



Co-funded by
the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! proiectul este cofinanțat de Comisia Europeană în cadrul programului Erasmus+.

Conținutul acestei publicații reflectă doar punctul de vedere al Consorțiului SSPICE IT, iar Comisia nu este responsabilă pentru nicio utilizare care poate fi făcută a informațiilor pe care le conține.

Manualul profesorului

Modulul 4

**TITLUL
MODULULUI**

Practici sustenabile și inovație în sectorul
alimentar și de catering

ORE

15

REZUMATUL MODULULUI

Acest modul își propune să ofere studenților o înțelegere completă a practicilor sustenabile în sectorul alimentar și de catering. Abordarea este holistică, acoperind subiecte precum identificarea practicilor sustenabile, colaborarea, învățarea de la mentori și colegi, stabilirea obiectivelor, cercetarea soluțiilor inovatoare, utilizarea tehnologiilor digitale și analiza studiilor de caz din lumea reală. Modulul oferă studenților atât cunoștințe teoretice, cât și competențe practice, permițându-le să contribuie eficient la sustenabilitatea din industrie.

PRINCIPALE SUBIECTE ACORDATE

1. *Principii de sustenabilitate*
2. *Colaborare și parteneriate*
3. *Învățare între egali și mentorat*
4. *Priorități și stabilirea obiectivelor*
5. *Metode de cercetare pentru practici sustenabile*
6. *Tehnologii digitale în industria alimentară*

COMPETENȚE ADRESATE

- ✓ # 11 Explorați și experimentați cu abordări inovatoare.
- ✓ # 15 Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase.

MĂSURAREA ABILITĂȚILOR

| Nr | Îndemânările | Descriptor | Nivelul 1 | Nivelul 2 | Nivelul 3 | Nivelul 4 | Nivelul 5 |
|----|--|---|--|--|---|---|--|
| 11 | Explorați și experimentați cu abordări inovatoare | Găsiți alegeri de ingrediente neconvenționale, experimentați cu noi tehnici culinare și adaptați-vă la tendințele care apar, luând în considerare impactul asupra mediului și social al alegerilor lor. | Înțelegerea limitată a abordărilor inovatoare și capacitatea minimă de a experimenta. Elevii de la acest nivel pot ezita să exploreze idei sau practici noi. | Înțelegerea de bază a abordărilor inovatoare și o anumită disponibilitate de a experimenta. Ei pot experimenta cu prudență și creativitate limitată. | Înțelegerea adecvată a abordărilor inovatoare și capacitatea de a experimenta eficient. Acești elevi pot explora și experimenta cu creativitate moderată. | Înțelegerea avansată a abordărilor inovatoare și o abilitate pricepută de a experimenta creativitatea. Ei pot genera soluții creative prin experimentare. | Stăpânire în înțelegerea și implementarea abordărilor inovatoare cu un grad ridicat de creativitate și experimentare. Acești studenți produc în mod constant idei inovatoare prin explorare. |
| 15 | Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase | Comunicați clar obiectivele de sustenabilitate, construiți colaborări cu părțile interesate și asigurați-vă acceptarea din partea echipelor și a factorilor de decizie. | Se luptă să caute și să obțină sprijin în mod eficient. Elevii de la acest nivel pot avea dificultăți în a găsi surse de sprijin și a construi colaborări. | Abilitatea de bază de a căuta sprijin, dar se poate confrunta cu provocări în obținerea acestuia. Ei sunt în fazele incipiente ale construirii unor | Poate căuta și obține sprijin adecvat, cu un nivel moderat de eficacitate. Acești studenți pot găsi potențiale surse de sprijin și pot iniția colaborări. | Foarte eficient în căutarea și obținerea de sprijin, dovedind abilități interpersonale puternice. Ei pot construi colaborări și parteneriate de succes. | Exceptional în căutarea și obținerea de sprijin, cu o capacitate profundă de a construi colaborări și parteneriate care să conducă la rezultate valoroase. |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|----------------------------|--|--|--|
| | | | | parteneriate eficiente. | | | |
|--|--|--|--|----------------------------|--|--|--|

