



„ORGANIC AND HEALTHY FOOD IN EUROPE”, ERASMUS +

Profesor Ambrozie Chiș

Profesor Ioana Cîmpeanu

Profesor Gabriela Xenia Trifan

Liceul Tehnologic Special „SAMUS”, Cluj-Napoca

Liceul Tehnologic Special „Samus” Cluj-Napoca este un partener în Proiectul ERASMUS + "Organic and Healthy Food in Europe", domeniul KA 2 - Parteneriate strategice pentru educația școlară.

Articolele arată că mulți copii și adolescenți din Europa devin obezi din cauza obiceiurilor lor alimentare și a stilului de viață (fast-food și lipsa de exerciții fizice). Alimentele sănătoase și exercițiile fizice pot fi văzute ca elemente de bază, esențiale pentru o viață sănătoasă și echilibrată. Pentru armonizarea acestor constatări este evident că există o necesitate de bază pentru a îmbunătăți înțelegerea elevilor pentru alimentația sănătoasă și exercițiile fizice zilnice, mai ales la școală, unde sunt dezvoltate și întărite obiceiurile sănătoase pentru viața viitoare.

Abordarea acestei importante probleme de sănătate publică presupune integrarea politicilor, de la alimente și consumatori, la sport, educație și transporturi. Obezitatea are prevalență mai mare în rândul persoanelor din grupurile socio-economice dezavantajate, indicând necesitatea de a acorda o atenție deosebită dimensiunii sociale a acestei probleme.

Obiectivul cheie al proiectului este de a îmbunătăți cunoștințele despre alimentația sănătoasă și activitățile fizice în programul de zi cu zi a elevilor din școlile partenere europene, pentru a spori înțelegerea și gustul elevilor pentru alternativele alimentare sănătoase și activitățile sportive.

Obiectivele generale ale proiectului sunt:

- Sporirea motivației elevilor de a învăța limba engleză.
- Conștientizarea elevilor cu privire la importanța unui stil de viață sănătos, reprezentat prin obiceiuri alimentare și activități sportive.
- Crearea unui E-book multilingvistic cu rețete tradiționale din fiecare țară
- Realizarea site-ului proiectului în scopul atingerii obiectivelor proiectului și diseminării produselor finale.
- Colaborarea pe teme culinare, prin executarea practică a unor meniuri la libera alegere realizate în cadrul unor echipe de elevi din țările participante.

Parteneri și descrierea proiectului:

În acest proiect sunt implicate 5 școli din 5 țări diferite:

1. Imkb Kiz Teknik ve Meslek Lisesi (Karacabey/ Bursa - Turcia), - coordonator de proiect
2. Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas (São Brás de Alportel; Algarve - Portugalia)
3. Profesionalna gimnaziya po turizam "D-r Vasil Beron" (Veliko Târnovo - Bulgaria)
4. Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Bernardo Buontalenti" (Firenze, – Italia)
5. Liceul Tehnologic Special SAMUS, Cluj-Napoca, Romania

Școlile partenere implicate în proiect sunt școli din învățământul de masă care școlarizează și elevi cu CES (cerințe educaționale speciale).

Liceul Tehnologic Special SAMUS, Cluj-Napoca este o școală specială , care pregătește și educă elevi cu deficiențe mentale, auditive și locomotorii. Școala noastră este unica dintre parteneri care oferă servicii educaționale elevilor cu CES.

În această perioadă în școală elevii sunt pregătiți pentru următoarele meserii: cofetar-patiser, croitorie, frizerie, construcții, tinichigerie auto, tâmplărie, horticultură, instalații sanitare, horticultură.

Punctul de plecare va fi un produs alimentar tipic pentru fiecare țară. Ideea de bază este analiza produsului pe durata întregului proces de producție alimentară (din mediul natural până ce ajunge în farfurie) și astfel, se vor putea realiza comparații referitoare la aspectele tehnologice și vocaționale ce țin de cultura gastronomică specifică fiecărei țări (procesarea alimentară, reguli de siguranță, ambalarea produselor etc.) dintre diferitele țări partenere.

