



„Zrównoważona żywność – od produkcji do konsumpcji”

Podkarpackie Centrum Edukacji Nauczycieli przy Podkarpackim Zespole Placówek Wojewódzkich w Rzeszowie od 1 kwietnia 2023 roku realizuje międzynarodowy projekt pn. „Zrównoważona żywność – od produkcji do konsumpcji” („Sustainable food – from production to consumption”), który zakończy się 31 marca 2025 r. Projekt realizowany jest w ramach programu Erasmus+ (Nr projektu 2022-2-PL01-KA210-VET-000096503), Partnerstwa na małą skalę w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe. Partnerami są instytucje doskonalenia nauczycieli z: Casa Corpului Didactic a Judetului Bistrita-Nasaud z Rumunii oraz Agrupamento de Escolas Nuno Alveres z Portugalii. W projekcie uczestniczą nauczyciele konsultanci PCEN oraz nauczyciele dwóch szkół: ZSCKR w Nowosielcach oraz ZS CKR w Oleszycach. Po stronie partnerów projektowych uczestniczą nauczyciele wybranych szkół z Bistrita-Nasaud w Rumunii oraz nauczyciele szkół klastru Agrupamento de Escolas Nuno Alveres w Portugalii. Główny priorytet horyzontalny projektu to „Środowisko i przeciwdziałanie zmianom klimatu”, natomiast nadrzędnym działaniem jest budowanie współpracy między europejskimi placówkami doskonalenia nauczycieli, przygotowanie i wdrożenie innowacyjnych koncepcji i strategii oraz narzędzi edukacyjnych służących podniesieniu kompetencji nauczycieli i poprawie jakości kształcenia w zakresie zrównoważonej żywności w kierunku zrównoważonego rozwoju.

Drogą do osiągnięcia celu jest m.in.:

1. wspieranie edukacji ekologicznej w szkołach, kształtowanie postaw uwzględniających troskę o środowisko;
2. wymiana dobrych praktyk przez nauczycieli w obszarze stosowania innowacji pedagogicznych;
3. kształtowanie świadomości ekologicznej uczestników projektu.

Realizacja projektu przyczyni się do wdrażania innowacyjnych metod nauczania oraz wykorzystywania technologii cyfrowej w kształceniu zawodowym. Cyfrowe rolnictwo jest oczekiwaną propozycją uatrakcyjnienia szkolnictwa zawodowego.

Grupami docelowymi projektu są nauczyciele z partnerskich organizacji, ale także dyrektorzy i nauczyciele podkarpackich szkół, prowadzących kształce-

nie zawodowe w zakresie branż rolno-hodowlanej, spożywczej, hotelarsko-gastronomiczno-turystycznej. Skierowany jest do nauczycieli szkół województwa podkarpackiego, działających w Stowarzyszeniu „Szkoly promujące zdrowie” oraz wszystkich nauczycieli, którzy chcą skorzystać z wypracowanych rezultatów projektu.

W ramach działań projektowych zaplanowano cztery aktywności: 1) w Polsce w maju 2023 r., 2) w Rumunii w październiku 2023 r., 3) w Portugalii w maju 2024 r., 4) w Polsce w październiku 2024 r., podsumowanie połączone z organizacją międzynarodowej konferencji.

Pierwsza aktywność projektowa została zrealizowana w Polsce w okresie od 15 do 19 maja 2023 r. Nasi partnerzy projektowi wzięli udział w zaplanowanych warsztatach i lekcjach otwartych. W poniedziałek 15 maja wzięli udział w warsztatach na „Polu doświadczalnym” Podkarpackiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego w Boguchwale. W ramach poznawania naszej historii i kultury zwiedzili „perełkę Podkarpacia”, tj. zamek w Łańcucie. W kolejnych dniach uczestniczyli w aktywnościach realizowanych na terenie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowosielcach, m.in. w warsztatach nt. „Pozyskiwanie produktów pszczelich o wysokiej jakości jako gwarancja zdrowia dla człowieka”, „Wykorzystanie żywności mało przetworzonej w przygotowywaniu potraw”, a także w pokazie baristycznym. Szczególnie atrakcyjne okazały się zajęcia w terenie z wykorzystaniem drona nt. „Eksploracja systemów agrotechnicznych”. Zajęcia wywołały autentyczny podziw dla stosowania innowacyjnych metod nauczania przy wykorzystaniu narzędzi cyfrowych. W celu pogłębienia realizowanych tematów zorganizowane zostały wyjazdy do Skansenu i Instytutu Pszczelarstwa w Kamiannej oraz do Skansenu w Sanoku.