EXERCITII

Exercițiul #1 – Inovație sustenabilă în meniu

| | |
|--------------------------------------|--|
| Cerințe preliminare | Finalizarea capitolului 5.1: Explorați și experimentați abordări inovatoare. |
| Timp | 1 oră |
| Instrumente | Blocnotes sau dispozitive digitale pentru luarea de note |
| Abilități abordate | #15: Explorează și experimentează abordări inovatoare |
| Nivelul de competențe abordat | #15 Nivelul 3: Înțelegerea adecvată a abordărilor inovatoare și capacitatea de a experimenta eficient. |
| Obiective | <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicați gândirea inovatoare pentru a crea un element de meniu sustenabil. 2. Dezvoltați un element de meniu care să se alinieze cu principiile de mediu și sustenabilitate socială. |

Instrucțiuni pentru elevi:

1. Revizuiți Capitolul 5.1 al acestui modul, care acoperă abordări inovatoare în domeniul sustenabilității.
2. Ca grup, gândiți-vă și creați un nou articol de meniu care încorporează ingrediente și practici sustenabile.
3. Luați în considerare impactul asupra mediului și social al articolului dvs. de meniu. Cum contribuie la sustenabilitate?
4. În mod individual, pregătiți o scurtă prezentare (3-5 minute) pentru a prezenta elementul din meniu în clasă. Explicați ingredientele, metodele de preparare și aspectele de sustenabilitate.
5. În timpul prezentărilor, acordați atenție ideilor de meniu ale colegilor de clasă și considerentelor de sustenabilitate.

Criterii :

- Elementul de meniu încorporează ingrediente și practici sustenabile: 0 (nu are) – 4 (se descurcă perfect).
- Contribuția noului element de meniu la sustenabilitate: 0 (nu aduce nicio contribuție) – 4 (este o abordare foarte inovatoare și aduce contribuții la sustenabilitate).
- Ingredientele și metodele de preparare alese au fost justificate: 0 (deloc) – 4 (foarte bine).
- (Bonus) Elementul de meniu a primit feedback pozitiv de la ceilalți colegi de clasă (până la 4 puncte)

| CRITERII | NOTARE | | | | |
|---|------------|---|---|---|---|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Elementul de meniu încorporează ingrediente și practici sustenabile | | | | | |
| Contribuția noului element de meniu la sustenabilitate | | | | | |
| Ingredientele și metodele de preparare alese au fost justificate | | | | | |
| Elementul de meniu a primit feedback pozitiv de la ceilalți colegi de clasă | | | | | |
| NOTARE | /12 | | | | |

Comentarii:

Acest exercițiu le permite elevilor să adopte o abordare practică a sustenabilității prin crearea și planificarea unui element de meniu sustenabil. De asemenea, încurajează gândirea critică cu privire la provocările implementării și încurajează discuțiile cu privire la fezabilitatea practicilor sustenabile în sectorul alimentar și alimentar.

| Exercițiul #2 – Căutarea sprijinului pentru sustenabilitate | |
|---|--|
| Cerințe preliminare | Finalizarea capitolului 5.2: Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase. |

| | |
|--------------------------------------|---|
| Timp | 1 oră |
| Instrumente | Blocnotes sau dispozitive digitale pentru luarea de note |
| Abilități abordate | #22: Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase |
| Nivelul de competențe abordat | # 22 Nivelul 4 |
| Obiective | <ol style="list-style-type: none"> 1. Evaluați strategiile pentru obținerea de sprijin pentru inițiative de sustenabilitate. 2. Dezvoltați un argument persuasiv pentru a obține sprijin. 3. Angajați-vă într-o prezentare simulată pentru a simula căutarea de sprijin. |

Instrucțiuni pentru elevi:

1. Revizuiți capitolul 5.2 din manualul elevului, care explorează strategiile pentru obținerea de sprijin.
2. În perechi, selectați o inițiativă de sustenabilitate legată de sectorul alimentar și de catering. Aceasta ar putea fi o inovație de meniu, un plan de reducere a deșeurilor sau o actualizare eficientă din punct de vedere energetic.
3. Dezvoltați o prezentare persuasivă cu o durată de 5-7 minute pentru a căuta sprijin pentru inițiativa aleasă.
4. Luați în considerare publicul țintă, fie că este vorba de potențiali investitori, clienți sau colegi.
5. Prezentați-vă prezentarea în clasă, simulând un scenariu din viața reală.
6. Oferiți feedback constructiv colegilor dumneavoastră cu privire la eficacitatea propunerilor lor, luând în considerare criteriile de mai jos.

