



Co-funded by
the European Union



SSPICEIT!

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

SSPICE IT! Το έργο συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στο πλαίσιο του προγράμματος Erasmus+.

Το περιεχόμενο αυτής της δημοσίευσης αντικατοπτρίζει μόνο την άποψη της κοινοπραξίας SSPICE IT και η Επιτροπή δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε χρήση των πληροφοριών που περιέχει.



Città metropolitana
di Roma Capitale



POUR LA
SOLIDARITÉ
European think & do tank



CIPFP CAMINO DE SANTIAGO
ESCUELA DE HOSTELERÍA & TURISMO DE LA RIOJA



Escola Profissional AMAR TERRA VERDE



Εγχειρίδιο δασκάλου

Ενότητα 4

**ΤΙΤΛΟΣ
ΕΝΟΤΗΤΑΣ**

Βιώσιμες Πρακτικές και Καινοτομία στον Τομέα
Τροφίμων και Εστίασης

ΩΡΕΣ

15

ΠΕΡΙΛΗΨΗ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

Αυτή η ενότητα εστιάζει στον εξοπλισμό των σπουδαστών με μια ολοκληρωμένη κατανόηση των βιώσιμων πρακτικών στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης. Προσφέρει μια ολιστική προσέγγιση στη βιωσιμότητα καλύπτοντας θέματα όπως η εύρεση βιώσιμων πρακτικών, η προώθηση της συνεργασίας, η μάθηση από μέντορες και συνομηλίκους, ο καθορισμός στόχων, η έρευνα καινοτόμων προσεγγίσεων, η χρήση ψηφιακών τεχνολογιών και η εξέταση πραγματικών περιπτώσιολογικών μελετών. Η ενότητα εξουσιοδοτεί τους μαθητές με θεωρητικές γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες για να συμβάλουν αποτελεσματικά στη βιωσιμότητα εντός του κλάδου.

ΚΥΡΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΚΑΛΥΠΤΟΝΤΑΙ

1. Αρχές Αειφορίας
2. Συνεργασίες και Συνεργασίες
3. Μάθηση από ομοτίμους και καθοδήγηση
4. Προτεραιότητες και Καθορισμός Στόχων
5. Μέθοδοι Έρευνας για Βιώσιμες Πρακτικές
6. Ψηφιακές Τεχνολογίες στη Βιομηχανία Τροφίμων

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- ✓ # 11 Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις.
- ✓ #15 Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε πολύτιμα αποτελέσματα.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ

A ρ	Επιδειξιό- τητα	Περιγραφέας	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2	Επίπεδο 3	Επίπεδο 4	Επίπεδο 5
11	Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις	Βρείτε ασυνήθιστες επιλογές συστατικών, πειραματιστείτε με νέες μαγειρικές τεχνικές και προσαρμοστείτε στις τάσεις που εμφανίζονται, λαμβάνοντας υπόψη τον περιβαλλοντικό και κοινωνικό αντίκτυπο των επιλογών τους.	Περιορισμένη κατανόηση καινοτόμων προσεγγίσεων και ελάχιστη ικανότητα πειραματισμού. Οι μαθητές σε αυτό το επίπεδο μπορεί να διστάζουν να εξερευνήσουν νέες ιδέες ή πρακτικές.	Βασική κατανόηση καινοτόμων προσεγγίσεων και κάποια διάθεση για πειραματισμό. Μπορεί να πειραματιστούν με προσοχή και περιορισμένη δημιουργικότητα.	Επαρκής κατανόηση καινοτόμων προσεγγίσεων και ικανότητα αποτελεσματικού πειραματισμού. Αυτοί οι μαθητές μπορούν να εξερευνήσουν και να πειραματιστούν με μέτρια δημιουργικότητα.	Προηγμένη κατανόηση καινοτόμων προσεγγίσεων και επιδέξια ικανότητα πειραματισμού με δημιουργικότητα. Μπορούν να δημιουργήσουν δημιουργικές λύσεις μέσω του πειραματισμού.	Μαεστρία στην κατανόηση και εφαρμογή καινοτόμων προσεγγίσεων με υψηλό βαθμό δημιουργικότητας και πειραματισμού. Αυτοί οι μαθητές παράγουν με συνέπεια πρωτοποριακές ιδέες μέσω της εξερεύνησης.
15	Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε	Κοινοποιήστε με σαφήνεια τους στόχους βιωσιμότητας, δημιουργήστε συνεργασίες με ενδιαφερόμενα	Αγωνίζεται να αναζητήσει και να λάβει υποστήριξη αποτελεσματικά. Οι μαθητές	Βασική ικανότητα αναζήτησης υποστήριξης, αλλά μπορεί να αντιμετωπίσει	Μπορεί να αναζητήσει και να λάβει υποστήριξη επαρκώς με μέτριο επίπεδο	Εξαιρετικά αποτελεσματικό στην αναζήτηση και απόκτηση υποστήριξης, αποδεικνύοντ	Εξαιρετικός στην αναζήτηση και απόκτηση υποστήριξης, με μια βαθιά ικανότητα να

πολύτιμα αποτελέσματα	μέρη και εξασφαλίστε την απόκτηση από συμμετοχής ομάδες και υπεύθυνους λήψης αποφάσεων.	αυτό το επίπεδο μπορεί να δυσκολεύονται να βρουν πηγές υποστήριξης και να δημιουργήσουν συνεργασίες.	προκλήσεις για την απόκτησή της. Βρίσκονται στα πρώτα στάδια της οικοδόμησης αποτελεσματικών συνεργασιών.	αποτελεσματικές κόστης. Αυτοί οι μαθητές μπορούν να βρουν πιθανές πηγές υποστήριξης και να ξεκινήσουν συνεργασίες.	ας ισχυρές διαπροσωπικές δεξιότητες. Μπορούν να δημιουργήσουν επιτυχημένες συνεργασίες και συνεργασίες.	χτίζει συνεργασίες και συνεργασίες που οδηγούν σε πολύτιμα αποτελέσματα .
--------------------------	--	--	---	---	---	--

