκπαιδευόμενων σε κάθε μία από τις συμμετέχουσες χώρες (Γερμανία, Αυστρία, Ελλάδα και Πορτογαλία). Στις επόμενες παραγράφους περιγράφονται λεπτομερώς οι διάφορες πτυχές του τρόπου υλοποίησης της κατάρτισης, υπογραμμίζοντας τους πόρους, τους χώρους, τις τεχνικές και τις διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν.

#### Εντατικό

- 1 εβδομάδα
- 3 ώρες/ημέρα
- Επιτρέπει στους εκπαιδευόμενους να εντρυφήσουν στο υλικό και τις δραστηριότητες, προωθώντας μια εμπειρία που μοιάζει με στρατόπεδο εκγύμνασης. Ωστόσο, μπορεί να είναι κουραστικό και να μην επιτρέπει βαθύ προβληματισμό ή εφαρμογή της μάθησης σε πραγματικές συνθήκες.

#### Απογευματινά μαθήματα

- 3 εβδομάδες
- 1-1.5 ώρες/ημέρα
- Έτσι, οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να αφιερώσουν χρόνο μόνο τα βράδια μετά τη δουλειά ή το σχολείο. Επιτρέπει την επανάληψη και τον αναστοχασμό σε μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, αλλά μπορεί να παρασύρει τη δυναμική για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

#### Μοντέλο εργαστηρίου Σαββατοκύριακου

- 2 ΣΚ
- 3.75 ώρες/ημέρα
- Έτσι μπορούν να εργαστούν ή να σπουδάσουν όσοι εργάζονται ή σπουδάζουν τις καθημερινές. Εξακολουθεί να διατηρεί ένα επίπεδο έντασης, αλλά επιτρέπει μια εβδομάδα για περισυλλογή και αυτο-μελέτη μεταξύ των δύο Σαββατοκύριακων.







Το πιλοτικό πρόγραμμα προσέφερε 3 διαφορετικά **χρονοδιαγράμματα** (εντατικά, απογευματινά μαθήματα, εργαστήριο Σαββατοκύριακου) για να εξυπηρετήσει διάφορα χρονοδιαγράμματα και μαθησιακές προτιμήσεις.

Η προσέγγιση αυτή εξασφάλισε μια ολοκληρωμένη αξιολόγηση του προγράμματος σπουδών, καλύπτοντας και τις επτά ενότητες και χρησιμοποιώντας ποικίλο εκπαιδευτικό υλικό, όπως παρουσιάσεις, φύλλα εργασίας και βίντεο.

Στους εκπαιδευτές δόθηκε μια ποικιλία υλικών για να τους βοηθήσουν να προσφέρουν μια καθηλωτική και διαδραστική εμπειρία κατάρτισης. Μεταξύ αυτών υπήρχαν παρουσιάσεις, φύλλα εργασίας, φυλλάδια, infographics και βίντεο. Αυτό το ποικίλο σύνολο πόρων διασφάλισε ότι οι εκπαιδευτικές συνεδρίες δεν ήταν μόνο εμπειριστατωμένες αλλά και ελκυστικές, καλύπτοντας διάφορα μαθησιακά στυλ και προτιμήσεις.

Το πρόγραμμα σπουδών σχεδιάστηκε με γνώμονα την προσαρμοστικότητα, επιτρέποντας στους εκπαιδευτές να προσαρμόζουν το περιεχόμενο στις ανάγκες και τα επίπεδα εμπειρογνωμοσύνης των εκπαιδευομένων τους. Οι εκπαιδευτές είχαν τον πλήρη έλεγχο της ροής και της μεθοδολογίας των συνεδριών, με τη χρήση συμμετοχικών τεχνικών, δυναμικών ομάδων, προσομοιώσεων και άλλων μεθόδων ενεργητικής μάθησης να ενθαρρύνονται έντονα. Προτεινόταν επίσης παγοθραυστικά και ενεργοποιητικά μέσα για να κρατήσουν τους εκπαιδευόμενους αφοσιωμένους και ενθουσιώδεις.

Η εκπαιδευτική διαδικασία σχεδιάστηκε στρατηγικά ώστε να καλύψει το 20-30% της ενότητας των 50 ωρών μέσα σε αυτό το χρονικό πλαίσιο των 10-15 ωρών. Αυτό περιελάμβανε μια προσεκτική επιλογή του περιεχομένου που αποτύπωνε την ουσία ολόκληρου του προγράμματος σπουδών. Ακολουθεί ανάλυση του προτεινόμενου περιεχομένου για κάθε ενότητα, το οποίο συμβουλευτήκαν οι εκπαιδευτές προκειμένου να προχωρήσουν στην εκπαίδευσή τους:



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## Βιωσιμότητα: Βιολογικά Τρόφιμα

- Εισαγωγή στη βιωσιμότητα και τη σημασία της.
- Σύντομη παρουσίαση για να δοθεί γενική εικόνα
- 1 άσκηση με φύλλο εργασίας για την εμπλοκή των εκπαιδευομένων.
- 1 φυλλάδιο που τονίζει τα κύρια σημεία

## Σπατάλη Τροφίμων

- Σύντομη παρουσίαση για να εξηγήσει τη σημασία της μείωσης των αποβλήτων τροφίμων.
- 1 άσκηση με φύλλο εργασίας που επικεντρώνεται σε πρακτικούς τρόπους μείωσης των αποβλήτων.
- 1 infographic για οπτική αναπαράσταση.

## Διατροφή

- Βασικές διατροφικές έννοιες.
- Σύντομη παρουσίαση για την εξήγηση των βασικών αρχών.
- 1 φύλλο εργασίας για την ανάδειξη της πρακτικής εφαρμογής.
- 1 infographic για οπτική σύνοψη.

## Ενέργεια και Υδάτινοι Πόροι

- Βασικές έννοιες της εξοικονόμησης ενέργειας και νερού στο μαγείρεμα.
- 1 φύλλο εργασίας με πρακτικές ασκήσεις.
- Είτε το infographic είτε το φυλλάδιο, όποιο είναι πιο συνοπτικό.

## Συσκευασίες Τροφίμων

- Σύντομη παρουσίαση με έμφαση στις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της συσκευασίας τροφίμων.
- 1 φύλλο εργασίας με έμφαση στις βιώσιμες εναλλακτικές λύσεις.
- 1 infographic για οπτική σύνοψη.

## Πραγματικές Συνθήκες και Βιώσιμες Πρακτικές

- Παρουσίαση γενικής επισκόπησης.
- 1 φύλλο εργασίας για πρακτική κατανόηση.
- 4 φυλλάδια που εστιάζουν είτε στην Πορτογαλία, είτε στην Αυστρία, είτε στη Γερμανία, είτε στην Ελλάδα για να δώσουν μια τοπική προοπτική (κάθε χώρα μπορεί να εστιάσει στο αντίστοιχο φυλλάδιο).

## Πρακτική Εφαρμογή Βιώσιμης Μαγειρικής

- Μια συντομευμένη παρουσίαση που αναδεικνύει την ουσία.
- 1 PDF με συνταγές, κατά προτίμηση μία που αντιπροσωπεύει ένα ισορροπημένο γεύμα (π.χ. Κύρια πιάτα).
- 1 βίντεο στο οποίο αναδημιουργείται μια συνταγή για μια οπτική διδασκαλία.
- Τη δραστηριότητα μαγειρικής όπου οι εκπαιδευτές επιλέγουν μία συνταγή για να την ετοιμάσουν με τους μαθητές.





## Εφαρμογή

Η φάση πιλοτικών δοκιμών του έργου VET-ECOoking ήταν ένα κρίσιμο βήμα για την επικύρωση της αποτελεσματικότητας και της πρακτικότητας της ενότητας για το βιώσιμο μαγείρεμα. Σε όλες τις χώρες-εταίρους, η υλοποίηση των πιλοτικών δοκιμών πραγματοποιήθηκε με έμφαση στην πρακτική εφαρμογή, τη δέσμευση και την ολοκληρωμένη συλλογή ανατροφοδότησης. Η φάση αυτή παρείχε ανεκτίμητες γνώσεις σχετικά με την εφαρμογή του εκπαιδευτικού υλικού στον πραγματικό κόσμο και τη συνάφεια του προγράμματος σπουδών με τις ποικίλες ανάγκες των σπουδαστών και των εκπαιδευτών επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.

### 1. Γερμανία:

Η πιλοτική εφαρμογή της ενότητας VET-ECOoking στη Γερμανία διήρκεσε συνολικά τέσσερις ημέρες και συμμετείχαν 52 εκπαιδευόμενοι και 3 εκπαιδευτές. Κάθε ημέρα ήταν προγραμματισμένη για 5 ώρες και επικεντρώθηκε στις ενότητες 1, 2, 4 και 7. Το στήσιμο ξεκίνησε με ένα καλωσόρισμα στην ηλεκτρονική πλατφόρμα, το οποίο ακολουθήθηκε από παρουσιάσεις PowerPoint που εισήγαγαν το θέμα της ημέρας. Στη συνέχεια δόθηκαν στους εκπαιδευόμενους φυλλάδια ή/και infographics και συμμετείχαν σε εργασίες με τη χρήση φύλλων εργασίας. Η προετοιμασία και η δοκιμή διαφόρων πιάτων ήταν μέρος του πρακτικού μέρους. Το περιεχόμενο και οι δραστηριότητες επιλέχθηκαν προσεκτικά και σχεδιάστηκαν από κοινού με τους καθηγητές των μαθημάτων, λαμβάνοντας υπόψη τα μαθησιακά επίπεδα των συμμετεχόντων και το υπάρχον πρόγραμμα σπουδών, ώστε να διασφαλιστεί η ενσωμάτωση της ενότητας στην εκπαιδευτική τους εμπειρία.