Criterii:

- Înțelegerea strategiilor de susținere: 0 (nicio înțelegere) – 4 (înțelegere excelentă)
- Eficiența și puterea de convingere a prezentării pentru obținerea susținerii: 0 (ineficientă) – 4 (foarte eficientă)
- Participare activă și implicare în timpul prezentării: 0 (dezinteres total) – 4 (implicare maximă)
- Respectarea intervalului de timp de 5–7 minute pentru prezentare: 0 (mult peste sau sub timp) – 4 (încadrare perfectă)
- (Bonus) Oferirea de feedback constructiv colegilor privind eficiența prezentărilor: 0 (fără feedback oferit) – 4 (feedback constructiv și bine argumentat).

| CRITERII | NOTARE | | | | |
|---|--------|---|---|---|---|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Înțelegerea demonstrată a strategiilor de sprijin | | | | | |

| | | | | | |
|---|------------|--|--|--|--|
| Eficacitatea și persuasivitatea pitch-ului în căutarea de sprijin | | | | | |
| Participare și implicare activă în timpul prezentării | | | | | |
| Rămâneți în intervalul de timp de 5-7 minute pentru teren | | | | | |
| Furnizarea de feedback constructiv colegilor de clasă cu privire la eficacitatea propunerilor lor | | | | | |
| NOTARE | /16 | | | | |

Comentarii:

- Acest exercițiu le oferă o oportunitate practică pentru a dezvolta argumente persuasive, care este o abilitate valoroasă în căutarea sprijinului pentru inițiative de sustenabilitate.
- Simulând un scenariu din viața reală și prezentând propunerile lor în fața clasei, studenții câștigă experiență și încredere în interacțiunea cu potențialele părți interesate, fie că este vorba de investitori, clienți sau colegi.
- Partea de feedback de la colegi încurajează un mediu de învățare colaborativ, în care elevii pot învăța unul din punctele forte ale celuilalt și din domeniile de îmbunătățire. Promovează gândirea critică și abilitățile de comunicare constructivă.
- Este esențial să le reamintiți studenților limita de timp pentru prezentarea lor pentru a vă asigura că exercițiul rămâne în intervalul de timp alocat de o oră.
- Instructorii ar trebui să ia parte activ la exercițiu, oferind îndrumări și feedback pentru a se asigura că elevii înțeleg conceptele în mod eficient.

| Exercițiul #3 – Provocarea inovației în domeniul sustenabilității | |
|--|--|
| Cerințe preliminare | Finalizarea capitolului 5.1: Explorați și experimentați abordări inovatoare. Finalizarea capitolului 5.2: Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase. |
| Timp | 2 ore |
| Instrumente | Blocnotes sau dispozitive digitale pentru luarea de note |
| Abilități abordate | #15: Explorează și experimentează abordări inovatoare. #22: Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase |
| Nivelul de competențe abordat | #15 Nivelul 4, #22 Nivelul 4 |

Obiective

1. Încurajați elevii să gândească creativ și colaborativ pentru a aborda provocările de sustenabilitate.
2. Inspirați soluții inovatoare în sectorul alimentar și catering.
3. Încurajează munca în echipă și abilitățile de prezentare.