ΓΥΜΝΑΣΙΑ

Άσκηση #1 – Βιώσιμη καινοτομία μενού

Προαπαιτούμενα	Ολοκλήρωση του Κεφαλαίου 5.1: Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις.
Φορά	1 ώρα
Εργαλεία	Σημειωματάρια ή ψηφιακές συσκευές για σημειώσεις
Απευθυνόμενες δεξιότητες	#15: Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις
Απευθυνόμενο επίπεδο δεξιοτήτων	#15 Επίπεδο 3: Επαρκής κατανόηση καινοτόμων προσεγγίσεων και ικανότητα αποτελεσματικού πειραματισμού.
Στόχοι	- Εφαρμόστε καινοτόμο τρόπο σκέψης για να δημιουργήσετε ένα βιώσιμο στοιχείο μενού. - Αναπτύξτε ένα στοιχείο μενού που να ευθυγραμμίζεται με τις αρχές της περιβαλλοντικής και κοινωνικής βιωσιμότητας.

Οδηγίες προς τους μαθητές:

- Δείτε το Κεφάλαιο 5.1 αυτής της ενότητας, το οποίο καλύπτει καινοτόμες προσεγγίσεις στη βιωσιμότητα.
- Ως ομάδα, σκεφτείτε και δημιουργήστε ένα νέο στοιχείο μενού που ενσωματώνει βιώσιμα συστατικά και πρακτικές.
- Λάβετε υπόψη τις περιβαλλοντικές και κοινωνικές επιπτώσεις του στοιχείου του μενού σας. Πώς συμβάλλει στη βιωσιμότητα;
- Μεμονωμένα, ετοιμάστε μια σύντομη παρουσίαση (3-5 λεπτά) για να παρουσιάσετε το στοιχείο του μενού σας στην τάξη. Εξηγήστε τα συστατικά, τις μεθόδους

παρασκευής και τις πτυχές βιωσιμότητας.

5. Κατά τη διάρκεια των παρουσιάσεων, δώστε προσοχή στις ιδέες του μενού των συμμαθητών σας και στα ζητήματα βιωσιμότητας.

Κριτήρια :

- Το στοιχείο μενού ενσωματώνει βιώσιμα συστατικά και πρακτικές: 0 (δεν έχει) – 4 (κάνει τέλεια).
- Η συμβολή του νέου στοιχείου μενού στη βιωσιμότητα: 0 (δεν φέρνει καμία συνεισφορά) – 4 (είναι μια πολύ καινοτόμος προσέγγιση και συνεισφέρει στη βιωσιμότητα).
- Οι επιλογές των συστατικών και των μεθόδων παρασκευής ήταν δικαιολογημένες: 0 (καθόλου) – 4 (πολύ καλά).
- (Μπόνους) Το στοιχείο μενού έλαβε θετικά σχόλια από τους άλλους συμμαθητές (έως 4 βαθμούς)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ				
	0	1	2	3	4
Το στοιχείο μενού ενσωματώνει βιώσιμα συστατικά και πρακτικές					
Η συμβολή του νέου στοιχείου μενού στη βιωσιμότητα					
Οι επιλογές των συστατικών και των μεθόδων παρασκευής ήταν δικαιολογημένες					
Το στοιχείο μενού έλαβε θετικά σχόλια από τους άλλους συμμαθητές					
ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ	/12				

Σχόλια:

Αυτή η άσκηση επιτρέπει στους μαθητές να υιοθετήσουν μια πρακτική προσέγγιση στη βιωσιμότητα δημιουργώντας και σχεδιάζοντας ένα βιώσιμο στοιχείο μενού. Ενθαρρύνει επίσης την κριτική σκέψη σχετικά με τις προκλήσεις της εφαρμογής και ενθαρρύνει τη συζήτηση σχετικά με τη σκοπιμότητα βιώσιμων πρακτικών στον τομέα των τροφίμων και της

εστίασης.

Άσκηση #2 – Αναζητώντας Υποστήριξη για Αειφορία	
Προαπαιτούμενα	Ολοκλήρωση του Κεφαλαίου 5.2: Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε πολύτιμα αποτελέσματα.
Φορά	1 ώρα
Εργαλεία	Σημειωματάρια ή ψηφιακές συσκευές για σημειώσεις
Απευθυνόμενες δεξιότητες	#22: Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε πολύτιμα αποτελέσματα
Απευθυνόμενο επίπεδο δεξιοτήτων	#22 Επίπεδο 4
Στόχοι	1. Αξιολογήστε στρατηγικές για την απόκτηση υποστήριξης για πρωτοβουλίες βιωσιμότητας. 2. Αναπτύξτε ένα πειστικό βήμα για τη συγκέντρωση υποστήριξης. 3. Συμμετάσχετε σε μια εικονική παρουσίαση για να προσομοιώσετε την αναζήτηση υποστήριξης.