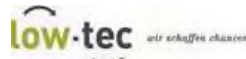
Εικόνα 3 - Πιλοτικές εφαρμογές στη Γερμανία



Εικόνα 4 - Πιλοτικές εφαρμογές στη Γερμανία

## 2. Πορτογαλία

Στην Πορτογαλία, 20 εκπαιδευόμενοι και 3 εκπαιδευτές συμμετείχαν στην πιλοτική δοκιμή VET-ECooking. Η κατάρτιση χωρίστηκε σε τρεις σύγχρονες συνεδρίες, ώστε να καταστεί δυνατή η καλύτερη κατανόηση του προγράμματος σπουδών. Κατά τη διάρκεια της πιλοτικής



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





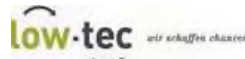
εφαρμογής, κάθε ενότητα έλαβε μια ώρα προσοχής, με μια επιπλέον τετράωρη συνεδρία αφιερωμένη εξ ολοκλήρου στις πρακτικές πτυχές της ενότητας 7. Η διαδικτυακή πλατφόρμα χρησιμοποιήθηκε για την πρόσβαση σε εκπαιδευτικό υλικό, όπως παρουσιάσεις PowerPoint, ασκήσεις και βίντεο. Η προσέγγιση αυτή είχε ως στόχο να παράσχει στους συμμετέχοντες μια εμπειριστατωμένη κατανόηση του προγράμματος σπουδών, με έμφαση στην πρακτική εφαρμογή στην ενότητα 7, όπου οι εκπαιδευόμενοι δημιούργησαν βιώσιμες συνταγές.



Εικόνα 5 - Πιλοτικές εφαρμογές στην Πορτογαλία



Εικόνα 6 - Πιλοτικές εφαρμογές στην Πορτογαλία



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



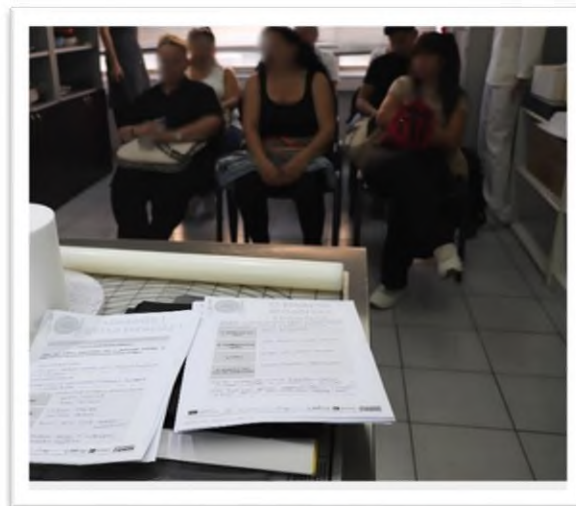


### 3. Ελλάδα

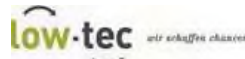
Στην Ελλάδα, στην πιλοτική δοκιμή VET-ECOOKING συμμετείχαν 2 εκπαιδευτές και 20 εκπαιδευόμενοι. Η κατάρτιση διαμορφώθηκε ως εντατικό πρόγραμμα, το οποίο περιελάμβανε τέσσερις συνεδρίες σε διάστημα δύο εβδομάδων, διάρκειας τεσσάρων ωρών η καθεμία. Αυτή η μορφή επέτρεψε την εις βάθος διερεύνηση ολόκληρου του προγράμματος σπουδών για τη βιώσιμη μαγειρική, καλύπτοντας και τις επτά ενότητες. Η κατάρτιση συνδύαζε διαδικτυακούς πόρους με έντυπο υλικό, όπως φυλλάδια και φύλλα εργασίας για κάθε ενότητα. Αυτή η προσέγγιση εξασφάλισε μια ολοκληρωμένη μαθησιακή εμπειρία, συνδυάζοντας τη θεωρητική γνώση με την πρακτική εφαρμογή.



Εικόνα 7 - Πιλοτικές εφαρμογές στην Ελλάδα



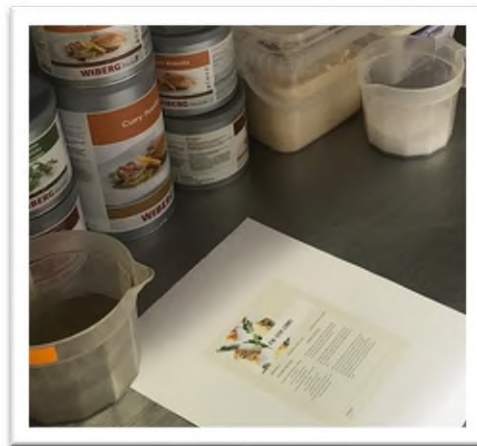
Εικόνα 8 - Πιλοτικές εφαρμογές στην Ελλάδα



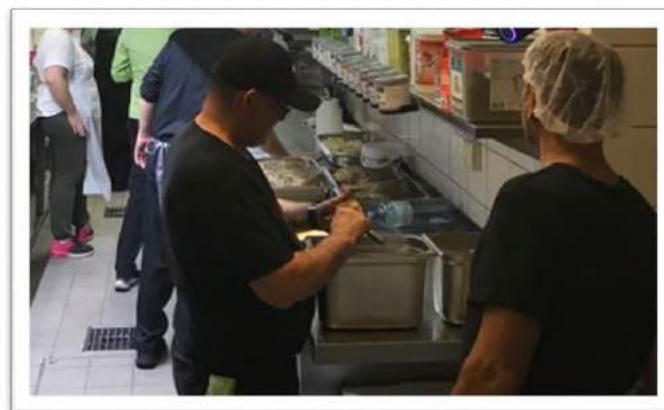


#### 4. Αυστρία

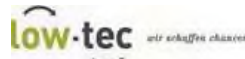
Η πιλοτική εφαρμογή VET-ECooking στην Αυστρία στο TOP-Lokal, περιελάμβανε 18 εκπαιδευόμενους και 4 εκπαιδευτές επί τέσσερις ημέρες. Αυτό το μοναδικό περιβάλλον, που επικεντρώθηκε στην κατάρτιση μακροχρόνια ανέργων για τον τομέα της γαστρονομίας, παρείχε ένα ιδανικό περιβάλλον για την εφαρμογή της ενότητας VET-ECooking. Οι συνεδρίες κάλυψαν τις ενότητες 1, 2, 4 και 7, οι οποίες επιλέχθηκαν με βάση τις ανάγκες των καταρτιζομένων. Οι εκπαιδευτές χρησιμοποίησαν το πρόγραμμα για να καθοδηγήσουν σύντομες εισαγωγικές παρουσιάσεις, ακολουθούμενες από διαδραστικές δραστηριότητες με τη χρήση φύλλων εργασίας, φυλλαδίων, infographics και συνταγών. Αυτή η προσέγγιση εξασφάλισε ότι η κατάρτιση ήταν ελκυστική, σχετική και προσιτή, ευθυγραμμιζόμενη με τον στόχο του προγράμματος να εξοπλίσει τους συμμετέχοντες για επιτυχημένη σταδιοδρομία στη γαστρονομία.



Εικόνα 9 - Πιλοτικές εφαρμογές στην Αυστρία



Εικόνα 10 - Πιλοτικές εφαρμογές στην Αυστρία



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## Ανατροφοδότηση

Τα θετικά σχόλια και οι εποικοδομητικές προτάσεις των διδασκόντων και των σπουδαστών από τις διάφορες χώρες υποδεικνύουν τις πιθανότητες ευρύτερης εφαρμογής και αντίκτυπου της ενότητας. Οι γνώσεις που αποκτήθηκαν ήταν καθοριστικής σημασίας για τη βελτίωση του προγράμματος σπουδών, διασφαλίζοντας ότι παραμένει διεξοδικό, ενδιαφέρον και σχετικό τόσο με τις απαιτήσεις της μαγειρικής βιομηχανίας όσο και με την περιβαλλοντική βιωσιμότητα.

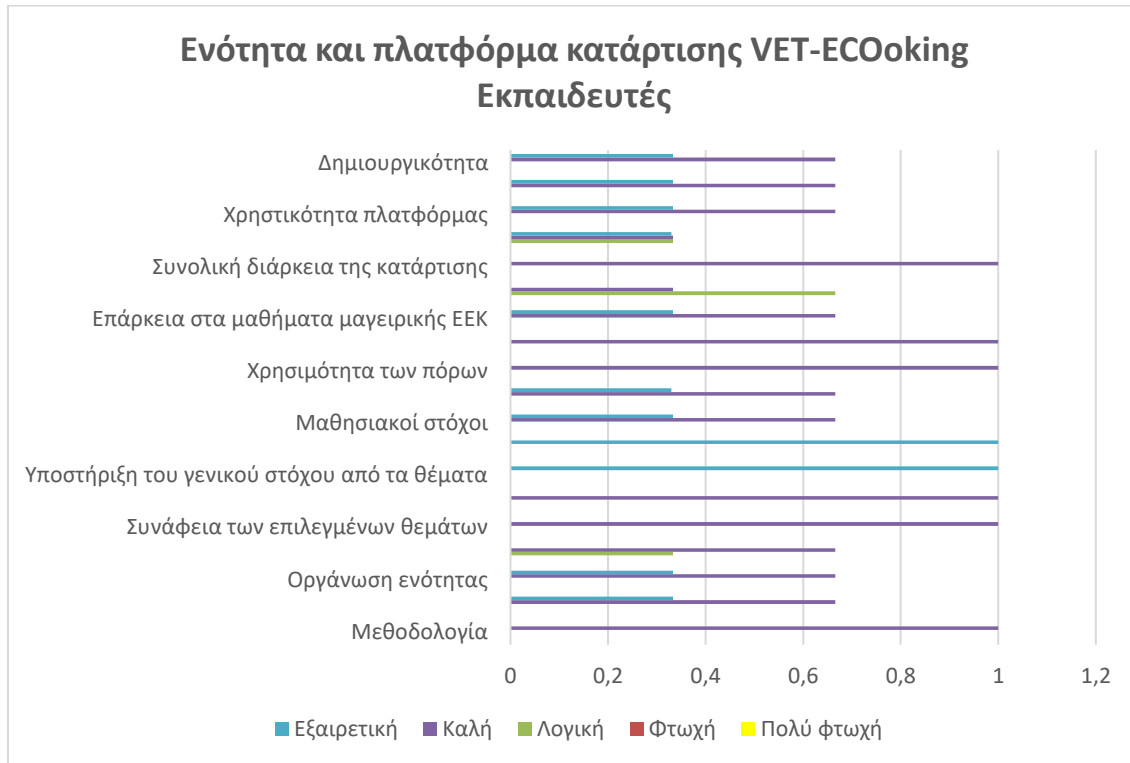
Προδιαγραφές χώρας:

### 1. Γερμανία:

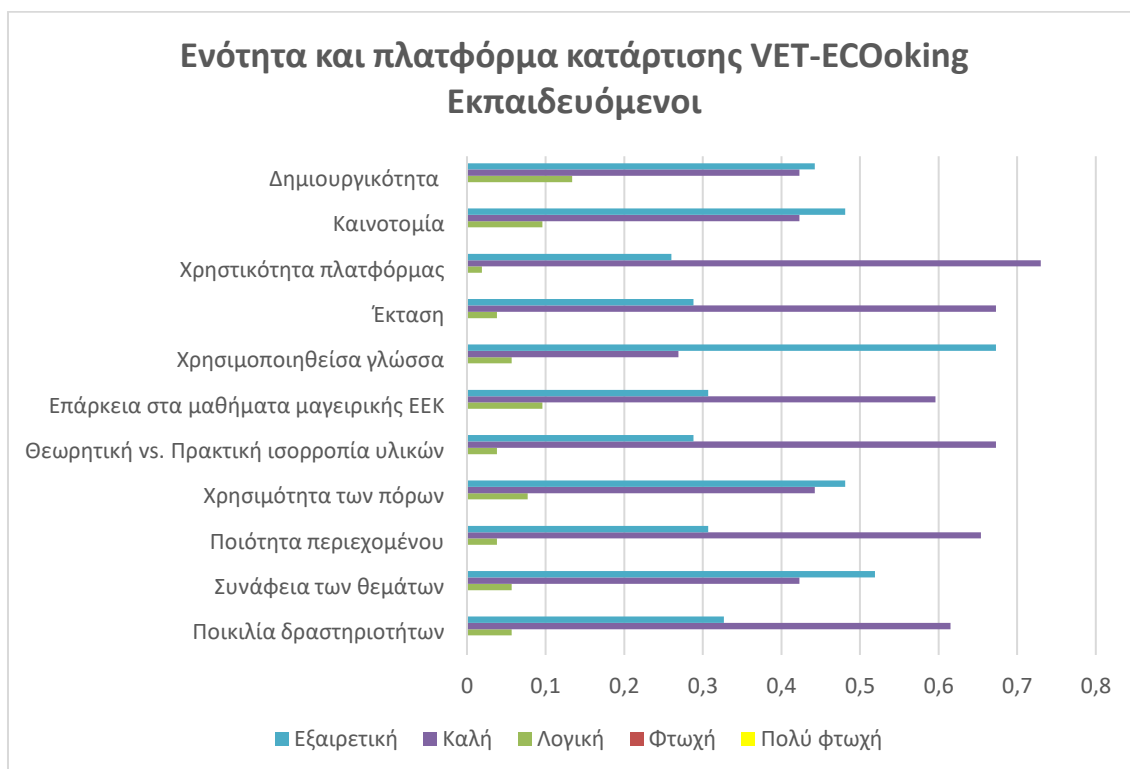
- Εκπαιδευτές:** Η εκπαιδευτική ενότητα εκτιμήθηκε ιδιαίτερα για την καλή μεθοδολογία, το ενημερωτικό περιεχόμενο και τη σημασία της για τη μελλοντική μαγειρική εκπαίδευση. Οι εκπαιδευτές εκτίμησαν την ισορροπία μεταξύ θεωρητικού και πρακτικού υλικού και βρήκαν τη ροή του μαθήματος εξαιρετική. Σχεδιάζουν να προσαρμόσουν και να ενσωματώσουν το περιεχόμενο στα μελλοντικά τους μαθήματα, με προτάσεις για περισσότερο πρακτικό προσανατολισμό και διευρυμένες πληροφορίες.
- Συμμετέχοντες:** Οι συμμετέχοντες αξιολόγησαν γενικά την κατάρτιση με υψηλά ποσοστά όσον αφορά την ποικιλία των δραστηριοτήτων, τη συνάφεια του περιεχομένου και τη χρησιμότητα των πόρων. Βρήκαν καλή την ισορροπία μεταξύ θεωρίας και πρακτικής, ενώ η γλώσσα που χρησιμοποιείται στην πλατφόρμα είναι προσιτή στους περισσότερους. Η κατάρτιση θεωρήθηκε σημαντική τόσο για τις επαγγελματικές όσο και για τις προσωπικές πρακτικές βιωσιμότητας. Οι προτάσεις για βελτίωση περιλάμβαναν περισσότερες πρακτικές δραστηριότητες, συντομότερες παρουσιάσεις και γλωσσικές προσαρμογές για μη φυσικούς ομιλητές.
- Συνολική εντύπωση:** Η πιλοτική κατάρτιση ήταν επιτυχής στη μετάδοση γνώσεων σχετικά με τις βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής, με θετική υποδοχή τόσο από τους εκπαιδευτές όσο και από τους συμμετέχοντες. Η ανατροφοδότηση υποδεικνύει μια ισχυρή βάση με περιθώρια βελτίωσης των πρακτικών εφαρμογών και της γλωσσικής προσβασιμότητας.







Σχήμα 1 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας VET-ECooking και της πλατφόρμας από εκπαιδευτές στη Γερμανία



Σχήμα 2 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας VET-ECooking και της πλατφόρμας από εκπαιδευόμενους στη Γερμανία



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.

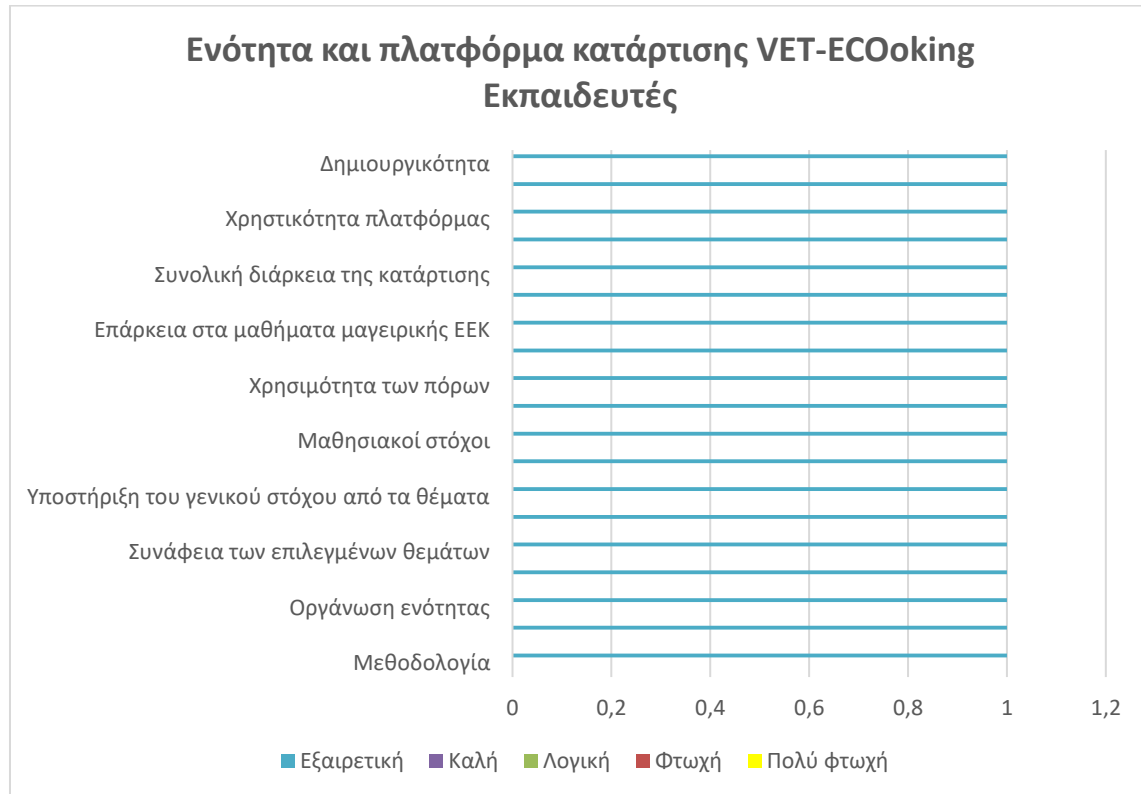




## 2. Πορτογαλία

- 🟢 **Εκπαιδευτές:** Ομόφωνα αξιολόγησαν την ενότητα ως εξαιρετική σε όλες τις πτυχές, τονίζοντας τον βασικό της ρόλο στην εκπαίδευση σχετικά με τις βιώσιμες πρακτικές διατροφής. Τόνισαν τη σημασία της για την ελαχιστοποίηση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων και την υπεύθυνη χρήση των πόρων.
- 🟢 **Εκπαιδευόμενοι:** αλλά κάποιοι βρήκαν το θεωρητικό μέρος λιγότερο ελκυστικό. Τα σχόλια ποικίλλουν από το να θεωρούν την ενότητα πολύ καλή και ενδιαφέρουσα έως βαρετή, με προτάσεις για περισσότερα πρακτικά μαθήματα.
- 🟢 **Συνολική εντύπωση:** Η κατάρτιση έτυχε γενικά καλής υποδοχής, ιδίως για την πρακτική εφαρμογή της και την εστίασή της σε βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής. Ενώ οι περισσότεροι τη βρήκαν εμπλουτιστική και σχετική, υπάρχουν περιθώρια βελτίωσης για να γίνει το θεωρητικό περιεχόμενο πιο ελκυστικό και να αυξηθούν οι πρακτικές συνεδρίες.