Instrucțiuni pentru elevi:

1. Împărțiți clasa în echipe mici (3-4 elevi per echipă).
2. Oferiți fiecărei echipe un plic sigilat care are o provocare de sustenabilitate legată de sectorul alimentar și de catering. (Verificați lista provocărilor în secțiunea de comentarii de mai jos)
3. Echipele au la dispoziție 45 de minute pentru a face brainstorming și a dezvolta o soluție inovatoare pentru provocarea care le-a fost atribuită. Aceștia ar trebui să ia în considerare atât aspectul sustenabilității, cât și strategiile de obținere a sprijinului.
4. După sesiunea de brainstorming, fiecare echipă selectează un purtător de cuvânt pentru a-și prezenta soluția. Prezentarea ar trebui să dureze 7-10 minute și să includă elemente creative cum ar fi elemente vizuale, machete sau jocuri de rol pentru a implica publicul.
5. Echipele își vor prezenta soluțiile întregii clase.
6. După fiecare prezentare, permiteți clasei o scurtă sesiune de întrebări și răspunsuri pentru a pune întrebări și a oferi feedback. Oferiți feedback constructiv colegilor dumneavoastră cu privire la eficacitatea propunerilor lor, luând în considerare criteriile de mai jos.

Criterii:

- Evaluarea creativității și unicitatea soluției propuse pentru sustenabilitate: 0 (deloc creativă și unică) – 4 (extrem de creativă și unică)
- Eficiența și fezabilitatea strategiilor prezentate pentru obținerea susținerii: 0 (ineficientă) – 4 (foarte eficientă)
- Claritatea, puterea de convingere și implicarea în prezentare: 0 (prezentare slabă) – 4 (prezentare excelentă)
- Capacitatea echipei de a capta și implica publicul în soluția propusă: 0 (deloc) – 4 (foarte bine).

| CRITERII | NOTARE | | | | |
|--|--------|---|---|---|---|
| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Evaluati creativitatea și unicitatea soluției de sustenabilitate propuse | | | | | |
| Evaluati eficacitatea și fezabilitatea strategiilor conturate pentru obținerea sprijinului | | | | | |
| Evaluati claritatea, persuasiunea și | | | | | |

| | | | | | |
|---|------------|--|--|--|--|
| implicarea prezentării | | | | | |
| Evaluează cât de bine se implică echipa audiența cu soluția lor | | | | | |
| NOTARE | /16 | | | | |

Comentarii:

Acest exercițiu oferă elevilor o modalitate distractivă și interactivă de a-și aplica abilitățile și cunoștințele. Ei trebuie să lucreze împreună în mod creativ pentru a aborda provocările reale de sustenabilitate din sectorul alimentar și al alimentației.

Elementul de surpriză cu plicuri sigilate adaugă entuziasm și îi menține pe elevi implicați.

Încurajați studenții să gândească în afara cutiei și să vină cu soluții inovatoare, fezabile, care pot avea un impact real asupra sustenabilității.

Partea de prezentare îmbunătățește abilitățile de comunicare și persuasiune, care sunt esențiale pentru obținerea de sprijin pentru inițiativele de sustenabilitate.

Acest exercițiu promovează munca în echipă, gândirea critică și rezolvarea problemelor într-un mod atractiv și antrenant.

Lista provocărilor propuse pentru acest exercițiu:

1. Reducerea risipei alimentare: Dezvoltați o strategie pentru a minimiza risipa de alimente într-o afacere de catering, de la aprovizionare la preparare și servire.
2. Aprovizionare sustenabilă: găsiți modalități inovatoare de a obține ingrediente locale, organice și sustenabile pentru meniul unui restaurant.
3. Eficiență energetică: propuneți îmbunătățiri eficiente din punct de vedere energetic pentru o bucătărie comercială, cum ar fi aparatele de economisire a energiei sau iluminatul.
4. Mese fără plastic: creați un plan de tăiere a materialelor plastice de unică folosință într-un restaurant, inclusiv alternative pentru ambalaje și ustensile.
5. Reducerea amprente de carbon: Dezvoltați un meniu care reduce semnificativ amprenta de carbon, punând accent pe preparatele pe bază de plante și minimizând consumul de carne.
6. Implicarea comunității: Creați o inițiativă care implică comunitatea locală în sprijinirea eforturilor de sustenabilitate într-un restaurant sau un serviciu de catering.
7. Conservarea apei: implementați măsuri de economisire a apei în operațiunile zilnice ale unui restaurant, de la gătit până la curățare.
8. Ambalare sustenabilă: inovați soluții de ambalare ecologice pentru serviciile de livrare și livrare.
9. Meniuri diverse și incluzive: proiectați un meniu care să răspundă diferitelor preferințe și restricții alimentare, păstrând în același timp sustenabilitatea.
10. Aprovizionare etică: Asigurați-vă că toate ingredientele provin din surse etice, luând în considerare comerțul echitabil, drepturile lucrătorilor și practicile agricole responsabile.
11. Deșeuri în energie: explorați modalități de a transforma deșeurile alimentare în