W trakcie pobytu w Polsce nasi Partnerzy projektowi mieli okazję zapoznać się także z ofertą działań i szkoleń Podkarpackiego Zespołu Placówek Wojewódzkich w Rzeszowie w szeroko pojętym sektorze edukacji szkolnej, ze szczególnym uwzględnieniem kształcenia zawodowego.

Wymiernym owocem zrealizowanej w Polsce aktywności są rezultaty w postaci scenariuszy zajęć, wytworzonych aplikacji, fotorelacje i filmy oraz przygotowanie do uruchomienia od roku szkolnego 2024/2025 kursu kwalifikacyjnego z pszczelarstwa. Rezultaty te będą wykorzystywane w ofercie szkoleniowej wszystkich partnerów projektowych i będą służyły wszystkim zainteresowanym nauczycielom z Polski, Rumunii oraz Portugalii.

Kolejne spotkanie odbyło się w Bistricy w Rumunii w dniach od 22 do 28 października 2023 r. Organizatorami działań projektowych byli nasi partnerzy

z Casa Corpului Didactic a Judetului-Nasaud. Głównym zadaniem tej instytucji jest promowanie innowacji i reform w edukacji, tworzenie odpowiedniego kontekstu dla rozwoju zawodowego i osobistego nauczycieli, personelu pomocniczego i zarządzającego w zgodzie ze standardami jakości nauczania i polityką edukacyjną państwa. Nauczyciele Centrum prowadzą warsztaty i szkolenia dla nauczycieli uczących we wszystkich typach szkół, w tym szkół zawodowych. W realizowanych programach promują integrację społeczną, włączającą oraz przedsiębiorczość ekologiczną. Centrum zwraca szczególną uwagę na kształcenie zawodowe, ponieważ w Rumunii jest duże zapotrzebowanie na ekspertów w dziedzinie rolnictwa, techników żywienia, rzemieślników, mechaników, dobrze wyszkolonych i przygotowanych do zaspokajania potrzeb kadrowych przedsiębiorców oraz firm.

Głównym celem podjętych i zrealizowanych w Rumunii działań było budowanie współpracy między europejskimi placówkami doskonalenia nauczycieli, przygotowanie i wdrożenie innowacyjnych koncepcji i strategii oraz narzędzi edukacyjnych, służących podniesieniu kompetencji nauczycieli i poprawie jakości kształcenia w zakresie zrównoważonej żywności w kierunku zrównoważonego rozwoju.

Nasza wizyta rozpoczęła się od oficjalnego spotkania w Centrum Doskonalenia Nauczycieli Bistrita-Nasaud, gdzie Angelo Manea, dyrektor Centrum, zaprezentował swoją firmę oraz zatrudnionych pracowników i przedstawił przygotowany program wizyty. Natomiast oficjalne otwarcie mobilności projektowej odbyło się w Inspectoratul Scolar Judetean Bistrita-Nasaud, organie nadzorującym pracę szkół w Bistricy. Po zakończeniu oficjalnych spotkań gospodarze zaprosili wszystkich gości do zwiedzania ich pięknego miasta.

W ramach zaplanowanych działań projektowych nasi partnerzy zorganizowali bardzo ciekawe warsztaty i lekcje pokazowe w zaprzyjaźnionej szkole średniej – Liceul Tehnologice Agricole Bistrita. Warsztaty obejmowały wymianę dobrych praktyk i miały na celu zainspirowanie uczniów i nauczycieli do podejmowania działań w kierunku łączenia piękna z użytecznością, rozwijania wśród uczestników praktyk ekologicznych i ducha przedsiębiorczości. Przedsiębiorczość ekologiczna jest zgodna z koncepcją zrównoważonego rozwoju. Naszą uwagę zwróciła cenna inicjatywa szkoły. Liceum w ramach projektu „Odkryj ogródek komunalny” udostępniło lokalnej społeczności część swojego terenu, gdzie wszyscy zainteresowani mieszkańcy mogą siać i sadzić, a następnie dbać o warzywa, tak jak robili to ich dziadkowie. Prowadzone działania koncentrują się na tworzeniu powiązań między szkołą a społecznością lokalną. Lekcja po-

kazowa w zakresie przedsiębiorczości ekologicznej była przykładem innowacji z wykorzystaniem nowoczesnych narzędzi dydaktycznych. Pogłębienie tej tematyki zostało połączone ze zwiedzaniem wiejskich terenów jeziora Colibita jako przykład dobrych praktyk rolnictwa ekologicznego.