Οδηγίες προς τους μαθητές:

1. Δείτε το Κεφάλαιο 5.2 στο εγχειρίδιο μαθητή, το οποίο διερευνά στρατηγικές για την απόκτηση υποστήριξης.
2. Ανά δύο, επιλέξτε μια πρωτοβουλία βιωσιμότητας που σχετίζεται με τον τομέα των τροφίμων και της εστίασης. Αυτό μπορεί να είναι μια καινοτομία μενού, σχέδιο μείωσης των απορριμμάτων ή ενεργειακά αποδοτική αναβάθμιση.
3. Αναπτύξτε ένα πειστικό βήμα διάρκειας 5-7 λεπτών για να αναζητήσετε υποστήριξη για την πρωτοβουλία που έχετε επιλέξει.
4. Σκεφτείτε το κοινό-στόχο σας, είτε πρόκειται για πιθανούς επενδυτές, πελάτες ή συναδέλφους.
5. Παρουσιάστε την πρότασή σας στην τάξη, προσομοιώνοντας ένα πραγματικό σενάριο.
6. Παρέχετε εποικοδομητική ανατροφοδότηση στους συμμαθητές σας σχετικά με την αποτελεσματικότητα των προτάσεών τους, λαμβάνοντας υπόψη τα παρακάτω κριτήρια.

Κριτήρια:

- Αποδεδειγμένη κατανόηση των στρατηγικών υποστήριξης: 0 (καμία κατανόηση) – 4 (άριστη κατανόηση)
- Αποτελεσματικότητα και πειστικότητα του γηπέδου στην αναζήτηση υποστήριξης: 0 (αναποτελεσματικό) – 4 (πολύ αποτελεσματικό)
- Ενεργή συμμετοχή και δέσμευση κατά τη διάρκεια της παρουσίασης: 0 (απεμπλακεί) – 4 (υψηλή αφοσίωση)
- Παραμονή εντός του χρονικού πλαισίου των 5-7 λεπτών για το γήπεδο: 0 (σημαντικά πάνω ή κάτω από το χρόνο) – 4 (τέλειος συγχρονισμός).

- (Μπόνους) Παροχή εποικοδομητικής ανατροφοδότησης σε συμμαθητές σχετικά με την αποτελεσματικότητα των γηπέδων τους: 0 (δεν παρέχεται ανατροφοδότηση) έως 4 (εποικοδομητική και διορατική ανατροφοδότηση).

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ				
	0	1	2	3	4
Αποδεδειγμένη κατανόηση των στρατηγικών υποστήριξης					
Αποτελεσματικότητα και πειστικότητα του γηπέδου στην αναζήτηση υποστήριξης					
Ενεργή συμμετοχή και δέσμευση κατά τη διάρκεια της παρουσίασης					
Παραμονή εντός του χρονικού πλαισίου των 5-7 λεπτών για το γήπεδο					
Παροχή εποικοδομητικής ανατροφοδότησης στους συμμαθητές σχετικά με την αποτελεσματικότητα των γηπέδων τους					
ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ	/16				

Σχόλια:

- Αυτή η άσκηση παρέχει μια πρακτική ευκαιρία σε αυτούς να αναπτύξουν πειστικές θέσεις, κάτι που είναι πολύτιμη δεξιότητα για την αναζήτηση υποστήριξης για πρωτοβουλίες βιωσιμότητας.
- Με την προσομοίωση ενός πραγματικού σεναρίου και την παρουσίαση των προτάσεών τους στην τάξη, οι μαθητές αποκτούν εμπειρία και αυτοπεποίθηση στη συνεργασία με πιθανούς ενδιαφερόμενους, είτε πρόκειται για επενδυτές, πελάτες ή συναδέλφους.
- Το μέρος της ανατροφοδότησης από ομοτίμους ενθαρρύνει ένα συνεργατικό περιβάλλον μάθησης, όπου οι μαθητές μπορούν να μάθουν ο ένας από τα δυνατά σημεία του άλλου και τους τομείς προς βελτίωση. Προωθεί την κριτική σκέψη και τις εποικοδομητικές δεξιότητες επικοινωνίας.
- Είναι σημαντικό να υπενθυμίζουμε στους μαθητές το χρονικό όριο για τα γήπεδά τους για να διασφαλιστεί ότι η άσκηση παραμένει εντός του καθορισμένου χρονικού πλαισίου της μίας ώρας.
- Οι εκπαιδευτές θα πρέπει να συμμετέχουν ενεργά στην άσκηση, παρέχοντας καθοδήγηση και ανατροφοδότηση για να διασφαλίσουν ότι οι μαθητές κατανοούν αποτελεσματικά τις έννοιες.

Άσκηση #3 – Πρόκληση καινοτομίας βιωσιμότητας

Προαπαιτούμενα	Ολοκλήρωση του Κεφαλαίου 5.1: Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις. Ολοκλήρωση του Κεφαλαίου 5.2: Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε πολύτιμα αποτελέσματα.
Φορά	2 ώρες
Εργαλεία	Σημειωματάρια ή ψηφιακές συσκευές για σημειώσεις
Απευθυνόμενες δεξιότητες	#15: Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις. #22: Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε πολύτιμα αποτελέσματα
Απευθυνόμενο επίπεδο δεξιοτήτων	#15 Επίπεδο 4, #22 Επίπεδο 4
Στόχοι	1. Ενθαρρύνετε τους μαθητές να σκέφτονται δημιουργικά και συνεργατικά για να αντιμετωπίσουν τις προκλήσεις αειφορίας. 2. Εμπνεύστε καινοτόμες λύσεις στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης. 3. Καλλιεργήστε την ομαδική εργασία και τις δεξιότητες παρουσίασης.