energie sau produse secundare utilizabile într-un restaurant.

12. Planificarea meniului sezonier: Dezvoltați un meniu sezonier care evidențiază ingredientele disponibile la nivel local pentru a reduce milele de mâncare și pentru a promova prospețimea.

SARCINA FINALĂ A MODULULUI

SARCINA FINALĂ MODULUL 4: Atelier final: „Construirea unei proceduri de căutare, implementare și menținere a practicilor inovatoare și sustenabile”

| | |
|-----------------------------------|--|
| Cerințe preliminare | Finalizarea Modulului 4 |
| Timp | 3 ore |
| Instrumente | Acces la internet și dispozitive pentru cercetare online. Rechizite de artă (hârtie, markere, foarfece, lipici etc.) Pânză digitală sau hârtie pentru brainstorming. Ingrediente și echipamente de bucătărie pentru crearea rețetelor (dacă este cazul). Materiale de prezentare |
| Abilități abordate | #15: Explorează și experimentează abordări inovatoare. #22: Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase |
| Nivelul competențe abordat | #15 Nivelul 4, #22 Nivelul 4 |
| Zona tematică | Sustenabilitate în sectorul alimentar și catering |
| Obiectiv(e) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pentru a încuraja studenții să exploreze practici culinare sustenabile prin cercetare și creativitate. 2. Să dezvolte idei și proceduri inovatoare pentru implementarea practicilor sustenabile în industria alimentară și de catering. 3. Pentru a crea un manual de proceduri culinare atrăgător și cuprinzător din punct de vedere vizual. 4. Pentru a face brainstorming și a înregistra idei pentru concepte de meniu sustenabil. 5. Pentru a crea o rețetă și o prezentare detaliată și sustenabilă pentru prezentarea practicilor culinare sustenabile |

Instructiuni pentru elevi:

1. Explorare Culinară (15 minute)

- ✓ Începeți călătoria culinară prin cercetarea unor articole online, videoclipuri sau cărți de bucate care prezintă practici sustenabile în lumea gastronomiei.
- ✓ Selectați trei practici sustenabile care vă inspiră și vă stimulează pasiunea culinară.

2. Provocarea Bucătarului Sustenabil (25 de minute)

- ✓ Alegeți una dintre practicile sustenabile și creați o reprezentare artistică sau o panou de viziune care să surprindă ideile dvs. creative legate de aceasta.
- ✓ Exprimați-vă viziunea folosind desene, colaje sau orice mediu preferat.

3. Planul Procedurii Culinare (45 de minute)

- ✓ Creați un manual de proceduri culinare inovator și uimitor din punct de vedere vizual, cu trei secțiuni: Descoperiți, inovați, prosperați. Acesta ar trebui să fie un adevărat spectacol!
- ✓ Folosiți elemente artistice, culori și formate neconvenționale pentru a le face vizual izbitoare.

4. Brainstorm Eco-Culinar (25 de minute)

- ✓ Dezlănțuiți-vă creativitatea culinară și gândiți-vă la idei inovatoare care încorporează principiile sustenabilității. Gândiți-vă la ingrediente unice, la tehnici de ultimă oră sau la un concept de meniu spectaculos.
- ✓ Înregistrați-vă ideile pe o pânză digitală sau schițând pe hârtie.