W ramach wizyt studyjnych w Wydziale Nauki i Technologii Żywności, Wydziale Rolnictwa, Wydziale Ogrodnictwa, Nauk Rolniczych i Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Cluj-Napoka została pogłębiona tematyka zrównoważonego rolnictwa i zrównoważonej żywności, a tym samym sposobów przeciwdziałania zmianom klimatu.

Kolejna zaplanowana wizyta przypadła w Liceum Technologicznym Lechinta a pogłębienie realizowanych treści miało miejsce u lokalnych producentów żywności, którzy zaprezentowali m.in. proces wytwarzania niektórych produktów bio, takich jak miód czy olej tłoczony na zimno, a także producentów win. Ciekawym doświadczeniem dla uczestników projektu była wizyta na fermie bydła – jednego z największych eksporterów z Rumunii, mającego zasięg na poziomie europejskim.

Rezultatami tej aktywności projektowej są opracowane scenariusze warsztatów i lekcji pokazowych oraz opracowanie i wdrożenie do realizacji kursu „Zrównoważone rolnictwo – kluczowy element w walce ze zmianą klimatu”.

Partnerzy projektowi z Agrupamento de Escolas Nuno Alvares w Portugalii byli organizatorami kolejnej aktywności. Przedsięwzięcia zostały zaplanowane i zrealizowane w terminie od 19 do 24 maja 2024 r. Agrupamento jest instytucją szkoleniową, mającą w swoich strukturach również szkoły. Prowadzi działalność ukierunkowaną na rozwój zawodowy nauczycieli kształcenia zawodowego w zakresie pełnienia funkcji w zespołach szkół stowarzyszonych poprzez rozwijanie działań doskonalących, które w zdecydowany sposób przyczyniają się do sukcesów edukacyjnych ich uczniów. Organizacja prowadzi szkolenia dla nauczycieli kształcenia zawodowego na kierunkach gastronomii i hotelarstwa, rolniczym oraz na kierunku technik ochrony zdrowia. Tematyka kształcenia związana jest z ekologicznym rolnictwem, zdrową i ekologiczną żywnością, a także wpływem żywienia na zdrowie człowieka oraz sposobami przeciwdziałania zmianom klimatu. W kształceniu zawodowym placówka promuje innowacje, wymianę doświadczeń i know-how, realizuje szkolenia dotyczące aspektów lokalnego systemu żywieniowego i zrównoważonych praktyk. W szkoleniach branżowych realizowana jest tematyka walki z marnotrawstwem żywności.

Nasi partnerzy połączyli wizytę projektową z Międzynarodowym Dniem Pszczół, który w 2018 r. został ustanowiony na dzień 20 maja. Święto przyjęte

przez Organizację Narodów Zjednoczonych ma na celu podkreślenie znaczenia pszczół w pozyskiwaniu żywności i zwrócenie uwagi na zagrożenia cywilizacyjne dla tych owadów. Uczniowie szkoły „Nuno Alvares” wraz z nauczycielami przeprowadzili cykl zajęć i warsztatów, których efektem końcowym była umieszczona w centralnym miejscu szkoły wystawa poświęcona roli i znaczeniu pszczół. Podczas tych wydarzeń podkreślono negatywny wpływ zmian klimatycznych na życie tych cennych owadów.