În acest mod elevii vor învăța și își vor îmbogăți vocabularul cu elemente științifice și vocaționale/tehnice englezești, realizând (mini) dicționare tehnice multilingvistice care vor fi distribuite prin intermediul unei pagini web comune pentru

țcolile partenere, astfel încât engleza va fi folosită ca limbă de lucru pentru elevii școlilor partenere în proiect.

Pornind de la felurile de mâncare preferate elevilor, după analizarea elementelor de nutriție, ei vor dezvolta alternative gustoase și sănătoase, bazate pe felurile lor naționale comune, ei vor împărtăși rețete noi, pe care le vor descrie și prezenta într-o carte de bucate și pe internet. Pe lângă meniurile elaborate de elevi, aceștia vor pune și bazele unui cerc internațional de fitness, pornind de la sporturile lor favorite sau de la exercițiile de întreținere corporală propuse de elevii reprezentând țările participante. Exercițiile nou create și prezentarea lor prin fotografii în carte și pe pagina web ar trebui să-i facă pe elevi mai interesați practicarea zilnică de exerciții (fizice).

Prezentarea pe pagina web este esențială întrucât computerul rămâne activitatea favorită din timpul liber al elevilor. Aceștia ar trebui să fie "ridicați" și redirecționați și înspre sport.

Proiectul promovează toleranța, integrarea elevilor cu CES, și egalitatea de șanse pentru toți elevii și persoanele din sistemul educațional. Ne dorim, de asemenea să promovăm egalitatea între sexe, motivul pentru care se dorește implicarea în mod egal a elevilor și profesorilor, băieți și fete, bărbați și femei.

Site-ul proiectului <http://www.ohfe.org> a fost realizat de către echipa de proiect a Liceului Tehnologic Special „Samus”, cu scopul de a atinge obiectivele, promova și disemina activitățile și produsele rezultate în proiect. Site-ul realizat în limba engleză oferă informații clare, însoțite de imagini reprezentative ceea ce-l face să fie ușor accesibil și pentru persoanele cu CES.

Prima mobilitate a avut loc în **Turcia**. Între activitățile desfășurate au fost întâlniri cu oficialitățile orașului; workshop în cadrul Campusului Universitar Uludağ Karacabey cu tema "Why Organic Foods are Needed" urmat de dezbateri privind alimentația sănătoasă și prevenirea obezității. Au fost organizate vizite culturale și turistice în orașului BURSA; o unitate de ambalare a ouălor–Burdan precum și cea mai mare fabrică de iaurt din lume - SÜTAŞ (Milk Factory).



S-a vizitat instituției gazdă, colțul Erasmus + și s-au organizat ateliere de lucru pe diferite sarcini. Reprezentanții fiecărei țări partenere și-au prezentat în PowerPoint țara, orașul și instituția din care fac parte. Aceste prezentări au fost încărcate pe pagina „Partner schools”. În cadrul mesei rotunde cu tema „Alegerea siglei proiectului”, sigla propusă de școala noastră a fost selectată să reprezinte acest proiect.

În cadrul acestei mobilități, s-a decis ca echipa din Portugalia să realizeze un chestionar de cultură generală în limba engleză pe baza prezentărilor PowerPoint realizate. Fiecare țară a trimis câte un set de 8 itemi legați de geografia, istoria, cultura și îndeosebi, gastronomia specifică.



Elevii au pătruns câte puțin în cultura și istoria partenerilor din proiect. Rezolvarea acestui chestionar i-a ajutat să înțeleagă diferențele și au avut șansa de a interacționa cu o altă cultură.

Chestionarul a fost aplicat tuturor elevilor implicați în proiect iar interpretarea rezultatele testelor poate fi vizualizată la secțiunea **Products**.

Printre cele mai importante activități realizate în **Bulgaria** au fost show-urile culinare organizate cu elevii și profesorii participanți. Elevii din cele 5 țări, împărțiți în grupe de câte 10 elevi au avut ca sarcina de lucru realizarea în timp de două ore a unui aperitiv, fel principal sau desert. La final s-a realizat o frumoasă demonstrație de carving. În parcul orașului s-au organizat activități sportive și diverse jocuri educaționale cu elevii și profesorii din școlile participante. Filmulețele realizate în cadrul acestor întâlniri au fost inscripționate pe două DVD-uri și încărcate la secțiunea **Products**.