5. Creare Sustenabilă de Rețete (60 de minute)

- ✓ Alege una dintre ideile tale inovatoare și creează o rețetă detaliată și sustenabilă în jurul ei. Includeți ingrediente, instrucțiuni pas cu pas și sfaturi pentru reducerea impactului asupra mediului.
- ✓ Faceți-vă rețeta atrăgătoare din punct de vedere vizual cu ilustrații sau fotografii.
- ✓ Savurați creația dvs. sustenabilă și reflectați asupra gustului, prezentării și aspectelor de sustenabilitate.
- ✓ Pregătiți o prezentare dinamică și captivantă pentru a vă prezenta rețeta sustenabilă.

6. Prezentare Culinară Showstopper (10 minute)

- ✓ Faceți prezentarea rețetei tale și străluciți ca spectacol culinar!

Criterii:

| CRITERII | NOTATIE /4 | VERIFICA |
|---|------------|----------|
| Prezentare generală a atelierului | | |
| Introducere inadecvată, lipsă de claritate. | 1 | |

| | | |
|--|---|--|
| Introducere de bază cu accent minim pe obiective. | 2 | |
| Introducere clară care subliniază obiectivele atelierului. | 3 | |
| Introducere excelentă, care transmite în mod eficient obiectivele și importanța atelierului. | 4 | |
| Sesiunea 1: Definiți obiectivele și rolurile | | |
| 1.1 Definirea obiectivului | | |
| Discuție limitată privind definirea obiectivelor. | 1 | |
| Discuție de bază cu obiective neclare. | 2 | |
| Definiție clară a obiectivelor cu obiective identificate. | 3 | |
| Discuție amănunțită cu scopuri și scopuri bine definite. | 4 | |
| 1.2 Atribuirea rolurilor | | |
| Angajament minim în atribuirea rolurilor. | 1 | |
| Atribuirea rolului de bază cu claritate limitată. | 2 | |
| Atribuire eficientă a rolurilor cu responsabilități clare. | 3 | |
| Atribuirea rolurilor foarte eficientă, asigurând responsabilități clare. | 4 | |
| Sesiunea 2: Găsiți practici | | |
| 2.1 Analiza statisticilor sondajului | | |
| Revizuire superficială cu discuții limitate. | 1 | |
| Revizuire de bază a perspectivelor sondajului cu câteva discuții. | 2 | |
| Revizuire cuprinzătoare cu concluziile cheie discutate. | 3 | |
| Revizuire aprofundată, extragerea de informații valoroase din datele sondajului. | 4 | |
| 2.2 Brainstorming | | |

**SSPICEIT!**

Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

| | | |
|--|---|--|
| Participare și contribuție minimă la brainstorming. | 1 | |
| Participare de bază cu idei inovatoare limitate. | 2 | |
| Participare activă, contribuind cu idei inovatoare. | 3 | |
| Brainstorming extrem de implicat, care generează practici creative și sustenabile. | 4 | |
| 2.3 Partajarea în grup | | |
| Partajare ineficientă în grup cu implicare minimă. | 1 | |
| Partajare de bază în grup cu informații limitate. | 2 | |
| Partajarea clară și captivantă în grup a practicilor găsite. | 3 | |
| Partajare de grup extrem de eficientă, prezentând practici inovatoare în mod eficient. | 4 | |
| Sesiunea 3: Procedura cuprinzătoare de proiectare | | |
| 3.1 Analiza statisticilor sondajului | | |
| Progres limitat în construirea procedurii. | 1 | |
| Dezvoltare de bază cu unele elemente cheie lipsă. | 2 | |
| Dezvoltarea eficientă a procedurilor cu elemente cheie incluse. | 3 | |
| Dezvoltarea procedurilor foarte detaliate și cuprinzătoare. | 4 | |
| 3.2 Includerea elementelor cheie | | |
| Elementele cheie sunt în mare parte absente sau neclare. | 1 | |
| Includerea de bază a elementelor cheie, dar lipsă de detalii. | 2 | |
| Încorporarea clară a elementelor cheie, cum ar fi pași, responsabilități, termene și indicatori. | 3 | |
| Integrare excelentă a elementelor cheie cu precizie și claritate. | 4 | |
| 3.3 Pregătirea prezentării | | |
| Pregătire inadecvată pentru prezentarea procedurii. | 1 | |