Uczestnicy projektu wzięli udział w warsztatach związanych z budową hoteli dla owadów, które pełnią bardzo ważną funkcję, zapewniając owadom schronienie i możliwość budowy gniazd. Bardzo ciekawym punktem pobytu była wizyta w Miejskim Gospodarstwie Rolnym przeznaczonym do zbiorowej produkcji rolniczej i jej odbioru przez władze miasta. Gospodarstwo realizuje projekt w obszarze rozwoju społecznego, rozwoju rolnictwa rodzinnego i świadomości ekologicznej. Gospodarstwo nosi obecnie nazwę Hortas Quinta do Chinco Social Garden. Ogrody społeczne Quinta promują organiczne rolnictwo i kwiaciarstwo, które eliminuje stosowanie pestycydów i syntetycznych nawozów chemicznych. W związku z tym, we współpracy ze społecznością lokalną w celu promowania i ochrony środowiska, zasobów naturalnych, zdrowia i zdrowego odżywiania, powstała inicjatywa o charakterze edukacyjnym, pedagogicznym i stowarzyszeniowym. Inicjatywa ta, oprócz wspierania lokalnego zakupu produktów sezonowych, pomaga zmniejszyć emisję gazów cieplarnianych poprzez unikanie transportu. W ramach pogłębiania wiedzy o kraju partnerskim zostaliśmy zaproszeni do zwiedzania ciekawych miejsc w Castelo Branco. Takim miejscem okazał się Ogród Pałacu Biskupiego, który został sklasyfikowany jako zabytek narodowy i jest przykładem najbardziej oryginalnego baroku Portugalii. W kolejnych dniach pobytu w Portugalii zaplanowano wyjazd do Velha de Rodao oraz do miasta Macao. W Velha de Rodao odwiedziliśmy Spółdzielnię Społeczną produkującą oliwę z oliwek dostarczanych przez lokalnych dostawców. Następnie odbyło się spotkanie z pszczelarzem, który prowadzi rodzinną firmę pszczelarską Claro`s. Firma powstała w 2011 r. na bazie 25-letniej pracy członków rodziny pszczelarza i prowadzi szkolenia oraz badania naukowe, zatrudniając pracowników krajowych i zagranicznych. Podczas spotkania omówiono temat, mający duże znaczenie dla naszego projektu, a mianowicie produkcję żywności z wykorzystaniem najnowszych technologii, uwzględniających przeciwdziałanie zmianom klimatycznym. Zmiany klimatyczne najbardziej dotyczą owady, w tym pszczoły. Spotkanie było połączone z degustacją miodów i innych produktów pszczelich. W Macao znajduje się

School Cluster Verde Horizonte, wchodząca w skład całego zespołu szkół. Dyrektor przedstawił specyfikę działalności placówki. Goście uczestniczyli w zajęciach prowadzonych przez nauczycieli w zakresie kursów zawodowych na kierunkach, w których uczy szkoła, tj. profesjonalnej kuchni, cukiernictwa i estetyki. Bardzo ciekawe i inspirujące były zajęcia z kursu „Masaż estetyczny i dobre samopoczucie”. Tematem przewodnim zajęć było wykorzystanie miodu oraz jego wspaniałych właściwości w kosmetyce. Uczniowie z kierunku cukiernictwo pod okiem nauczycieli przygotowali regionalne przysmaki. Podczas spotkania wysłuchaliśmy również autorskiego wykładu wygłoszonego przez specjalistę w dziedzinie pszczelarstwa.

Kolejnym punktem wizyty było Centrum Wsparcia Technologicznego Branży Rolno-Spożywczej. Instytut istniejący od 2010 r. jest zaangażowany w realizację strategii „od pola do stołu”, która stanowi centralny element Europejskiego Zielonego Ładu, czyli uczynienia systemów żywnościowych sprawiedliwymi, zdrowymi i przyjaznymi dla środowiska. Uczestnicy projektu wzięli czynny udział w teście oceniającym owoce (na przykładzie czereśni). Drugą placówką naukową, udostępnioną przez stronę portugalską, była Wyższa Szkoła Rolnicza. Wykładowcy zapoznali nas m.in. z udziałem produkcji rolniczej w gospodarce Portugalii oraz z dotychczasowymi doświadczeniami we współpracy z polskimi naukowcami. W Centrum Biotechnologii Roślin zapoznano nas z bazą dydaktyczną oraz uprawami roślin aromatycznych i leczniczych.

W ramach działań projektowych odwiedziliśmy pomnik przyrody Portas de Rodao, który jest częścią globalnej sieci geoparków Naturtejo UNESCO. Park stanowi imponujący wąwóz, wydrążony przez rzekę Tag w kwarcytowym grzbiecie pasma górskiego Perdigao.

Rezultatami odbytej aktywności są opracowane scenariusze zajęć.

Aktywność kończąca działania projektowe

W dniach od 6-11 października 2024 r. została zrealizowana ostatnia aktywność projektowa projektu „Zrównoważona żywność – od produkcji do konsumpcji”. Aktywność ta miała miejsce w Podkarpackim Centrum Edukacji Nauczycieli – Oddział w Przemyślu.

W ramach organizacji tego działania, tak jak w całym projekcie, przyświecały nam cele, które przyjęliśmy do realizacji. Z racji tego, że była to ostatnia aktywność projektowa, dokonaliśmy analizy stopnia realizacji zaplanowanych działań oraz stopnia osiągnięcia założonych celów projektu:

1. Udało nam się owocnie zbudować współpracę między europejskimi placówkami doskonalenia nauczycieli z Polski, Rumunii i Portugalii. Placówki są zainteresowane kontynuowaniem współpracy po oficjalnym zakończeniu projektu.
2. Wypracowaliśmy i wdrożyliśmy wspólnie innowacyjne koncepcje i strategie oraz narzędzia edukacyjne, które mają służyć podniesieniu kompetencji nauczycieli oraz poprawie jakości kształcenia w szkołach w zakresie zrównoważonej żywności oraz w kierunku zrównoważonego rozwoju.