Εικόνα 3 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας VET-ECooking και της πλατφόρμας από εκπαιδευτές στην Πορτογαλία





Εικόνα 4 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας VET-ECooking και της πλατφόρμας από τους εκπαιδευόμενους στην Πορτογαλία

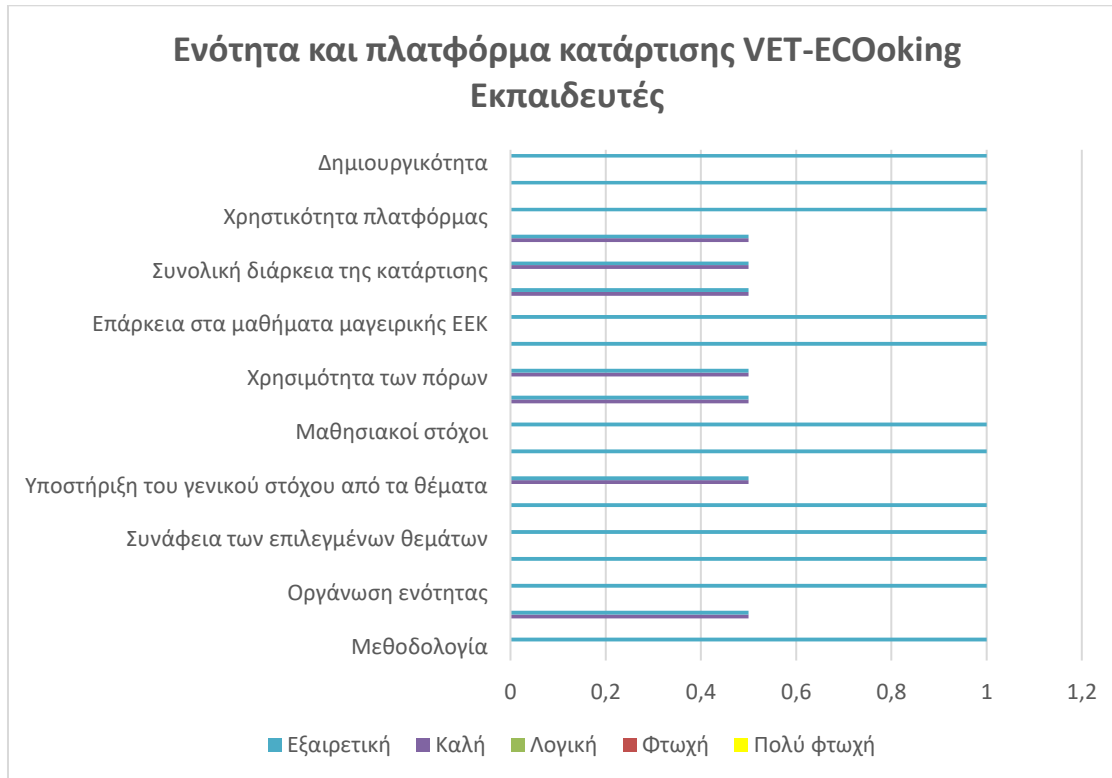
### 3. Ελλάδα:

- Εκπαιδευτές:** ιδιαίτερα επαινώντας τη μεθοδολογία, την ποιότητα του περιεχομένου και την καταλληλότητά του. Πρότειναν περισσότερο συγκεκριμένο περιεχόμενο για τη ζαχαροπλαστική και την αρτοποιία και βαθύτερη διερεύνηση των περιφερειακών πρακτικών.
- Εκπαιδευόμενοι:** Τα πρακτικά μαθήματα μαγειρικής και η εστίαση στη μείωση της σπατάλης τροφίμων εκτιμήθηκαν, με την πλειοψηφία να αξιολογεί τις πτυχές αυτές ως εξαιρετικές. Ορισμένοι επιθυμούσαν περισσότερα διαδραστικά χαρακτηριστικά της πλατφόρμας και βαθύτερο περιεχόμενο σε συγκεκριμένα θέματα βιωσιμότητας.





**Συνολική εντύπωση:** Η κατάρτιση θεωρήθηκε ολοκληρωμένη και διαφωτιστική, καλύπτοντας αποτελεσματικά θέματα βιώσιμης μαγειρικής. Η ανατροφοδότηση υπογράμμισε μια μεγάλη εκτίμηση για την πρακτική μάθηση και ανέφερε τομείς για περαιτέρω εμβάθυνση και βελτίωση.



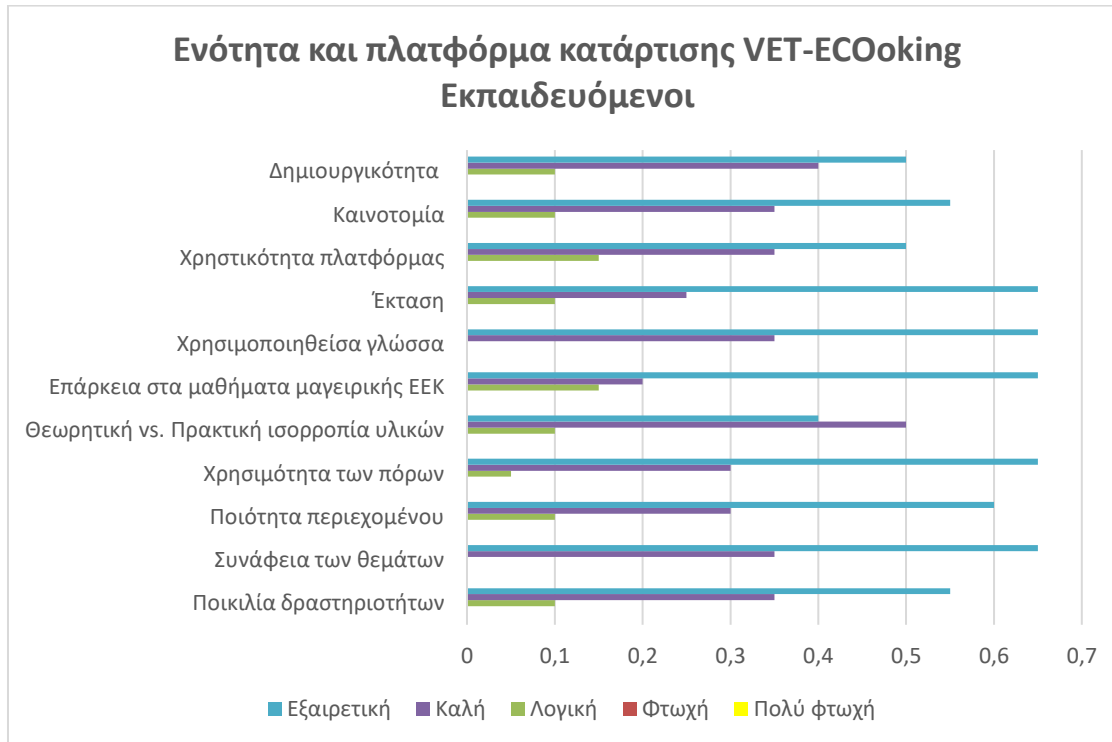
Σχήμα 5 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας και της πλατφόρμας VET-ECOoking από εκπαιδευτές στην Ελλάδα



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





Σχήμα 6 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας και της πλατφόρμας VET-ECooking από εκπαιδευόμενους στην Ελλάδα

#### 4. Αυστρία

**Εκπαιδευτές:** Αξιολόγησαν τις περισσότερες πτυχές της ενότητας με υψηλά ποσοστά, ιδίως τη μεθοδολογία, την ποικιλία των δραστηριοτήτων και την ποιότητα του περιεχομένου. Ωστόσο, σημείωσαν τη γλώσσα ως εμπόδιο, υποδεικνύοντας την ανάγκη απλούστευσης και περισσότερων γλωσσικών επιλογών. Αναγνωρίστηκε η συνάφεια του περιεχομένου, αλλά επισημάνθηκε η ανάγκη για προπαρασκευαστική εργασία λόγω γλωσσικών ζητημάτων.