| | | |
|---|---|--|
| Pregătire de bază cu câteva detalii lipsă. | 2 | |
| Bine pregătit pentru prezentare, inclusiv rezultatele așteptate. | 3 | |
| Foarte pregătit, prezentând procedura în mod cuprinzător. | 4 | |
| Sesiunea 4: Prezentarea procedurii (Demonstrație) | | |
| 4.1 Prezentarea procedurii | | |
| Prezentări de proceduri ineficiente cu o claritate slabă. | 1 | |
| Prezentări de bază cu probleme de claritate. | 2 | |
| Prezentări clare și captivante, subliniind pașii și rezultatele așteptate. | 3 | |
| Prezentări extrem de eficiente, cu claritate și implicare excelente. | 4 | |
| 4.2 Întrebări și răspunsuri și feedback | | |
| Implicare minimă în întrebări și răspunsuri și feedback. | 1 | |
| Participare de bază cu întrebări limitate și feedback. | 2 | |
| Implicarea activă în întrebări și răspunsuri și feedback constructiv. | 3 | |
| Foarte implicat în discuții, punând întrebări profunde și oferind feedback valoros. | 4 | |
| Sesiunea 5: Reflecție și Împărtășire de Perspective | | |
| 5.1 Discuție deschisă | | |
| Participare limitată la discuția deschisă. | 1 | |
| Implicare de bază cu partajare minimă a perspectivelor. | 2 | |
| Participare atentă, împărtășire de perspective și provocări valoroase. | 3 | |
| Implicare profundă, contribuind cu perspective profunde și angajarea în discuții semnificative. | 4 | |
| 5.2 Elemente Cheie: | | |

| | | |
|--|------------|--|
| Înțelegerea minimă a aspectelor cheie. | 1 | |
| Recunoașterea de bază a punctelor cheie. | 2 | |
| Înțelegerea și recunoașterea clară a concluziilor cheie. | 3 | |
| Înțelegere profundă, subliniind semnificația procedurilor sustenabile. | 4 | |
| Concluzie | | |
| Concluzie scurtă și generică lipsită de impact. | 1 | |
| Concluzie de bază, furnizarea unor resurse. | 2 | |
| Concluzie clară și apreciativă, oferind resurse relevante. | 3 | |
| Concluzie excelentă, subliniind importanța și furnizând resurse valoroase. | 4 | |
| NOTARE | /56 | |

Comentarii:

Acest atelier este conceput pentru a stimula creativitatea și inovația în practicile culinare sustenabile. Permite studenților să exploreze diverse aspecte ale sustenabilității în sectorul alimentar și să dezvolte abilități practice pentru crearea și prezentarea rețetelor sustenabile. Criteriile sunt menite să evalueze calitatea manualului lor de proceduri culinare, reprezentarea artistică, ideile de brainstorming, crearea rețetelor și prezentarea. Atelierul încurajează studenții să gândească critic despre sustenabilitate și să o aplice într-un context culinar.

PROGRAM SUGERAT

| ORE | ACTIVITĂȚI |
|-------|--|
| 1 - 3 | Capitolul 1 - Găsirea și înțelegerea practicilor sustenabile |
| 4 - 6 | Capitolul 2 - Cele mai bune practici pentru o colaborare de succes - Colaborare în sectorul alimentar și alimentar |

| | |
|---------|---|
| 7 - 9 | Capitolul 3 - Învățarea cu ceilalți: colegi și mentori |
| 10 - 12 | Capitolul 4 - Definirea priorităților și a planurilor de acțiune & Stabilirea obiectivelor pe termen lung, mediu și scurt |
| 13 - 14 | Capitolul 5.1 - Explorează și experimentează abordări inovatoare |
| 15 | Exercițiul 1 |
| 16 - 18 | Capitolul 5.2 - Obțineți sprijinul necesar pentru a obține rezultate valoroase |
| 19 | Exercițiul 2 |
| 20 - 21 | Exercițiul 3 |
| 22 - 24 | Capitolul 6 - Interacțiunea, comunicarea și partajarea informațiilor prin tehnologii digitale |
| 25 - 27 | Studiu de caz: Practici sustenabile în sectorul alimentar și alimentar din România |
| 28 - 30 | Atelier final |