Aby osiągnąć te cele, dołożyliśmy starań w poznaniu trzech wymiarów zrównoważonego rozwoju: gospodarczego, społecznego i środowiskowego. W ramach współpracy ze szkołami: ZS CKR w Nowosielcach i ZS CKR w Oleszycach, szkołami z Bystrzycy w Rumunii oraz szkołami w Castelo Branco w Portugalii wspieraliśmy edukację ekologiczną i kształtowanie postaw uwzględniających troskę o środowisko. Skupiliśmy się na wymianie dobrych praktyk w obszarze stosowania innowacji pedagogicznych. W naszych działaniach wspieraliśmy rozwój kompetencji oraz umiejętności uczniów i nauczycieli w zakresie przeciwdziałania zmianom klimatu, a także rozwijanie kreatywności, innowacyjności, przedsiębiorczości, empatii i tolerancji. Uczestnicy projektu potwierdzili, że z powodzeniem realizowali działania w zakresie kształtowania u nich świadomości ekologicznej, oraz że zapoznali się z regulacjami prawnymi związanymi z produkcją żywności ekologicznej w kontekście jej bezpieczeństwa zdrowotnego.

Zaplanowane w Polsce działania projektowe zostały w pełni zrealizowane. Wizyta rozpoczęła się w Bolestraszcach w Arboretum i Zakładzie Fizjografii. Uczestnicy projektu wzięli udział w warsztatach, podczas których opiekunka kolekcji pomologicznej Arboretum zaprezentowała bogactwo ogrodu botanicznego oraz omówiła temat dotyczący uprawy owoców ze starych sadów. W starych sadoch uprawiane są odmiany jabłoni, gruszy oraz derenia, dla których nie stosuje się chemii, ponieważ są one odporne na wszelkie choroby. Pracownicy Arboretum podzielili się również wiedzą na temat, jak zachować i uprawiać w produkcji gruntowej te odmiany drzew. Podczas warsztatów była możliwość degustacji jabłek różnych odmian. Warsztaty przyczyniły się do podniesienia świadomości dokonywania trafnych wyborów promujących lokalne produkty, w tym przypadku owoce, które stanowią ważne uzupełnienie prawidłowej diety. Nawiązana współpraca z Arboretum przyczyni się do poszerzenia oferty szkoleniowej PCEN o aspekty ekologii i dziedzictwa przyrodniczo-kulturowego Podkarpacia.

Kolejne warsztaty miały miejsce w przedsiębiorstwie Veggie Fresch. Przedsiębiorstwo oferuje dla rynku polskiego i zagranicznego warzywa wysokiej jakości. Uczestnicy projektu zapoznali się z produkcją warzyw, które

dostarczane są do sklepów i spełniają wysokie normy dla zdrowej żywności. Warsztaty w Gospodarstwie Rybackim w Bełżcu na Roztoczu miały na celu pokazanie hodowli ryb jako przykładu zdrowej żywności. W Bełżcu od pokoleń hodowane są w warunkach naturalnych cenne pod względem żywieniowym ryby: karp, sandacz, sum, pstrąg, amur. Stawy hodowlane położone są na najczystszych terenach NATURA 2000. Karp wędzony został nagrodzony Perłą w ogólnopolskim konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo” oraz został przez Ministra Rolnictwa wpisany na Listę Produktów Tradycyjnych. Ekspert w zakresie ichtiologii i akwakultury przedstawił informacje o ekologicznych metodach chowu karpia oraz o walorach zdrowotnych diety zawierającej ryby. W warsztatach wzięli udział również nauczyciele ze szkoły w Oleszycach.