În vederea pregătirii colțului ERASMUS profesori și elevi ai școlii au realizat panouri de prezentare, postere, pliante și alte produse.

În mobilitatea din **România** organizată de liceul nostru s-au realizat discuții legate de up-datarea site-ului cu produse specifice proiectului. Fiecare țară și-a prezentat broșura cu cele 15 rețete de mâncărurilor tradiționale traduse în limba engleză pe care au stabilit să le introducă E-book, promovând astfel învățarea limbii engleze. Elevii au prezentat un moment emoționant prin interpretarea cântecului "You rease me up", iar la final totul a culminat cu un moment extraordinar cu un cântec la care au fost arborate steagurile tuturor delegațiilor și cel al uniunii europene ca o mod de integrare în marea familie a Europei a tuturor popoarelor, de unitate dar și de păstrare a identității fiecărui popor.



THE EGGPLANT SALAD

MEAL PREPARATION

The eggplant salad is served cold, as a snack, sometimes with baked peppers.

- 1-Bake the eggplants on a well heat stove.
- 2.Peel the eggplants.
- 3 Drain them through a sieve.
- 4 Chop them with a wooden knife.
- 5- The eggplants salad is ready.
- 6.Peel, wash and chop the onions.
- 7.Mix the eggplants with the salt and the oil gradually until its color becomes lighter and it increases its volume.
- 8 Decorate the salad with tomato slices.

CHARTERS - IN TRANS FROM E.U. PROJECT 2018

Traditional Romanian recipes

S-au făcut vizite de studiu la USAMV unde s-a urmărit tehnologia prelucrării produselor agricole, controlul calității produselor alimentare, ingineria produselor alimentare. De asemenea s-a vizitat Cetatea de la Alba Iulia, Salina Turda și podgoria amplasată pe Dealurile Durgău unde s-au servit vinuri cu tradiție

Activitățile mobilității din **Italia** au constat în compararea diferitelor soiuri de măr din țările participante pentru a observa asemănările și diferențele, dar mai ales a beneficiilor consumării acestui fruct pornind de la premisa: „Mărul nu este un simplu măr”, prezentarea de către un elev reprezentant a fiecărei țări a unui produs reprezentativ pentru țara sa. De menționat că elevul școlii noastre, Lorincz Miklos a prezentat lucrarea cu tema „Laptele – tradiție și procesare”, iar lucrarea cu tema „Mărul” a fost prezentată în limbaj mimico gestual de eleva cu deficiență de auz Tanko Noemi.

Au fost organizate vizite culturale și turistice în orașul Florența la Palatul Pitti și Grădinile Boboli. S-a vizitat livada de măslini și fabrica de obținere a uleiului de măslină Fattoria di Maiano. O activitate deosebită a fost degustarea uleiului și identificarea principalelor calități a uleiului bio-organic (gust, miros).

Echipa din Italia a editat E-bookul cu cele 75 de rețete ale țărilor partenere.



Proiectul “Organic and Healthy Food in Europe” se derulează în perioada oct.2014 – oct. 2016, finanțarea sa în sumă de 34.865 euro fiind asigurată prin Programul ERASMUS + al COMISIEI EUROPENE.

Discuții și concluzii

Acest parteneriat este pentru noi o adevărată oportunitate pentru îmbunătății cunoștințele elevilor noștri despre Europa și despre lume.

Elevii au învățat multe lucruri utile și interesante despre diferite culturi și au avut oportunitatea să interacționeze cu colegii lor din diferite țări și să-și îmbunătățească abilitățile de a vorbi limba engleza și de a utiliza calculatoarele.

Pe de altă parte profesorii au avut ocazia de a învăța ceva nou de la colegii lor și de a-și îmbunătății abilitățile de utilizare a limbii engleze.

Școala a dobândit o viziune la nivel local, național și internațional prin diseminarea rezultatelor proiectului, cu ajutorul comunității on-line și cu ajutorul mass-media.