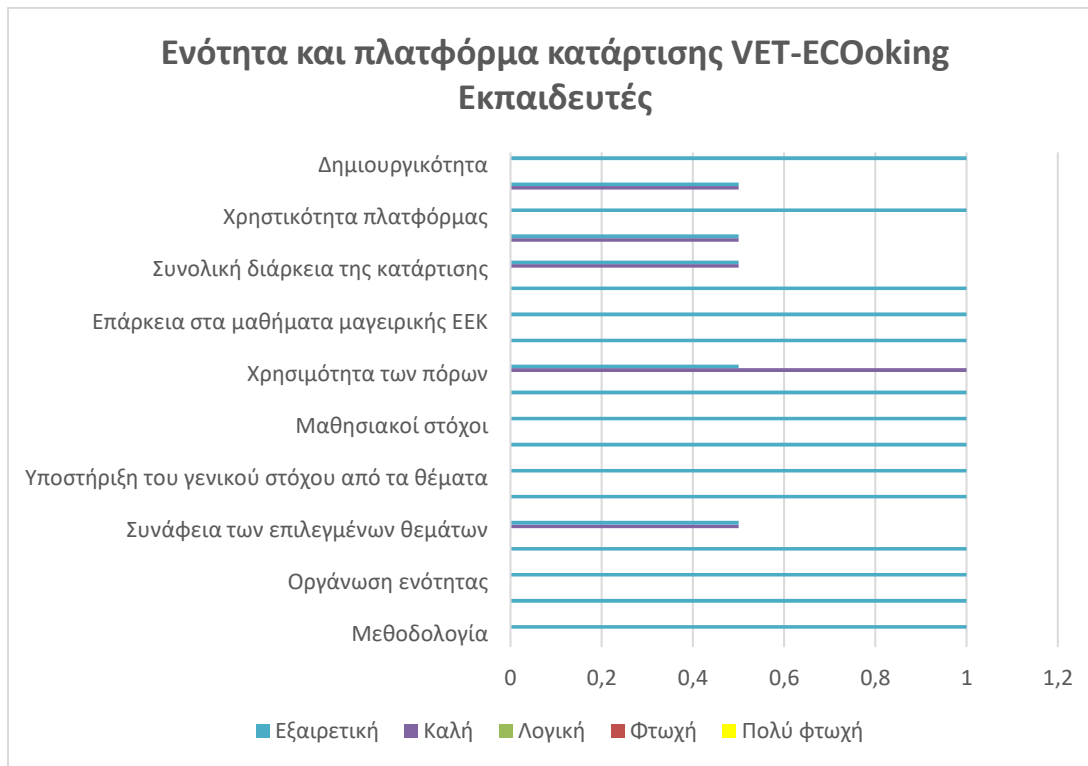
**Εκπαιδευόμενοι:** εκτιμώντας την ποικιλία, τη συνάφεια και την ποιότητα του περιεχομένου. Βρήκαν την πλατφόρμα χρήσιμη και χρήσιμη, ιδίως για την προσβασιμότητά της μετά την κατάρτιση. Ωστόσο, πρότειναν βελτιώσεις όσον αφορά την απλότητα της γλώσσας και περισσότερες γλωσσικές επιλογές, ενώ ορισμένοι αντιμετώπισαν τεχνικά προβλήματα με την ιστοσελίδα.

**Συνολική εντύπωση:** Τόσο οι εκπαιδευτές όσο και οι εκπαιδευόμενοι θεώρησαν την ενότητα ωφέλιμη, ιδίως όσον αφορά το περιεχόμενο και την πρακτική εφαρμογή. Η



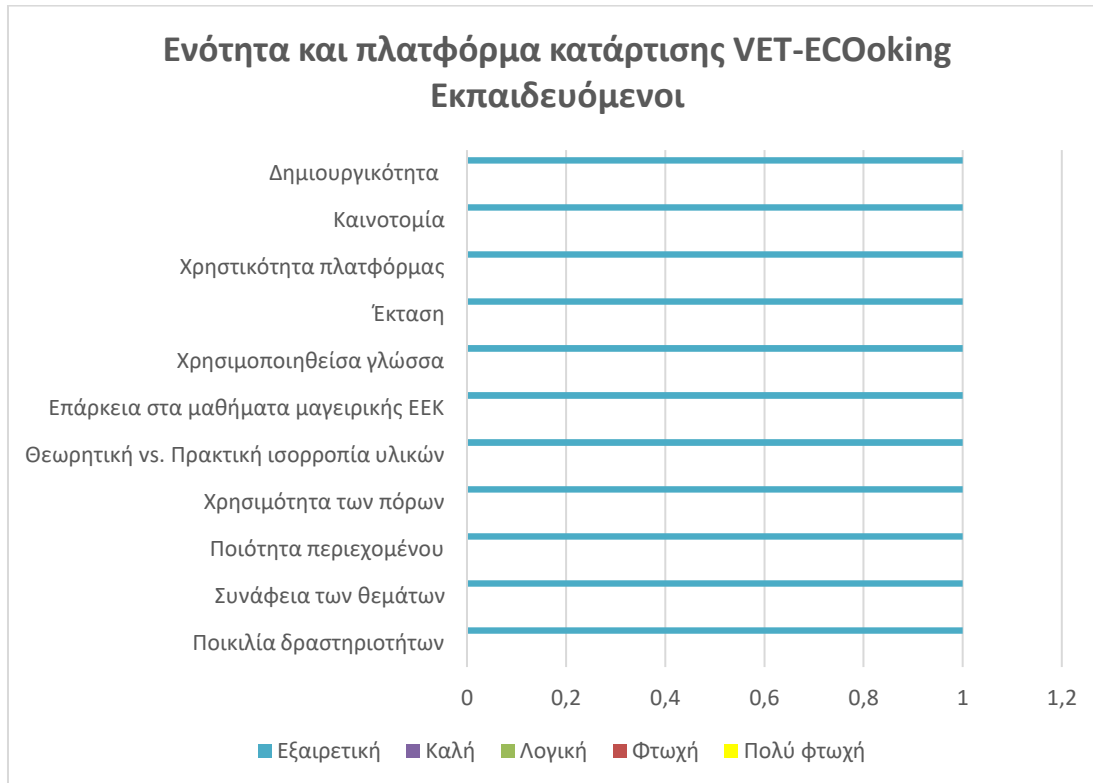


ανάγκη για γλωσσική απλούστευση και περισσότερες γλωσσικές επιλογές ήταν ένα κοινό θέμα, υποδεικνύοντας ένα εμπόδιο στην προσβασιμότητα. Η ενότητα έτυχε καλής υποδοχής για την ολοκληρωμένη προσέγγισή της και την πρακτική της σημασία, αλλά οι βελτιώσεις στη γλωσσική προσβασιμότητα και τις τεχνικές πτυχές της πλατφόρμας θα μπορούσαν να βελτιώσουν την εμπειρία.



Σχήμα 7 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας VET-ECooking και της πλατφόρμας από εκπαιδευτές στην Αυστρία



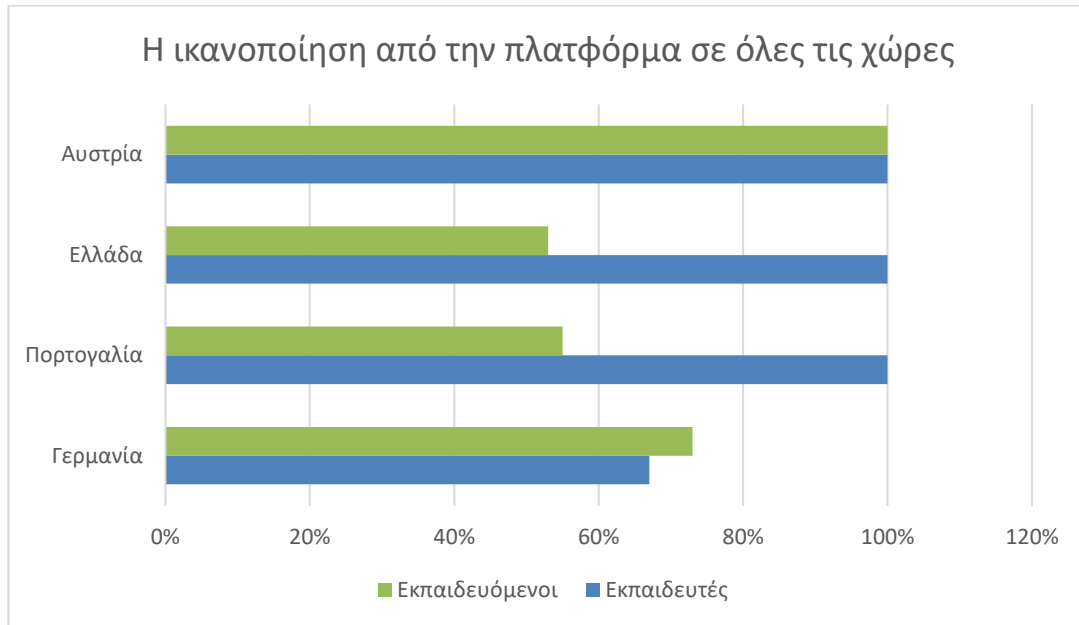


Σχήμα 8 - Αξιολόγηση της εκπαιδευτικής ενότητας VET-ECooking και της πλατφόρμας από εκπαιδευόμενους στην Αυστρία