W kolejnych dniach realizowaliśmy działania projektowe w ZS CKR w Oleszycach. Wspólnie z nauczycielami szkoły przeprowadziliśmy zajęcia otwarte i warsztaty o tematyce: „Komponowanie herbat na bazie ziół” oraz „Sporządzanie Bulletproof coffe” (kawy kuloodpornej) z wykorzystaniem ziół, przypraw i regionalnych produktów. Uczestnicy projektu uczestniczyli w zajęciach otwartych praktycznej nauki zawodu „Slow Food w żywieniu” – wypiek ziołowych ciasteczek na bazie regionalnych produktów. Zajęcia były realizowane w ramach praktycznej nauki zawodu w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Innowacja w kształceniu zawodowym polegała na zastosowanie nowatorskiej metody parzenia kawy z wykorzystaniem autorskich kompozycji ziołowych oraz na nieszablonowym wykorzystaniu ziół w przygotowywaniu potraw. Bardzo cennym celem tej innowacji jest rozwijanie kreatywności poprzez tworzenie autorskich kompozycji ziołowych i smakowych oraz propagowanie idei uczenia się przez całe życie. Wspólnie z nauczycielkami tej szkoły został przygotowany folder z przepisami pokonkursowymi „Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego, Slow Food 2024”. Folder stanowi jeden z rezultatów naszego projektu, został przetłumaczony na język angielski, wydrukowany i przekazany uczestnikom międzynarodowej konferencji 10 października 2024r.

Tematyka zdrowej żywności została pogłębiona podczas warsztatów w Kresowej Osadzie w Baszni Dolnej. Po zwiedzeniu wioski tematycznej, której program odwołuje się do wielokulturowości dawnych Kresów Rzeczypospolitej, uczestnicy projektu oraz nauczyciele z ZS CKR w Oleszycach wzięli udział w warsztatach „Kuchnia zero waste”, poprowadzonych przez eksperta kuchni kresowej. Głównym celem warsztatów było przybliżenie tradycyjnych, zdrowych potraw oraz wykorzystywanie przez ludzi naturalnych roślin leczniczych i zio-

łolecznictwa. Warsztaty w Kresowej Osadzie przyczyniły się do realizacji celów w zakresie promocji lokalnych systemów żywnościowych i zrównoważonych praktyk żywieniowych.

Zgodnie z zapisami w projekcie 10 października 2024 r. odbyła się Międzynarodowa Konferencja „Europejskie przykłady dobrych praktyk w zakresie zrównoważonej żywności”. Konferencja uzyskała patronat honorowy Ministra Edukacji. Patronatem medialnym wydarzenie objęły media: TVP 3 Rzeszów, TV Obiektyw, Radio VIA, Radio Rzeszów oraz Gazeta Nowiny i Nowiny 24.

Konferencja stanowiła podsumowanie działań projektowych. Prelegenci swoimi wystąpieniami wzbogacili tematykę realizowanych zagadnień. Podczas konferencji były promowane wytworzone rezultaty, dokonano ewaluacji działań projektowych oraz przedstawiono wyniki monitorowania przy użyciu wskaźników ilościowych i jakościowych. Konferencja była dostępna w formie online dla 63 szkół w Polsce, prowadzonych przez Ministra Rolnictwa, oraz dla zainteresowanych szkół podstawowych i ponadpodstawowych w województwie podkarpackim. Link do streamu został udostępniony szkołom w Bystrzycy w Rumunii oraz szkołom w Castelo Branco w Portugalii.

Podczas realizacji działań projektowych nie zabrakło akcentów kulturalnych. Nasi goście zwiedzili piękne miasto Przemyśl oraz Centrum Dowodzenia „Twierdza Przemyśl”. Centrum pełni funkcję wystawienniczo-edukacyjną a poznanie tego miejsca dostarczyło bardzo wielu ciekawych wrażeń.

Realizacja projektu „Zrównoważona żywność – od produkcji do konsumpcji” wpisała się bardzo pięknie w międzynarodową działalność Podkarpackiego Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie.

EWALUACJA ILOŚCIOWA I JAKOŚCIOWA PROJEKTU ERASMUS+ Zrównoważona żywność – od produkcji do konsumpcji

Aplikowanie do programów UE takich jak na przykład Erasmus+ wymaga między innymi wskazania we wniosku narzędzi i metod, aby sprawdzić, czy cele projektowe zostały osiągnięte.

W poradnikach Narodowej Agencji Programu Erasmus+ wskazuje się, że ewaluacja projektu może być obciążona różnymi błędami, np. zamieszczeniem „podręcznikowych definicji, kryteriów, nieadekwatnych do projektu, (...), brakiem metod, technik, brakiem pomysłu na wykorzystanie jej wyników”.