Οδηγίες προς τους μαθητές:

1. Χωρίστε την τάξη σε μικρές ομάδες (3-4 μαθητές ανά ομάδα).
2. Παρέχετε σε κάθε ομάδα έναν σφραγισμένο φάκελο με μια πρόκληση βιωσιμότητας που σχετίζεται με τον τομέα των τροφίμων και της εστίασης. (Ελέγξτε τη λίστα των προκλήσεων στην παρακάτω ενότητα σχολίων)
3. Οι ομάδες έχουν 45 λεπτά για να κάνουν καταγισμό ιδεών και να αναπτύξουν μια καινοτόμο λύση στην πρόκληση που τους έχει ανατεθεί. Θα πρέπει να εξετάσουν τόσο την πτυχή της βιωσιμότητας όσο και τις στρατηγικές για την απόκτηση υποστήριξης.
4. Μετά τη συνεδρία καταγισμού ιδεών, κάθε ομάδα επιλέγει έναν εκπρόσωπο για να παρουσιάσει τη λύση της. Η παρουσίαση θα πρέπει να διαρκεί 7-10 λεπτά και να περιλαμβάνει δημιουργικά στοιχεία όπως γραφικά, μακέτες ή παιχνίδια ρόλων για να προσελκύσει το κοινό.
5. Οι ομάδες θα παρουσιάσουν τις λύσεις τους σε όλη την τάξη.
6. Μετά από κάθε παρουσίαση, επιτρέψτε μια σύντομη συνεδρία Q&A για την τάξη να κάνει ερωτήσεις και να παρέχει σχόλια. Παρέχετε εποικοδομητική ανατροφοδότηση στους συμμαθητές σας σχετικά με την αποτελεσματικότητα των προτάσεών τους, λαμβάνοντας υπόψη τα παρακάτω κριτήρια.

Κριτήρια:

- Αξιολογήστε τη δημιουργικότητα και τη μοναδικότητα της προτεινόμενης λύσης βιωσιμότητας: 0 (όχι δημιουργική και μοναδική) – 4 (άκρως δημιουργική και μοναδική)
- Αξιολογήστε την αποτελεσματικότητα και τη σκοπιμότητα των στρατηγικών που περιγράφονται για τη λήψη υποστήριξης: 0 (αναποτελεσματικό) – 4 (πολύ αποτελεσματικό)
- Αξιολογήστε τη σαφήνεια, την πειστικότητα και τη συμμετοχή της παρουσίασης: 0 (όχι καλή παρουσίαση) – 4 (εξαιρετική παρουσίαση)
- Αξιολογήστε πόσο καλά η ομάδα εμπλέκει το κοινό με τη λύση της: 0 (καθόλου) – 4 (πολύ καλά).

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ				
	0	1	2	3	4
Αξιολογήστε τη δημιουργικότητα και τη μοναδικότητα της προτεινόμενης λύσης βιωσιμότητας					
Αξιολογήστε την αποτελεσματικότητα και τη σκοπιμότητα των στρατηγικών που περιγράφονται για την απόκτηση υποστήριξης					
Αξιολογήστε τη σαφήνεια, την πειστικότητα και τη συμμετοχή της παρουσίασης					
Αξιολογήστε πόσο καλά η ομάδα προσελκύει το κοινό με τη λύση της					
ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ	/16				

Σχόλια:

Αυτή η άσκηση προσφέρει έναν διασκεδαστικό και διαδραστικό τρόπο στους μαθητές να εφαρμόσουν τις δεξιότητες και τις γνώσεις τους. Πρέπει να συνεργαστούν δημιουργικά για να αντιμετωπίσουν πραγματικές προκλήσεις βιωσιμότητας στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης.

Το στοιχείο της έκπληξης με τους σφραγισμένους φακέλους προσθέτει ενθουσιασμό και κρατά τους μαθητές αφοσιωμένους.

Ενθαρρύνετε τους μαθητές να σκέφτονται έξω από το πλαίσιο και να βρουν καινοτόμες, εφικτές λύσεις που μπορούν να έχουν πραγματικό αντίκτυπο στη βιωσιμότητα.

Το μέρος της παρουσίασης ενισχύει τις δεξιότητες επικοινωνίας και πειθούς, οι οποίες είναι απαραίτητες για την απόκτηση υποστήριξης για πρωτοβουλίες βιωσιμότητας.

Αυτή η άσκηση προάγει την ομαδική εργασία, την κριτική σκέψη και την επίλυση προβλημάτων με ελκυστικό και ελκυστικό τρόπο.

Λίστα προτεινόμενων προκλήσεων για αυτήν την άσκηση:

1. Μείωση της σπατάλης τροφίμων: Αναπτύξτε μια στρατηγική για την ελαχιστοποίηση της σπατάλης τροφίμων σε μια επιχείρηση εστίασης, από την προμήθεια έως την προετοιμασία και το σερβίρισμα.
2. Βιώσιμη Προμήθεια: Βρείτε καινοτόμους τρόπους για να προμηθευτείτε τοπικά, βιολογικά και βιώσιμα συστατικά για ένα μενού εστιατορίου.
3. Ενεργειακή απόδοση: Προτείνετε ενεργειακά αποδοτικές αναβαθμίσεις για μια εμπορική κουζίνα, όπως συσκευές εξοικονόμησης ενέργειας ή φωτιστικά.
4. Τραπεζαρία χωρίς πλαστικό: Δημιουργήστε ένα σχέδιο για την κοπή πλαστικών μιας χρήσης σε ένα εστιατόριο, συμπεριλαμβανομένων εναλλακτικών λύσεων για συσκευασία και σκεύη.
5. Μείωση αποτυπώματος άνθρακα: Αναπτύξτε ένα μενού που μειώνει σημαντικά το αποτύπωμα άνθρακα δίνοντας έμφαση στα πιάτα με βάση τα φυτά και ελαχιστοποιώντας την κατανάλωση κρέατος.
6. Δέσμευση κοινότητας: Δημιουργήστε μια πρωτοβουλία που εμπλέκει την τοπική κοινότητα στην υποστήριξη των προσπάθειών βιωσιμότητας σε ένα εστιατόριο ή υπηρεσία τροφοδοσίας.
7. Εξοικονόμηση νερού: Εφαρμόστε μέτρα εξοικονόμησης νερού στις καθημερινές λειτουργίες ενός εστιατορίου, από το μαγείρεμα μέχρι τον καθαρισμό.
8. Βιώσιμη συσκευασία: Καινοτομήστε φιλικές προς το περιβάλλον λύσεις συσκευασίας για υπηρεσίες παραλαβής και παράδοσης.
9. Διαφορετικά και Περιεκτικά Μενού: Σχεδιάστε ένα μενού που να καλύπτει διάφορες διατροφικές προτιμήσεις και περιορισμούς, διατηρώντας παράλληλα τη βιωσιμότητα.
10. Ηθική προμήθεια: Βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά προέρχονται από δεοντολογικές πηγές, λαμβάνοντας υπόψη το δίκαιο εμπόριο, τα δικαιώματα των εργαζομένων και τις υπεύθυνες γεωργικές πρακτικές.
11. Waste-to-Energy: Εξερευνήστε τρόπους μετατροπής των απορριμμάτων τροφίμων σε ενέργεια ή χρησιμοποιήσιμα υποπροϊόντα σε ένα εστιατόριο.
12. Σχεδιασμός εποχιακού μενού: Αναπτύξτε ένα εποχικό μενού που τονίζει τα τοπικά διαθέσιμα συστατικά για να μειώσετε τα μίλια φαγητού και να προωθήσετε τη φρεσκάδα.

ΤΕΛΙΚΟ ΕΡΓΟ ΤΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ

ΤΕΛΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΕΝΟΤΗΤΑ 4:
Τελικό εργαστήριο: «Η κατασκευή μιας διαδικασίας αναζήτησης, εφαρμογής και διατήρησης καινοτόμων και βιώσιμων πρακτικών»

Προαπαιτούμενα	Ολοκλήρωση της Ενότητας 4
Φορά	3 ώρες

Εργαλεία	Πρόσβαση στο διαδίκτυο και συσκευές για διαδικτυακή έρευνα. Είδη τέχνης (χαρτί, μαρκαδόροι, ψαλίδι, κόλλα κ.λπ.) Ψηφιακός καμβάς ή χαρτί για καταιγισμό ιδεών. Υλικά και εξοπλισμός κουζίνας για τη δημιουργία συνταγών (αν υπάρχει). Υλικά παρουσίασης
Απευθυνόμενες δεξιότητες	#15: Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις. #22: Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε πολύτιμα αποτελέσματα
Απευθυνόμενο επίπεδο δεξιοτήτων	#15 Επίπεδο 4, #22 Επίπεδο 4
Θεματική περιοχή	Αειφορία στον Τομέα Τροφίμων και Εστίασης
Στόχος(οι)	1. Να ενθαρρύνει τους μαθητές να εξερευνήσουν βιώσιμες γαστρονομικές πρακτικές μέσω έρευνας και δημιουργικότητας. 2. Να αναπτύξει καινοτόμες ιδέες και διαδικασίες για την εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών στη βιομηχανία τροφίμων και εστίασης. 3. Για να δημιουργήσετε ένα οπτικά ελκυστικό και ολοκληρωμένο εγχειρίδιο μαγειρικής διαδικασίας. 4. Καταιγισμός ιδεών και καταγραφή ιδεών για βιώσιμες έννοιες μενού. 5. Για να δημιουργήσετε μια λεπτομερή, βιώσιμη συνταγή και παρουσίαση για την επίδειξη βιώσιμων γαστρονομικών πρακτικών

Οδηγίες προς τους μαθητές:

1. Γαστρονομική εξερεύνηση (15 λεπτά)

- ✓ Ξεκινήστε το γαστρονομικό σας ταξίδι ερευνώντας διαδικτυακά άρθρα, βίντεο ή βιβλία μαγειρικής που παρουσιάζουν βιώσιμες πρακτικές στον γαστρονομικό κόσμο.
- ✓ Επιλέξτε τρεις βιώσιμες πρακτικές που πυροδοτούν το γαστρονομικό σας πάθος.

2. Βιώσιμη πρόκληση σεφ (25 λεπτά)

- ✓ Επιλέξτε μία από τις βιώσιμες πρακτικές και δημιουργήστε μια καλλιτεχνική αναπαράσταση ή πίνακα οράματος που αποτυπώνει τις δημιουργικές σας ιδέες που σχετίζονται με αυτήν.
- ✓ Εκφράστε το όραμά σας χρησιμοποιώντας σχέδια, κολάζ ή οποιοδήποτε μέσο προτιμάτε.

3. Σχέδιο μαγειρικής διαδικασίας (45 λεπτά)

- ✓ Δημιουργήστε ένα οπτικά εντυπωσιακό και καινοτόμο εγχειρίδιο μαγειρικής διαδικασίας με τρεις ενότητες: Discover, Innovate, Thrive. Αυτό θα πρέπει να είναι ένα πραγματικό showtopper!
- ✓ Χρησιμοποιήστε καλλιτεχνικά στοιχεία, χρώματα και μη συμβατικές μορφές για να το κάνετε οπτικά εντυπωσιακό.

4. Eco-Culinary Brainstorm (25 λεπτά)

- ✓ Απελευθερώστε τη γαστρονομική σας δημιουργικότητα και αναπτύξτε καινοτόμες ιδέες που ενσωματώνουν αρχές βιωσιμότητας. Σκεφτείτε μοναδικά συστατικά, τεχνικές αιχμής ή μια ιδέα του μενού που παρουσιάζει εκθέσεις.
- ✓ Καταγράψτε τις ιδέες σας σε ψηφιακό καμβά ή σκιαγραφώντας σε χαρτί.