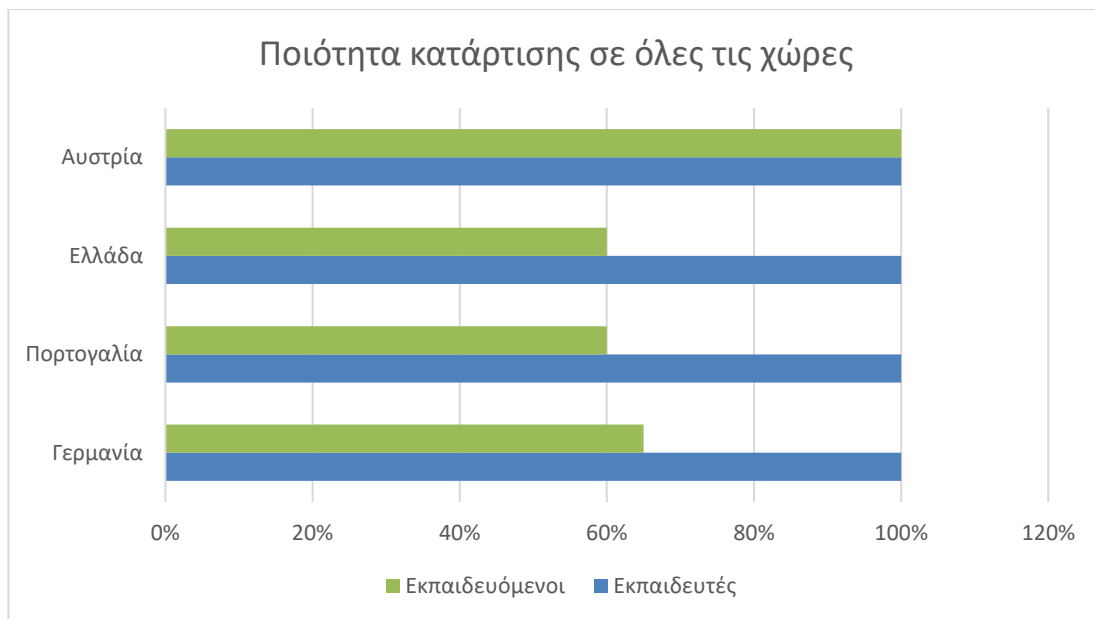
Το σημαντικότερο αποτέλεσμα της πιλοτικής δοκιμής ήταν ο απτός αντίκτυπος στις αντιλήψεις και τις πρακτικές των εκπαιδευομένων σχετικά με το βιώσιμο μαγείρεμα. Πολλοί εκπαιδευόμενοι ανέφεραν αυξημένη ευαισθητοποίηση σε θέματα βιωσιμότητας στον τομέα της μαγειρικής και εξέφρασαν έντονο ενδιαφέρον για την ενσωμάτωση αυτών των πρακτικών στις μελλοντικές μαγειρικές τους προσπάθειες.







Σχήμα 9 - Ποσοστό άριστην αξιολογήσεων όσον αφορά την ικανοποίηση από την πλατφόρμα σε όλες τις χώρες



Σχήμα 10 - Ποσοστό των άριστην αξιολογήσεων όσον αφορά την ποιότητα της βροχής σε όλες τις χώρες

Συνοπτικά, οι πιλοτικές δοκιμές ήταν ένα μείγμα δομημένης μάθησης, διαδραστικής συμμετοχής και κριτικής ανατροφοδότησης, τα οποία έπαιξαν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση του τελικού προγράμματος σπουδών VET-ECooking. Οι δοκιμές αυτές δεν αφορούσαν μόνο



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του προγράμματος σπουδών, αλλά και την κατανόηση του αντίκτυπού του στη μελλοντική γενιά επαγγελματιών μαγειρικής.



Ευρωπαϊκή Ένωση



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.



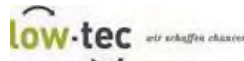


## 6: Εκδήλωση μαγειρικής «Show Cooking»

### Σύνοψη των βιώσιμων μαγειρικών πρακτικών και ανταλλαγή τεχνογνωσίας

Η εκδήλωση «Show Cooking» αποδείχθηκε κάτι πολύ περισσότερο από μια απλή επίδειξη μαγειρικών δεξιοτήτων- ήταν μια συνεργατική ανταλλαγή σκέψεων, γνώσεων και προτάσεων μεταξύ εκπαιδευτών και εκπαιδευομένων από τις χώρες-εταίρους. Κάθε εταίρος επέλεξε μία ή δύο συνταγές που ενσάρκωναν τις αρχές της βιώσιμης μαγειρικής, όπως η πρόληψη της σπατάλης τροφίμων, η χρήση τοπικών και βιολογικών συστατικών και η χρήση ενεργειακά αποδοτικών μεθόδων μαγειρέματος. Αυτή η εκδήλωση όχι μόνο έδειξε πρακτικές εφαρμογές της βιώσιμης μαγειρικής, αλλά διευκόλυνε επίσης συζητήσεις που συνέδεσαν αυτές τις πρακτικές με ευρύτερα θέματα βιωσιμότητας. Ένα συναρπαστικό χαρακτηριστικό της εκδήλωσης Show Cooking ήταν η ενσωμάτωση ενός διαδικτυακού κουίζ Kahoot, το οποίο περιλάμβανε ερωτήσεις που προέκυπταν από το υλικό που αναπτύχθηκε. Αυτό το διαδραστικό κουίζ ενέπλεξε όλες τις εθνικότητες ως ομάδες σε έναν φιλικό διαγωνισμό για να ελέγξουν τις γνώσεις τους σχετικά με τις πρακτικές βιώσιμης μαγειρικής.

Ενώ διερευνούμε κάθε πτυχή της συμβολής κάθε χώρας, είναι σημαντικό να αναγνωρίσουμε την υποκείμενη ενότητα του σκοπού: την πλήρη ενσωμάτωση της βιωσιμότητας στις μαγειρικές τέχνες. Κάθε συνταγή και συζήτηση αντανάκλασε την αφοσίωση σε ένα πιο βιώσιμο και περιβαλλοντικά συνειδητοποιημένο γαστρονομικό μέλλον, από το κέικ λεμονιού της Ελλάδας μέχρι την κολοκυθόσουπα της Γερμανίας, και από τα ζυμαρικά με σπανάκι της Αυστρίας μέχρι τη φθινοπωρινή έμπνευση της Πορτογαλίας.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





Εικόνα 11 – Εκδήλωση μαγειρικής

Ας δούμε πώς κάθε χώρα ερμήνευσε και παρουσίασε αυτό το θέμα, προσθέτοντας τη δική της εκδοχή στη συνολική ιστορία της βιώσιμης γαστρονομίας.

### 1. Γερμανία

- Η εκδήλωση ανέδειξε την προσιτή τιμή των περιφερειακών και εποχιακών προϊόντων.
- Τα περισσότερα από τα συστατικά αγοράστηκαν από το τοπικό κατάστημα αγροτικών προϊόντων ή συλλέχθηκαν από τον δικό τους κήπο. Για τα πιάτα χρησιμοποιήθηκαν επίσης στραβά λαχανικά.
- Πρακτικές συνεδρίες μαγειρικής, όπως σούπα κολοκύθας και ριζότο μανιταριών, μετέτρεψαν τη θεωρία σε πράξη.
- Οι συμμετέχοντες έλαβαν τοπικά προϊόντα για να αναδημιουργήσουν τα πιάτα στο σπίτι τους, ενισχύοντας την εμπειρία μάθησης.



Εικόνα 12 - Εκδήλωση μαγειρικής στη Γερμανία



## 2. Πορτογαλία

- Οι εκπαιδευόμενοι εξέφρασαν αυξημένη ευαισθητοποίηση για τη βιώσιμη μαγειρική, ιδίως όσον αφορά την επιλογή των συστατικών και την ελαχιστοποίηση των αποβλήτων.
- Μια πρακτική δραστηριότητα περιελάμβανε τη δημιουργία μιας συνταγής εμπνευσμένης από το φθινόπωρο, χρησιμοποιώντας τοπικά, βιώσιμα συστατικά, δίνοντας έμφαση στο εξελισσόμενο γαστρονομικό τοπίο και τις απαιτήσεις της αγοράς.



Εικόνα 13 - Εκδήλωση μαγειρικής στην Πορτογαλία

## 3. Ελλάδα

- Η ομάδα παρουσίασε ένα κέικ λεμονιού με εποχιακά υλικά, που αποτελεί παράδειγμα βιώσιμης μαγειρικής.
- Η εκδήλωση ισορρόπησε τη θεωρία και την πράξη, με την ομάδα να συμμετέχει ενεργά στις συζητήσεις και να μοιράζεται γνώσεις σχετικά με τη βιώσιμη μαγειρική.



Εικόνα 14 - Εκδήλωσης μαγειρικής στην Ελλάδα

## 4. Αυστρία

- Η εκδήλωση περιελάμβανε διαδραστικά στοιχεία, όπως ένα κουίζ Kahoot και συζητήσεις, ενισχύοντας την εμπλοκή.



Εικόνα 15 - Εκδήλωσης μαγειρικής στην Αυστρία



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





- Παρά την αδυναμία ορισμένων εκπαιδευομένων και εκπαιδευτών να συμμετάσχουν διαδικτυακά, η καταγεγραμμένη εκδήλωση χρησιμεύει ως πολύτιμος μαθησιακός πόρος.

Η εκδήλωση Show Cooking περιελάμβανε επίσης ένα ενδιαφέρον τμήμα συζήτησης στο οποίο εκπαιδευτικοί και μαθητές μοιράστηκαν τις εμπειρίες και τις γνώσεις τους. Οι βασικές ερωτήσεις για τους εκπαιδευτικούς περιστράφηκαν γύρω από τις προκλήσεις και τις επιτυχίες που αντιμετωπίστηκαν κατά τη διάρκεια της πιλοτικής δοκιμής, τις αλλαγές που έγιναν στις μεθόδους κατάρτισης και τα αξιομνημόνευτα σχόλια ή τις ιστορίες επιτυχίας. Η συζήτηση αυτή παρείχε χρήσιμες πληροφορίες σχετικά με την πρακτική εφαρμογή του προγράμματος σπουδών και τον αντίκτυπό του στους εκπαιδευόμενους.

Αναδείχθηκαν οι πιο ενδιαφέρουσες και πολύτιμες πτυχές της ενότητας βιώσιμης μαγειρικής για τους μαθητές, καθώς και ο τρόπος με τον οποίο η συμμετοχή τους επηρέασε την κατανόηση και την πρακτική της βιώσιμης μαγειρικής. Αυτή η ανατροφοδότηση ήταν κρίσιμη για την κατανόηση της αποτελεσματικότητας της ενότητας από την οπτική γωνία των εκπαιδευομένων και ανέδειξε τον πραγματικό αντίκτυπο της κατάρτισης στην καθημερινή και επαγγελματική τους ζωή.