Warto zatem sięgnąć do źródeł obecnego pojęcia ewaluacji w oświacie. Wydaje się, że gdy partnerami w naszym projekcie były placówki doskonale-

nia nauczycieli działające w sektorze edukacji, tym źródłem mogą być zasady *zewnętrznego mierzenia jakości pracy szkół i placówek* (ZMJP). Stanowiły one pokłosie realizowanego w latach 1994–97 programu TERM (Doskonalenie Zarządzania Reformą – *ang. Training for Education Reform Management*). Jedną z zasad ZMJP był sposób/procedury zdobywania informacji o pracy szkół/placówek – „chcesz wiedzieć, zapytaj”. Zapytaj odbiorców usługi edukacyjnej (uczniów, rodziców), zapytaj także tych, którzy świadczą tę usługę (nauczycieli, dyrektora), zapytaj szeroko pojęte otoczenie edukacyjne szkoły (organ prowadzący, przedstawiciele środowiska lokalnego, przedsiębiorców w przypadku szkół kształcących zawodowo).

Oczywiście ww. respondenci odpowiadający wówczas na pytania w ankietach bądź wywiadach nie zdawali sobie sprawy, że niebawem w polskiej oświacie wdrożony zostanie projekt *systemu ewaluacji oświaty w nadzorze pedagogicznym*. Czy kilkunastoletnia historia tego projektu – już zakończonego – przybliżyła polską szkołę do odpowiedzi na ponadczasowe pytania: czy warto poddawać ewaluacji to, co robimy, zastanawiać się, czy osiągamy to, co założyliśmy, rozmawiać o tym, czy i co można poprawić?

Wróćmy jednak do ewaluacji naszego projektu, bo przecież projekty unijne „rządzą się swoimi prawami”, a nauki socjologiczne są bardzo bogate w tym względzie. W trakcie realizacji pierwszej aktywności w Projekcie (Polska, ZSCKR w Nowosielcach, 18 i 19 maja 2023 r.) dokonano diagnozy poziomu wiedzy i umiejętności uczestników projektu związanych z tematyką żywności, przyrody i zrównoważonym rozwojem. Ewaluacja wstępna (*ex-ante*) pozwoliła na określenie znajomości: horyzontalnego priorytetu Projektu i jego głównych celów, grup docelowych, planowanych działań projektowych, rezultatów Projektu i form ich upowszechniania, działań w sektorze edukacji partnerów Projektu. Uczestnicy bezpośredni naszego Projektu (partnerzy z Portugalii, Rumunii i Polski) wykazali się wysokim poziomem znajomości ww. zagadnień a ponadto określili swoje oczekiwania względem proponowanych w Polsce działań.

Do nauczycieli zaproszonych do udziału w warsztatach w Polsce skierowano również ankietę, która pozwoliła poznać ich opinie na temat Projektu oraz określić, czy Projekt osiągnął zaplanowane cele. Wydaje się, że w przypadku tego typu projektów (*Partnerstwa na małą skalę w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego*) respondenci pokładają nadzieję przede wszystkim w tym, że ich udział w działaniach tego Projektu przyniesie „możliwość wymiany doświadczeń oraz dobrych praktyk”, co zaznaczyło w formularzu ankiety większość uczestników badania.

Kolejnym aspektem pozwalającym na analizę jakościową osiągniętych celów Projektu jest niewątpliwie duże zaangażowanie nauczycieli z Podkarpacia w realizację naszego projektu przejawiającą się w wielorakiej współpracy między nimi. W szczególności było to widoczne w udziale nauczycieli związanych z ZSCKR w Nowosielcach (aktywność pierwsza), którzy brali także udział w aktywności czwartej poprzez przygotowanie tematycznych wystąpień oraz przywiezienie wystaw specjalistycznych dotyczących pszczelarstwa oraz zastosowania dronów w rolnictwie.

Badaniom ankietowym poddano również uczniów uczestniczących w zajęciach (warsztatach). Zastosowano ankietę w ewaluacji bieżącej (*on-going*) dla uczniów oraz słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych. Zapytano o znajomość celów Projektu, ocenę użyteczności zajęć oraz ich atrakcyjność, wykorzystanie przez nauczycieli narzędzi cyfrowych a także o szansę wykorzystania w przyszłości nabytej na zajęciach wiedzy.

Nasi partnerzy w Projekcie, jego beneficjenci z Portugalii i Rumunii, prowadzili ewaluację z zastosowaniem krajowych metod, stosowanych w ich pałcówkach doskonalenia nauczycieli.

Aktywność w Rumunii (październik 2023 r.) podlegała ocenie (ewaluacji) w trakcie:

- trójstronnych rozmów w Inspektoracie Szkolnym Bistrița Năsăud z nauczycielami zatrudnionymi w *Casa Corpului Didactic a Județului*;
- rozmów z uczestnikami warsztatów i lekcji pokazowych (nauczyciele i uczniowie);
- końcowej dyskusji na temat rezultatów i wyników aktywności pod kątem stopnia realizacji założonych celów i rezultatów oraz monitorowania osiągnięcia wskaźników Projektu.