5. Δημιουργία βιώσιμης συνταγής (60 λεπτά)

- ✓ Επιλέξτε μία από τις καινοτόμες ιδέες σας και δημιουργήστε μια λεπτομερή, βιώσιμη συνταγή γύρω από αυτήν. Συμπεριλάβετε συστατικά, οδηγίες βήμα προς βήμα και συμβουλές για τη μείωση των περιβαλλοντικών επιπτώσεων.
- ✓ Κάντε τη συνταγή σας ελκυστική οπτικά με εικόνες ή φωτογραφίες.
- ✓ Απολαύστε τη βιώσιμη δημιουργία σας και σκεφτείτε τις πτυχές της γεύσης, της παρουσίασης και της βιωσιμότητας.
- ✓ Ετοιμάστε μια δυναμική και συναρπαστική παρουσίαση για να παρουσιάσετε τη βιώσιμη συνταγή σας.

6. Παρουσίαση Culinary Showstopper (10 λεπτά)

- ✓ Κάντε την παρουσίαση της συνταγής σας και λάμψτε ως το γαστρονομικό showtopper!

Κριτήρια:

ΚΡΙΤΗΡΙΑ	ΣΗΜΕΙΩΣΗ /4	ΕΛΕΓΧΟΣ
Επισκόπηση εργαστηρίου		
Ανεπαρκής εισαγωγή, έλλειψη σαφήνειας.	1	
Βασική εισαγωγή με ελάχιστη έμφαση στους στόχους.	2	
Σαφής εισαγωγή που περιγράφει τους στόχους του εργαστηρίου.	3	
Εξαιρετική εισαγωγή, μεταφέροντας αποτελεσματικά τους στόχους και τη σημασία του εργαστηρίου.	4	
Συνεδρία 1: Καθορίστε στόχους και ρόλους		
1.1 Ορισμός στόχου		

Περιορισμένη συζήτηση για τον καθορισμό στόχων.	1	
Βασική συζήτηση με ασαφείς στόχους.	2	
Σαφής ορισμός στόχου με καθορισμένους στόχους.	3	
Ενδεδειγμένη συζήτηση με σαφώς καθορισμένους στόχους και σκοπούς.	4	
1.2 Ανάθεση ρόλων		
Ελάχιστη δέσμευση στην ανάθεση ρόλων.	1	
Βασική ανάθεση ρόλου με περιορισμένη σαφήνεια.	2	
Αποτελεσματική ανάθεση ρόλων με ξεκάθαρες ευθύνες.	3	
Εξαιρετικά αποτελεσματική ανάθεση ρόλων, διασφαλίζοντας ξεκάθαρες ευθύνες.	4	
Συνεδρία 2: Βρείτε πρακτικές		
2.1 Έρευνα Insights		
Επιφανειακή κριτική με περιορισμένη συζήτηση.	1	
Βασική ανασκόπηση των πληροφοριών της έρευνας με κάποια συζήτηση.	2	
Ολοκληρωμένη ανασκόπηση με βασικά ευρήματα που συζητήθηκαν.	3	
Επισκόπηση σε βάθος, εξαγωγή πολύτιμων πληροφοριών από τα δεδομένα της έρευνας.	4	
2.2 Καταιγισμός ιδεών		
Ελάχιστη συμμετοχή και συνεισφορά στον καταιγισμό ιδεών.	1	
Βασική συμμετοχή με περιορισμένες καινοτόμες ιδέες.	2	
Ενεργή συμμετοχή, συνεισφορά καινοτόμων ιδεών.	3	
Ιδιαίτερα αφοσιωμένος καταιγισμός ιδεών, δημιουργώντας δημιουργικές και βιώσιμες πρακτικές.	4	
2.3 Ομαδική κοινή χρήση		
Αναποτελεσματική κοινή χρήση ομάδας με ελάχιστη δέσμευση.	1	

Βασική κοινή χρήση ομάδας με περιορισμένες πληροφορίες.	2	
Σαφής και συναρπαστική ομαδική κοινή χρήση των πρακτικών που βρέθηκαν.	3	
Εξαιρετικά αποτελεσματική κοινή χρήση ομάδων, με αποτελεσματική προβολή καινοτόμων πρακτικών.	4	
Συνεδρία 3: Ολοκληρωμένη Διαδικασία Σχεδιασμού		
3.1 Έρευνα Insights		
Περιορισμένη πρόοδος στην κατασκευή της διαδικασίας.	1	
Βασική ανάπτυξη με ορισμένα βασικά στοιχεία να λείπουν.	2	
Αποτελεσματική ανάπτυξη διαδικασίας με βασικά στοιχεία που περιλαμβάνονται.	3	
Εξαιρετικά λεπτομερής και ολοκληρωμένη ανάπτυξη διαδικασίας.	4	
3.2 Συμπερίληψη βασικών στοιχείων		
Τα βασικά στοιχεία συνήθως απουσιάζουν ή είναι ασαφή.	1	
Βασική συμπερίληψη βασικών στοιχείων, αλλά χωρίς λεπτομέρειες.	2	
Σαφής ενσωμάτωση βασικών στοιχείων όπως βήματα, ευθύνες, χρονοδιαγράμματα και δείκτες.	3	
Εξαιρετική ενσωμάτωση βασικών στοιχείων με ακρίβεια και σαφήνεια.	4	
3.3 Προετοιμασία παρουσίασης		
Ανεπαρκής προετοιμασία για την παρουσίαση της διαδικασίας.	1	
Βασική προετοιμασία με κάποιες λεπτομέρειες που λείπουν.	2	
Καλά προετοιμασμένος για την παρουσίαση, συμπεριλαμβανομένων των αναμενόμενων αποτελεσμάτων.	3	
Ιδιαίτερα προετοιμασμένος, παρουσιάζοντας τη διαδικασία ολοκληρωμένα.	4	
Συνεδρία 4: Παρούσα Διαδικασία (Βιτρίνα)		