Η εκδήλωση Show Cooking ενσωμάτωσε με επιτυχία πρακτικές επιδείξεις μαγειρικής με διεισδυτικές συζητήσεις, τονίζοντας τη σημασία των βιώσιμων πρακτικών μαγειρικής. Η μοναδική προσέγγιση κάθε χώρας και οι συνταγές που παρουσιάστηκαν αντανακλούσαν τις διαφορετικές μαγειρικές παραδόσεις και τις προκλήσεις της βιωσιμότητας σε ολόκληρη την Ευρώπη. Αποδείχθηκε ότι ένα βιώσιμο μενού με ορεκτικό, κύριο πιάτο και επιδόρπια μπορεί να είναι βιώσιμο σε ευρωπαϊκή κλίμακα. Η εκδήλωση αυτή όχι μόνο παρουσίασε την πρακτική εφαρμογή του προγράμματος σπουδών VET-ECooking, αλλά και ενίσχυσε τη σημασία της βιώσιμης γαστρονομίας στη σύγχρονη μαγειρική εκπαίδευση και πρακτική.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## 7: Το μέλλον της βιώσιμης μαγειρικής

### Προτάσεις

Οι κοινές προσπάθειες των κυβερνητικών υπηρεσιών, των ιδρυμάτων τροφίμων και άλλων ενδιαφερομένων μπορούν να καθορίσουν την κατεύθυνση του βιώσιμου μαγειρέματος στο μέλλον. Ως χώρος εκπαίδευσης των επίδοξων σεφ, οι σχολές μαγειρικής τέχνης πρέπει να ενσωματώσουν τη βιωσιμότητα στα βασικά προγράμματα σπουδών τους. Αυτή η σύνθεση απαιτεί μια πρακτική προσέγγιση όπου οι μαθητές κατανοούν την ουσία της βιωσιμότητας, περιορίζουν τη σπατάλη και κατανοούν τις οικολογικές επιπτώσεις των μαγειρικών πρακτικών τους. Οι οργανισμοί αυτοί θα έπρεπε να ενθαρρύνουν τις συνεργασίες με τους περιφερειακούς αγρότες και παραγωγούς τροφίμων, προωθώντας μια στρατηγική "από το αγρόκτημα στο τραπέζι" που ενισχύει τις περιφερειακές οικονομίες και μειώνει το αποτύπωμα άνθρακα της μεταφοράς τροφίμων.

Το περιβάλλον στο οποίο ασκείται το βιώσιμο μαγειρική επηρεάζεται σε μεγάλο βαθμό από τις κυβερνήσεις. Η επιβολή προτύπων που προωθούν τη μείωση των αποβλήτων στις επιχειρήσεις τροφίμων και η παροχή κινήτρων για βιώσιμες μεθόδους καλλιέργειας είναι παραδείγματα του κρίσιμου ρόλου που διαδραματίζουν οι πολιτικές παρεμβάσεις. Ενώ μπορούν να παρασχεθούν κίνητρα σε εστιατόρια και άλλα μαγειρικά καταστήματα που υιοθετούν και προωθούν βιώσιμες μεθόδους, οι εκπαιδευτικές πρωτοβουλίες μπορούν να αυξήσουν την κατανόηση του κοινού για τις τεχνικές βιώσιμης μαγειρικής. Οι κυβερνήσεις μπορούν επίσης να υποστηρίξουν την έρευνα για τις βιώσιμες τεχνολογίες τροφίμων, διερευνώντας νέες προσεγγίσεις στην παραγωγή τροφίμων, όπως τα κρέατα που καλλιεργούνται στο εργαστήριο και η κάθετη γεωργία, οι οποίες έχουν τη δυνατότητα να μεταμορφώσουν τη βιομηχανία τροφίμων, μειώνοντας παράλληλα τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις της.

Οι παραγωγοί γεωργικών προϊόντων, οι πωλητές και οι ιδιοκτήτες εστιατορίων είναι παραδείγματα ενδιαφερομένων μερών που πρέπει να κατανοήσουν το ρόλο τους στην προώθηση της βιωσιμότητας. Η υιοθέτηση βιώσιμων δράσεων υπερβαίνει την απλή ηθική- πρόκειται





για μια επιχειρηματική στρατηγική που βρίσκει απήχηση σε μια ολοένα και πιο συνειδητοποιημένη περιβαλλοντικά καταναλωτική βάση. Εκτός από τη συμβολή τους στη διατήρηση του περιβάλλοντος, τα εστιατόρια που εφαρμόζουν βιώσιμες πρακτικές -όπως η χρήση τοπικών συστατικών, η μείωση των αποβλήτων και η παροχή επιλογών μενού με βάση τα φυτά-προσελκύουν επίσης πελάτες που σέβονται τη βιωσιμότητα. Προκειμένου να ανταποκριθούν στην αυξανόμενη ζήτηση για προϊόντα φιλικά προς το περιβάλλον, οι προμηθευτές και οι κατασκευαστές πρέπει επίσης να προσαρμοστούν, εστιάζοντας σε βιώσιμες τεχνικές.

## Στρατηγική μεταφερσιμότητας αποτελεσμάτων

Μια εστιασμένη στρατηγική για τη δυνατότητα μεταφοράς των αποτελεσμάτων του έργου είναι ζωτικής σημασίας για τη διασφάλιση της αποτελεσματικής και ευρείας εφαρμογής αυτών των συστάσεων. Το σχέδιο περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο το έργο μπορεί να υλοποιηθεί σε πολλές χώρες και ομάδες-στόχους, διατηρώντας παράλληλα τη διαρκή βιωσιμότητα και τον αντίκτυπό του.

Η στρατηγική της κοινοπραξίας για τη δυνατότητα μεταφοράς βασίζεται σε αυτές τις βασικές αρχές:

1. **Συνάφεια:** Προσδιορισμός και συνεργασία με τους ενδιαφερόμενους που θα επωφεληθούν άμεσα από τα αποτελέσματα του έργου. Αυτό περιλαμβάνει ιδρύματα ΕΕΚ, σχολές μαγειρικής, εστιατόρια και περιβαλλοντικές οργανώσεις.
2. **Πολλαπλασιασμός:** Συνεργασία με φορείς που διαθέτουν εκτεταμένα δίκτυα, επιτρέποντας την ευρεία διάδοση του υλικού, των αποτελεσμάτων και των βέλτιστων πρακτικών του έργου.
3. **Αποτελεσματικότητα:** Συνεργασία με οργανισμούς που επιδεικνύουν έντονο ενδιαφέρον και διαθέτουν τους απαραίτητους πόρους για την υλοποίηση της κατάρτισης του προσωπικού με βάση το πρόγραμμα σπουδών VET-ECooking.
4. **Επιπτώσεις:** Συνεργασία με οντότητες που μπορούν να συμβάλουν σημαντικά στον θετικό και διαρκή αντίκτυπο των αποτελεσμάτων του έργου.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.







5. **Βιωσιμότητα:** Διασφάλιση της συνεχούς χρήσης και της συνάφειας των αποτελεσμάτων του έργου με τη συμμετοχή οργανισμών που δεσμεύονται να διατηρήσουν και να εξελίσσουν τις πρωτοβουλίες του έργου μετά την περίοδο χρηματοδότησης.

## Σχέδιο εφαρμογής σε οργανισμούς ΕΕΚ

Για να διευκολυνθεί η υιοθέτηση του μαθήματος VET-ECooking από τους οργανισμούς ΕΕΚ, μπορεί να ακολουθηθεί το ακόλουθο σχέδιο βήμα προς βήμα:

1. **Επιλογή συμμετεχόντων:** Εντοπισμός και επιλογή μαθητών και εκπαιδευτικών ΕΕΚ εντός του ιδρύματος που θα εκπαιδευτούν στην εκπαιδευτική πλατφόρμα VET-ECooking.
2. **Ανάλυση αγοράς:** Οργανώστε συναντήσεις μεταξύ των καθηγητών και των τοπικών εστιατορίων για να κατανοήσετε τις τρέχουσες απαιτήσεις της αγοράς και να προσαρμόσετε την εκπαίδευση ανάλογα.
3. **Ενσωμάτωση στο πρόγραμμα σπουδών:** Ενσωμάτωση της ενότητας VET-ECooking στο υπάρχον πρόγραμμα σπουδών μαγειρικής, διασφαλίζοντας ότι η βιωσιμότητα θα αποτελέσει θεμελιώδη πτυχή της μαγειρικής εκπαίδευσης.
4. **Συνεχής ανατροφοδότηση και προσαρμογή:** Καθιέρωση ενός βρόχου ανατροφοδότησης με όλους τους ενδιαφερόμενους, συμπεριλαμβανομένων των μαθητών, των καθηγητών και των βιομηχανικών εταιρών, για τη συνεχή βελτίωση και προσαρμογή του προγράμματος κατάρτισης.
5. **Κοινωνική δέσμευση και ευαισθητοποίηση:** Εμπλοκή με την ευρύτερη κοινότητα για την ευαισθητοποίηση σχετικά με τις βιώσιμες πρακτικές μαγειρικής και τη σημασία της περιβαλλοντικής διαχείρισης στον τομέα της μαγειρικής.
6. **Μακροπρόθεσμες συμπράξεις και συνεργασίες:** Προώθηση μακροχρόνιων συνεργασιών με τοπικές επιχειρήσεις, περιβαλλοντικές ομάδες και άλλες σχετικές οργανώσεις για να διασφαλιστεί η συνεχής συνάφεια και ο αντίκτυπος της κατάρτισης.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





7. **Παρακολούθηση και αξιολόγηση:** Να παρακολουθείτε και να αξιολογείτε τακτικά την αποτελεσματικότητα της κατάρτισης, κάνοντας προσαρμογές, εφόσον χρειάζεται, ώστε να διασφαλίζεται ότι παραμένει ενημερωμένη με τις τάσεις του κλάδου και τις περιβαλλοντικές προκλήσεις.