SUGESTII PEDAGOGICE ȘI OBSERVAȚII GENERALE

Sugestii Pedagogice

- **Discuții interactive:** Încurajați studenții să se implice în discuții și dezbateri privind practicile sustenabile în sectorul alimentar și alimentar. Folosiți exemple din lumea reală și studii de caz pentru a stimula gândirea critică.
- **Vorbitori invitați:** Invitați vorbitori invitați din industria alimentară și de catering care au implementat cu succes practici sustenabile. Ei își pot împărtăși experiențele și cunoștințele cu studenții.
- **Proiecte de grup:** Atribuiți proiecte de grup în care elevii colaborează pentru a dezvolta meniuri sustenabile, planuri de evenimente sau strategii de reducere a deșeurilor. Acest lucru promovează munca în echipă și aplicarea practică a conceptelor.

- Excursii: organizați excursii la ferme locale, restaurante sustenabile sau companii de catering. Această experiență practică poate aprofunda înțelegerea studenților cu privire la sursele și practicile sustenabile.
- Resurse online: Oferiți studenților acces la resurse online, articole și documentare legate de sustenabilitatea în industria alimentară. Încurajați-i să exploreze aceste materiale pentru cercetare și inspirație.

Materiale suplimentare

- Mostre de alimente sustenabile: dacă este posibil, aduceți mostre de produse alimentare sustenabile sau mâncăruri pentru ca elevii să le guste și să le evalueze. Acest lucru poate face conceptele de sustenabilitate mai tangibile.
- Rapoarte de sustenabilitate: Partajați rapoarte de sustenabilitate de la companii binecunoscute de alimentație și catering. Aceste rapoarte detaliază adesea inițiativele lor de mediu și pot servi drept exemple pentru studenți.
- Demonstrații de gătit: Luați în considerare organizarea de demonstrații de gătit sau ateliere care se concentrează pe pregătirea meselor sustenabile. Acest lucru poate îmbunătăți abilitățile practice culinare ale studenților.
- Calculatoare de impact asupra mediului: Oferiți acces la instrumente sau calculatoare online care permit elevilor să estimeze impactul asupra mediului al diferitelor alegeri alimentare, cum ar fi calculatoarele pentru amprenta de carbon.

Observații generale

- Evaluare: Evaluați studenții nu numai în funcție de cunoștințele lor, ci și de capacitatea lor de a aplica principiile de sustenabilitate în scenarii din lumea reală. Utilizați o varietate de metode de evaluare, inclusiv prezentări, rapoarte și sarcini practice.
- Încurajează creativitatea: încurajează creativitatea și inovația în proiectele de sustenabilitate. Încurajați elevii să gândească în afara cutiei atunci când elaborează meniuri sau soluții sustenabile.
- Învățare continuă: subliniați importanța învățării continue și a rămâne la curent cu cele mai recente tendințe și practici în domeniul alimentației sustenabile și al cateringului. Încurajați studenții să caute educație continuă în acest domeniu.

- **Sustenabilitate dincolo de clasă:** Încurajați studenții să încorporeze sustenabilitatea în viața lor de zi cu zi, nu doar în cariera lor profesională. Aceasta include alegerea alimentară sustenabilă acasă și reducerea risipei alimentare.
- **Feedback:** Oferiți feedback constructiv studenților cu privire la proiectele lor de sustenabilitate. Evidențiați atât punctele lor forte, cât și domeniile de îmbunătățire pentru a ușura creșterea.

În general, acest modul oferă o bază cuprinzătoare în practicile sustenabile în sectorul alimentar și alimentar. Încorporând aceste sugestii pedagogice și materiale adăugate, profesorii pot îmbunătăți experiența de învățare și pot oferi studenților puterea să devină susținători ai sustenabilității în lumea culinară.