



VET-ECooking

Newsletter #3

Καλώς ήρθατε στο πρόγραμμα VET-ECooking! Το πρόγραμμα Erasmus+ VET-ECooking - Module for VET Degrees on Gastronomy on "Sustainable Cooking" υλοποιείται από το 2021 έως το 2023. Στη σύμπραξη συμμετέχουν εταίροι από τη Γερμανία, την Αυστρία, την Ελλάδα και την Πορτογαλία.

Το πρόγραμμα VET-ECooking έχει ως στόχο τη βελτίωση του περιβάλλοντος μέσω της βιώσιμης μαγειρικής. Θα γεφυρώσει το κενό που υπάρχει στα μαθήματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στον τομέα της μαγειρικής, αναπτύσσοντας μια ενότητα κατάρτισης σχετικά με τη βιώσιμη μαγειρική που απευθύνεται σε εκπαιδευόμενους επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.



Η τρίτη συνάντηση του έργου μας πραγματοποιήθηκε στην Αθήνα στις 3 και 4 Μαΐου. Η ανταλλαγή απόψεων μεταξύ όλων των εταίρων μετά από τις πολλές διαδικτυακές συναντήσεις ήταν όπως πάντα πολύ ευχάριστη και παραγωγική. Έμφαση δόθηκε κυρίως στην ανάπτυξη του περιεχομένου και των εκπαιδευτικών πόρων, καθώς και στην πορεία ανάπτυξης της εκπαιδευτικής πλατφόρμας και στην επικείμενη υλοποίηση του πιλοτικού προγράμματος μικρής κλίμακας.





VET-ECooking

Newsletter #3



ΤΙ ΕΧΕΙ ΗΔΗ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ;

Συγκριτική αξιολόγηση για τον εντοπισμό των υφιστάμενων προγραμμάτων σπουδών ΕΕΚ για τη βιώσιμη μαγειρική και άλλου σχετικού περιεχομένου

Συλλογή περιπτωσιολογικών μελετών και καλών πρακτικών σχετικά με τη βιώσιμη μαγειρική μέσω 100 συνεντεύξεων με εμπειρογνώμονες σε θέματα επαγγελματικής κατάρτισης, περιβαλλοντικής βιωσιμότητας και βιομηχανίας γαστρονομίας.

4 στρογγυλά τραπέζια με 12 εμπειρογνώμονες σε θέματα επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης, περιβαλλοντικής βιωσιμότητας και γαστρονομίας

20 καλές πρακτικές για τη βιώσιμη μαγειρική

Παραγωγή 4 εθνικών και 1 παγκόσμιας έκθεσης με θέμα "State of the Art and Good Practices concerning Sustainable Cooking"

Καθορισμός των προγραμμάτων σπουδών για τα μαθήματα μαγειρικής ΕΕΚ με θέμα τη Βιώσιμη μαγειρική

Δημιουργία μιας ενότητας ΕΕΚ για τη βιώσιμη μαγειρική που θα ενσωματωθεί στα μαθήματα ΕΕΚ γαστρονομίας



VET-ECooking

Newsletter #3

Οι πολλαπλασιαστικές εκδηλώσεις για το VET-ECooking πραγματοποιήθηκαν δια ζώσης στις χώρες εταίρους τον Ιανουάριο και τον Φεβρουάριο του 2023. Οι εκδηλώσεις αυτές διοργανώθηκαν με σκοπό την παρουσίαση και τη διάδοση των δραστηριοτήτων που αναπτύχθηκαν κατά το πρώτο έτος του έργου. Επιπλέον, στόχος τους ήταν να φέρουν κοντά τις ομάδες-στόχους και να δημιουργήσουν συνέργειες.



Τις τελευταίες εβδομάδες, η κοινοπραξία εργάστηκε για την πρώτη δραστηριότητα του αποτελέσματος 2, δηλαδή την ανάπτυξη του περιεχομένου και των εκπαιδευτικών πόρων για την ενότητα σχετικά με τη βιώσιμη μαγειρική. Η ενότητα χωρίζεται σε επτά θεματικές: Αειφορία, Απόβλητα τροφίμων, Διατροφή, Ενεργειακοί και υδάτινοι πόροι, Συσκευασίες τροφίμων, Αληθινές συνθήκες & εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών και Πρακτική Αειφόρο Μαγειρική. Περιλαμβάνει παρουσιάσεις, πρακτικές ασκήσεις, κατευθυντήριες γραμμές για θέματα όπως η προετοιμασία γευμάτων, τα διατροφικά στοιχεία και τα "περιβαλλοντικά" πιάτα. Θα επικυρωθεί από το λεγόμενο τρίγωνο εμπειρογνομώνων "Περιβάλλον-Εκπαίδευση-Αγορά" και θα διατεθεί σε εκπαιδευτές και εκπαιδευτικούς. Μείνετε συντονισμένοι για το τελικό υλικό!



VET-ECooking

Newsletter #3

ΠΟΙΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΕΠΟΜΕΝΑ ΒΗΜΑΤΑ

- Εκπόνηση μιας εκπαιδευτικής πλατφόρμας με τα περιεχόμενα και τους πόρους της
- ενότητας 12 συναντήσεις αξιολόγησης με 36 εμπειρογνώμονες σε θέματα επαγγελματικής κατάρτισης, περιβαλλοντικής βιωσιμότητας και βιομηχανίας γαστρονομίας
- Έλεγχοι λειτουργικότητας και ευχρηστίας της πλατφόρμας με τουλάχιστον 40 ενδιαφερόμενους
- Τελική δημοσίευση της έκθεσης "Προώθηση της βιώσιμης μαγειρικής για τον αγώνα για έναν καλύτερο κόσμο"



**ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΜΑΣ ΣΤΟ
FACEBOOK ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΦΘΕΙΤΕ
ΤΗΝ ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΑ ΤΟΥ ΕΡΓΟΥ
ΜΑΣ ΓΙΑ ΝΑ ΜΕΙΝΕΤΕ
ΕΝΗΜΕΡΟΙ!**



<https://www.facebook.com/vetecooking>



<https://vet-ecooking.eu>