## Η πορεία προς το μέλλον

Το να φανταστούμε τη γαστρονομική βιομηχανία του μέλλοντος με τη βιωσιμότητα στο επίκεντρό της είναι μια συναρπαστική επαναστατική ιδέα. Σε αυτή τη γαστρονομική σκηνή του μέλλοντος, η βιωσιμότητα αποτελεί ουσιαστικό συστατικό κάθε γεύματος που παρασκευάζεται και κάθε συστατικού που χρησιμοποιείται, και όχι δευτερεύον στοιχείο. Σε αυτόν τον κόσμο, οι σεφ δεν είναι μόνο μάστορες της γεύσης αλλά και περιβαλλοντικοί διαχειριστές, με τη γνώση και τις ικανότητες να προετοιμάζουν τα τρόφιμα με τρόπο που προστατεύει και διατηρεί το περιβάλλον.

Πρωτοβουλίες όπως το VET-ECOoking διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στην αναδιαμόρφωση του μέλλοντος του κόσμου της μαγειρικής. Οι προσπάθειες αυτές αποσκοπούν στο να διασφαλίσουν ότι οι μελλοντικές γενιές σεφ θα είναι περισσότερο από εξοικειωμένες με τη βιώσιμη μαγειρική, ενσωματώνοντας βιώσιμες πρακτικές στην επαγγελματική εκπαίδευση των νέων σεφ. Η εκπαίδευση αυτή υπερβαίνει την προετοιμασία του φαγητού και περιλαμβάνει την κατανόηση του συστήματος τροφίμων στο σύνολό του, από την ηθική προμήθεια συστατικών μέχρι τον χειρισμό των αποβλήτων τροφίμων και την εξοικονόμηση ενέργειας στην κουζίνα.

Το μέλλον επιφυλάσσει επίσης την πιθανότητα τεχνολογικών εξελίξεων που θα προωθήσουν το βιώσιμο μαγείρεμα. Οι εξελίξεις στις συσκευές κουζίνας που μειώνουν την κατανάλωση ενέργειας, οι εξελίξεις στις τεχνολογίες συντήρησης τροφίμων που παρατείνουν τη διάρκεια ζωής χωρίς να θυσιάζουν την ποιότητα, καθώς και η δημιουργία νέων, φιλικών προς το περιβάλλον πηγών είναι όλα στον ορίζοντα. Αυτές οι τεχνολογίες, σε συνδυασμό με μια ενημερωμένη και περιβαλλοντικά ευαισθητοποιημένη κοινότητα τροφίμων, έχουν τη δυνατότητα να μειώσουν σημαντικά τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο των σημερινών συστημάτων τροφίμων.





Το μέλλον της βιώσιμης μαγειρικής φαίνεται πολλά υποσχόμενο. Χρειάζεται μια συλλογική προσπάθεια από όλους, από έναν μεμονωμένο σεφ μέχρι μια παγκόσμια αρχή. Ο κόσμος της μαγειρικής μπορεί να διαδραματίσει έναν αναμφισβήτητο κρίσιμο ρόλο στην παγκόσμια κίνηση προς την περιβαλλοντική βιωσιμότητα, αποδεχόμενος τις βιώσιμες πρακτικές, ενημερώνοντας τις επόμενες γενιές και επενδύοντας στις τεχνολογικές εξελίξεις. Το ταξίδι είναι μακρύ και δύσκολο, αλλά τα αποτελέσματά του, που οδηγούν σε έναν πολύ πιο υγιή πλανήτη, αξίζουν τον κόπο.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





## Συμπεράσματα

Το έργο VET-ECooking ξεκίνησε ένα μετασχηματιστικό ταξίδι για την αναδιαμόρφωση της βιομηχανίας μαγειρικής με τη χρήση αξιών βιωσιμότητας. Αυτή η απαιτητική προσπάθεια ευελπιστεί να αφήσει μια παντοτινή σφραγίδα στο γαστρονομικό περιβάλλον.

Το πιο αξιοσημείωτο επίτευγμα του VET-ECooking είναι η ικανότητά του να ενσωματώνει βιώσιμες μαγειρικές μεθόδους στην εκπαίδευση των μελλοντικών σεφ. Το έργο δημιούργησε ένα νέο πρότυπο στη μαγειρική εκπαίδευση, σχεδιάζοντας ένα πλήρες πρόγραμμα σπουδών που περιλαμβάνει όχι μόνο τη μαγειρική εκπαίδευση αλλά και τα πολιτιστικά, οικονομικά και αειφορικά στοιχεία των τροφίμων. Η αποτελεσματικότητα και η συνάφεια του προγράμματος σπουδών αποδείχθηκαν σε επιτυχείς πιλοτικές δοκιμές σε όλες τις χώρες εταίρους, εμπλέκοντας σημαντικό αριθμό εκπαιδευτών και εκπαιδευομένων. Το επίτευγμα αυτό καταδείχθηκε περαιτέρω με τη διοργάνωση επιτυχημένων εκδηλώσεων Show Cooking, οι οποίες ζωντάνεψαν τις αρχές της βιώσιμης μαγειρικής δημιουργώντας παράλληλα ένα δίκτυο εμπειρογνομόνων.

Παρόλα αυτά, υπήρχαν κάποιες δυσκολίες στην πορεία, καθώς ο προγραμματισμός και η προσαρμοστικότητα ήταν απαραίτητες, ενώ η τροποποίηση του προγράμματος σπουδών ώστε να ταιριάζει σε διάφορες πολιτισμικές και εκπαιδευτικές καταστάσεις φαίνεται να αποτελεί πρόκληση. Το εγχείρημα έπρεπε επίσης να ξεπεράσει την αρχική απροθυμία για αλλαγές, δεδομένου ότι είχε ως στόχο να αντικαταστήσει τις συμβατικές τεχνικές μαγειρικής με πιο φιλικές προς το περιβάλλον.

Το σχέδιο VET-ECooking έχει εκτεταμένες επιπτώσεις που υπερβαίνουν κατά πολύ τα άμεσα αποτελέσματά του. Έχει προκαλέσει μια συζήτηση σχετικά με το πώς η κουζίνα μπορεί να βοηθήσει στην επίλυση περιβαλλοντικών προβλημάτων. Η έρευνα έδειξε ότι η σπατάλη τροφίμων, οι μη βιώσιμες διατροφικές συμπεριφορές και η κλιματική αλλαγή μπορούν να καταπολεμηθούν αποτελεσματικά με την εφαρμογή οδηγιών μαγειρικής. Έχει παρακινήσει διάφορους οργανισμούς να επανεξετάσουν τα μαθήματα μαγειρικής τους και να ενσωματώσουν τη βιωσιμότητα στο κύριο πρόγραμμα σπουδών τους.



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.





Επιπλέον, το έργο έδωσε σε νέες τάξεις σεφ τις ικανότητες και τις πληροφορίες που χρειάζονται για να προωθήσουν τη βιώσιμη μαγειρική. Αυτοί οι σεφ ετοιμάζουν φαγητό όχι μόνο για το παρόν αλλά και για ένα καλύτερο αύριο. Αντιπροσωπεύουν ένα κίνημα που τιμά το περιβάλλον εξίσου με τον ουρανίσκο.

Κατά τη διάρκεια των διαφόρων φάσεων του έργου, πραγματοποιήθηκαν επαφές με μεμονωμένους ενδιαφερόμενους φορείς που συμβάλλουν στη βιώσιμη διατροφή. Ορισμένοι είναι δικτυωμένοι σε τοπικό επίπεδο και ανάλογα με τις δυνατότητές τους- άλλοι εργάζονται μόνοι τους για έναν καλύτερο και πιο βιώσιμο κόσμο. Κάθε ένας από αυτούς μοιράστηκε τις ανάγκες του και τις γνώσεις του σχετικά με το έργο του. Αυτό επέτρεψε στην κοινοπραξία να αποκτήσει εκτεταμένες γνώσεις που θα μπορούσαν να εδραιωθούν στην ενότητα.

Το έργο VET-ECOOKING είναι η απόδειξη της δύναμης της μάθησης, της ομαδικής εργασίας και της δημιουργικότητας στην προώθηση της βιώσιμης αλλαγής. Ενώ το ίδιο το έργο μπορεί να έχει φτάσει στο τέλος του, η δύναμη και οι αρχές του μπορούν να συνεχίσουν να εμπνέουν και να τροποποιούν τον κόσμο της γαστρονομίας. Κάθε γεύμα που ετοιμάζουμε και καταναλώνουμε μπορεί να είναι μια πράξη περιβαλλοντικής διαχείρισης, ένα βήμα πιο κοντά σε έναν πιο βιώσιμο και δίκαιο κόσμο.



Με τη χρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Οι απόψεις και οι γνώμες που διατυπώνονται εκφράζουν αποκλειστικά τις απόψεις των συντακτών και δεν αντιπροσωπεύουν κατ'ανάγκη τις απόψεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Ευρωπαϊκού Εκτελεστικού Οργανισμού Εκπαίδευσης και Πολιτισμού (EACEA). Η Ευρωπαϊκή Ένωση και ο EACEA δεν μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνοι για τις εκφραζόμενες απόψεις.