4.1 Παρουσιάσεις Διαδικασιών		
Αναποτελεσματικές παρουσιάσεις διαδικασίας με χαμηλή σαφήνεια.	1	
Βασικές παρουσιάσεις με θέματα σαφήνειας.	2	
Σαφείς και ελκυστικές παρουσιάσεις, δίνοντας έμφαση στα βήματα και στα αναμενόμενα αποτελέσματα.	3	
Εξαιρετικά αποτελεσματικές παρουσιάσεις με εξαιρετική σαφήνεια και αφοσίωση.	4	
4.2 Ερωτήσεις και απαντήσεις και σχόλια		
Ελάχιστη συμμετοχή σε Q&A και σχόλια.	1	
Βασική συμμετοχή με περιορισμένες ερωτήσεις και σχόλια.	2	
Ενεργή συμμετοχή σε Q&A και εποικοδομητική ανατροφοδότηση.	3	
Ιδιαίτερα αφοσιωμένος σε συζητήσεις, κάνοντας οξυδερκείς ερωτήσεις και παρέχοντας πολύτιμες πληροφορίες.	4	
Συνεδρία 5: Reflect & Share Insights		
5.1 Ανοιχτή συζήτηση		
Περιορισμένη συμμετοχή στην ανοιχτή συζήτηση.	1	
Βασική συμμετοχή με ελάχιστη ανταλλαγή γνώσεων.	2	
Στοχαστική συμμετοχή, ανταλλαγή πολύτιμων γνώσεων και προκλήσεων.	3	
Εμπλοκή σε βάθος, συνεισφορά σε βαθιές γνώσεις και συμμετοχή σε ουσιαστική συζήτηση.	4	
5.2 Βασικά συμπεράσματα:		
Ελάχιστη κατανόηση των βασικών οδηγιών.	1	
Βασική αναγνώριση βασικών σημείων.	2	
Σαφής κατανόηση και αναγνώριση των βασικών οδηγιών.	3	
Βαθιά κατανόηση, δίνοντας έμφαση στη σημασία των βιώσιμων διαδικασιών.	4	

Σύναψη		
Σύντομο και γενικό συμπέρασμα χωρίς αντίκτυπο.	1	
Βασικό συμπέρασμα, παροχή κάποιων πόρων.	2	
Σαφές και αξιόλογο συμπέρασμα, προσφέροντας σχετικούς πόρους.	3	
Εξαιρετικό συμπέρασμα, με έμφαση στη σημασία και παροχή πολύτιμων πόρων.	4	
ΣΗΜΕΙΟΓΡΑΦΙΑ	/56	

Σχόλια:

Αυτό το εργαστήριο έχει σχεδιαστεί για να ενθαρρύνει τη δημιουργικότητα και την καινοτομία σε βιώσιμες γαστρονομικές πρακτικές. Επιτρέπει στους μαθητές να εξερευνήσουν διάφορες πτυχές της αειφορίας στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης και να αναπτύξουν πρακτικές δεξιότητες για τη δημιουργία και την παρουσίαση βιώσιμων συνταγών. Τα κριτήρια αποσκοπούν στην αξιολόγηση της ποιότητας του εγχειριδίου μαγειρικής διαδικασίας, της καλλιτεχνικής αναπαράστασης, του καταιγισμού ιδεών, της δημιουργίας συνταγών και της παρουσίασης. Το εργαστήριο ενθαρρύνει τους μαθητές να σκεφτούν κριτικά για τη βιωσιμότητα και να την εφαρμόσουν σε ένα γαστρονομικό πλαίσιο.

ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΩΡΕΣ	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ
1 - 3	Κεφάλαιο 1 - Εύρεση και Κατανόηση Βιώσιμων Πρακτικών
4 - 6	Κεφάλαιο 2 - Βέλτιστες Πρακτικές για Επιτυχή Συνεργασία - Συνεργασία στον Τομέα Τροφίμων και Εστίασης
7 - 9	Κεφάλαιο 3 - Μάθηση με άλλους: Συνομήλικοι και μέντορες
10 - 12	Κεφάλαιο 4 - Καθορισμός προτεραιοτήτων και σχεδίων δράσης & Θέτοντας μακροπρόθεσμους, μεσοπρόθεσμους και βραχυπρόθεσμους στόχους
13 - 14	Κεφάλαιο 5.1 - Εξερευνήστε και πειραματιστείτε με καινοτόμες προσεγγίσεις

15	Άσκηση 1
16 - 18	Κεφάλαιο 5.2 - Λάβετε την υποστήριξη που απαιτείται για να επιτύχετε πολύτιμα αποτελέσματα
19	Άσκηση 2
20 - 21	Άσκηση 3
22 - 24	Κεφάλαιο 6 - Αλληλεπίδραση, επικοινωνία και κοινή χρήση πληροφοριών μέσω των ψηφιακών τεχνολογιών
25 - 27	Μελέτη περίπτωσης: Βιώσιμες πρακτικές στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης στη Ρουμανία
28 - 30	Τελικό Εργαστήριο

ΠΑΙΔΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Παιδαγωγικές Προτάσεις

- Διαδραστικές συζητήσεις: Ενθαρρύνετε τους μαθητές να συμμετάσχουν σε συζητήσεις και συζητήσεις για βιώσιμες πρακτικές στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης. Χρησιμοποιήστε παραδείγματα από τον πραγματικό κόσμο και μελέτες περιπτώσεων για να τονώσετε την κριτική σκέψη.
- Guest Speakers: Προσκαλέστε προσκεκλημένους ομιλητές από τη βιομηχανία τροφίμων και εστίασης που έχουν εφαρμόσει με επιτυχία βιώσιμες πρακτικές. Μπορούν να μοιραστούν τις εμπειρίες και τις γνώσεις τους με τους μαθητές.
- Ομαδικά έργα: Αναθέστε ομαδικά έργα όπου οι μαθητές συνεργάζονται για να αναπτύξουν βιώσιμα μενού, σχέδια εκδηλώσεων ή στρατηγικές μείωσης των απορριμμάτων. Αυτό προάγει την ομαδική εργασία και την πρακτική εφαρμογή των εννοιών.
- Εκδρομές πεδίου: Οργανώστε εκδρομές σε τοπικές φάρμες, βιώσιμα εστιατόρια ή εταιρείες τροφοδοσίας. Αυτή η πρακτική εμπειρία μπορεί να εμβαθύνει την κατανόηση των μαθητών σχετικά με την αειφόρο προμήθεια και τις πρακτικές.

- Διαδικτυακοί πόροι: Παρέχετε στους μαθητές πρόσβαση σε διαδικτυακούς πόρους, άρθρα και ντοκιμαντέρ που σχετίζονται με τη βιωσιμότητα στη βιομηχανία τροφίμων. Ενθαρρύνετε τους να εξερευνήσουν αυτά τα υλικά για έρευνα και έμπνευση.

Πρόσθετα Υλικά

- Δείγματα βιώσιμων τροφίμων: Εάν είναι δυνατόν, φέρτε δείγματα βιώσιμων προϊόντων διατροφής ή πιάτων για να δοκιμάσουν και να αξιολογήσουν οι μαθητές. Αυτό μπορεί να κάνει τις έννοιες της βιωσιμότητας πιο απτές.
- Αναφορές βιωσιμότητας: Μοιραστείτε αναφορές βιωσιμότητας από γνωστές εταιρείες τροφίμων και τροφοδοσίας. Αυτές οι εκθέσεις συχνά περιγράφουν λεπτομερώς τις περιβαλλοντικές πρωτοβουλίες και μπορούν να χρησιμεύσουν ως παραδείγματα για τους μαθητές.
- Επιδείξεις Μαγειρικής: Σκεφτείτε να οργανώσετε επιδείξεις μαγειρικής ή εργαστήρια που επικεντρώνονται στην προετοιμασία βιώσιμων γευμάτων. Αυτό μπορεί να ενισχύσει τις πρακτικές μαγειρικές δεξιότητες των μαθητών.
- Υπολογιστές περιβαλλοντικών επιπτώσεων: Παρέχετε πρόσβαση σε διαδικτυακά εργαλεία ή αριθμομηχανές που επιτρέπουν στους μαθητές να εκτιμήσουν τον περιβαλλοντικό αντίκτυπο διαφορετικών επιλογών τροφίμων, όπως οι αριθμομηχανές αποτυπώματος άνθρακα.

Γενικές Παρατηρήσεις

- Αξιολόγηση: Αξιολογήστε τους μαθητές όχι μόνο με βάση τις γνώσεις τους αλλά και την ικανότητά τους να εφαρμόζουν αρχές βιωσιμότητας σε σενάρια πραγματικού κόσμου. Χρησιμοποιήστε μια ποικιλία μεθόδων αξιολόγησης, συμπεριλαμβανομένων παρουσιάσεων, εκθέσεων και πρακτικών εργασιών.
- Ενθαρρύνετε τη δημιουργικότητα: Ενθαρρύνετε τη δημιουργικότητα και την καινοτομία σε έργα βιωσιμότητας. Ενθαρρύνετε τους μαθητές να σκέφτονται έξω από το πλαίσιο όταν αναπτύσσουν βιώσιμα μενού ή λύσεις.
- Συνεχής Μάθηση: Δώστε έμφαση στη σημασία της συνεχούς μάθησης και της παραμονής ενημερωμένοι για τις τελευταίες τάσεις και πρακτικές στο βιώσιμο φαγητό και τροφοδοσία. Ενθαρρύνετε τους μαθητές να αναζητήσουν συνεχή εκπαίδευση σε αυτόν τον τομέα.

- Sustainability Beyond the Classroom: Ενθαρρύνετε τους μαθητές να ενσωματώσουν τη βιωσιμότητα στην καθημερινή τους ζωή, όχι μόνο στην επαγγελματική τους σταδιοδρομία. Αυτό περιλαμβάνει τη λήψη βιώσιμων διατροφικών επιλογών στο σπίτι και τη μείωση της σπατάλης τροφίμων.
- Ανατροφοδότηση: Παρέχετε εποικοδομητική ανατροφοδότηση στους μαθητές σχετικά με τα έργα αειφορίας τους. Επισημάνετε τόσο τα δυνατά τους σημεία όσο και τους τομείς για βελτίωση για να διευκολύνετε την ανάπτυξη.

Συνολικά, αυτή η ενότητα προσφέρει μια ολοκληρωμένη βάση σε βιώσιμες πρακτικές στον τομέα των τροφίμων και της εστίασης. Ενσωματώνοντας αυτές τις παιδαγωγικές προτάσεις και πρόσθετο υλικό, οι δάσκαλοι μπορούν να βελτιώσουν τη μαθησιακή εμπειρία και να ενδυναμώσουν τους μαθητές να γίνουν υποστηρικτές της βιωσιμότητας στον γαστρονομικό κόσμο.