Aktywność w Portugalii (maj 2024 r.) także poddano swoistej ocenie – gospodarze podsumowali nasze działania, poddając je ewaluacji stosowanej w *Agrupamento de Escolas Nuno Alvares*. Była to dyskusja na temat osiągniętych celów z ich przedstawieniem graficznym z użyciem narzędzi informatycznych. W warunkach polskich można by to przedsięwzięcie nazwać „burzą mózgów”, czyli jedną ze stosowanych w edukacji metod aktywizujących. Ponadto odbyło się spotkanie z przedstawicielami partnerów Szkoły, tj. przedsiębiorstw, uczelni, instytutów i szkół, którzy nas gościli w Castelo Branco.

Swoistym podsumowaniem Projektu stała się ponadto ewaluacja końcowa (*ex-past*), skierowana do dziewięciu bezpośrednich uczestników Projektu. Ankietowani wskazali wytworzone rezultaty w swoich krajach, w ankietach

podano również informacje na temat sposobów upowszechniania rezultatów Projektu. Odpowiadając na pytanie otwarte dotyczące wykorzystania doświadczeń zdobytych w trakcie realizacji Projektu, w tym w perspektywie długoterminowej, wskazano m.in. na wzbogacenie oferty szkoleniowej skierowanej do nauczycieli o tematykę realizowaną w projekcie i – co najważniejsze – ewentalne utworzenie sieci współpracy europejskich placówek doskonalenia nauczycieli na bazie zaistniałej współpracy z partnerami projektowymi.

Ilościową i jakościową ewaluację celów Projektu uzupełnia jeszcze jeden aspekt, nawet z poziomu geopolitycznego. Zgłaszając nasz Projekt do programu Erasmus+, trudno było przewidzieć takie zdarzenie, do którego doszło 18 maja 2023 r., kiedy to w trakcie realizacji pierwszej aktywności w Polsce (ZSCKR w Nowosielcach) nawiązano kontakt z partnerami drugiego projektu tej Szkoły. Uczestnicy naszego Projektu wzięli bowiem udział w przedsięwzięciu projektowym tej Szkoły pt. „Pszczoły Karpackie – nasi dobrodzieje”, w tym w konferencji, w trakcie której zostały wygłoszone tematyczne wystąpienia, w tym wykład I. Kowalczuk, przedstawicielki Ukrainy z Lwowskiego Narodowego Uniwersytetu Weterynarii, Medycyny i Biotechnologii, partnera tego Projektu. Ważność tego wydarzenia wynika z faktu, że w tym samym dniu i w tym samym miejscu (sala gimnastyczna Szkoły) odbyła się lekcja pokazowa naszego projektu pt. „Eksploracja systemów agrotechnicznych z użyciem drona – rolnictwo precyzyjne”. Dziś z perspektywy upływu czasu oraz trwania pełnoskalowej wojny w Ukrainie widać wyraźnie, do czego powinny służyć zdobycze techniki, jakimi w tym przypadku są drony.

Podsumowując, wydaje się, że konfrontacja wiedzy pochodzącej z trzech odmiennych kulturowo krajów europejskich, wymiana doświadczeń oraz dobrych praktyk pozwoliła nauczycielom biorącym udział w Projekcie na zwiększenie posiadanej wiedzy oraz umiejętności na rzecz zrównoważonego rozwoju i promowania zrównoważonej żywności. Dokładając do tego, chyba niedoceniane, pojęcie postaw, w tym przypadku na przykład „przyrost odwagi” w używaniu języka obcego, można mówić o podniesieniu kompetencji nauczycieli mających kontakt z naszym Projektem. Wytworzone rezultaty, np. w postaci scenariuszy zajęć, będą wykorzystywane w ofercie szkoleniowej partnerów projektowych i będą służyły wszystkim zainteresowanym nauczycielom z Polski, Rumunii i Portugalii. W ocenie uczestników Projektu pobyt i udział w aktywnościach projektowych wpłynął pozytywnie na ich dalszą ścieżkę zawodową.

Oprac. Izabela Pyra





Projeto Erasmus+
SUSTAINABLE FOOD FROM PRODUCTION TO CONSUMPTION
 2022-2-PL01-KA210-VET-000096503
WORKSHOP FROM FARM TO TABLE, BEE LIVE

20 a 24 MAIO

