

Zrównoważona żywność – od produkcji do konsumpcji – projekt realizowany przez Podkarpackim Centrum Edukacji Nauczycieli

Od 6-11 października 2024 r. Podkarpackie Centrum Edukacji Nauczycieli w Rzeszowie zrealizowało działania projektowe w ramach projektu Erasmus + 2022-2-PL01-KA210-VET-000096503 – Partnerstwa na małą skalę w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego *Zrównoważona żywność – od produkcji do konsumpcji*.

A ktywność 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 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 Nowosielscach 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 i 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.

Organizacja działań zaplanowanych do realizacji w Polsce przebiegała zgodnie z opracowanym planem.



Niedziela, 6 października 2024r.

W tym dniu nasi partnerzy przyjechali do Polski (do Przemyśla). Odkondu się wspólne spotkanie, które miało na celu szczególnie omówienie aktywności w Polsce oraz oczekiwanych rezultatów tej aktywności.

Poniedziałek, 7 października 2024 r.

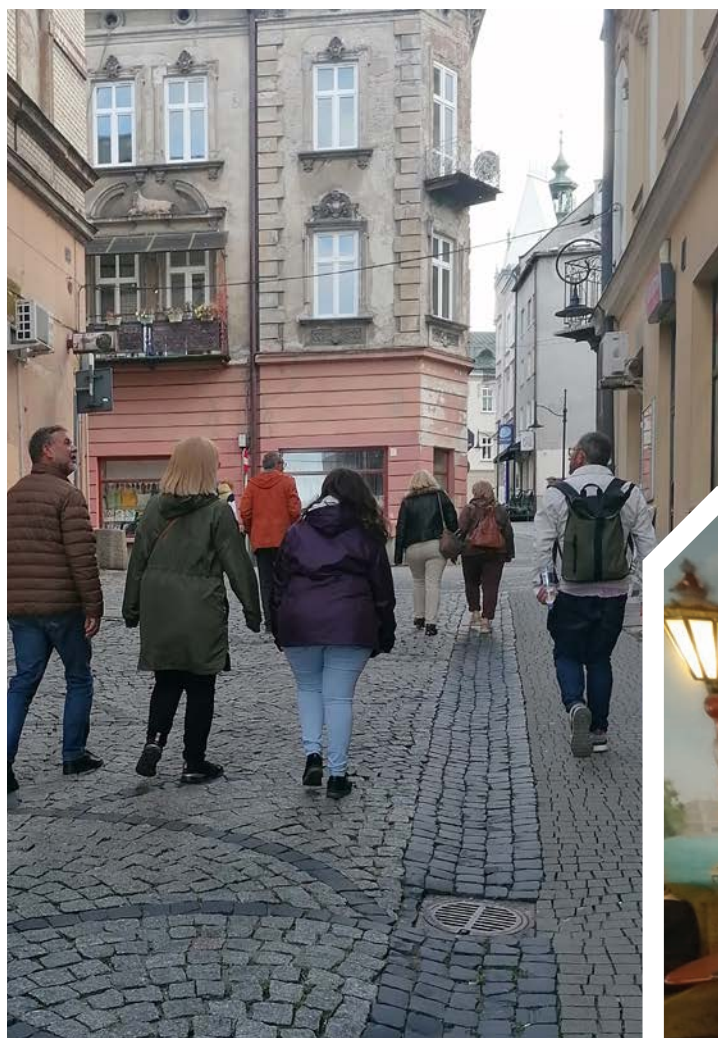
Uczestnicy projektu wzięli udział w warsztatach w Arboretum i Zakładzie Fizjografii w Bolestraszcach.

Panie przewodnik oraz opiekunka kolekcji pomologicznej Arboretum zaprezentowały bogactwo ogrodu botanicznego, a następnie skupiły się na dostarczeniu wiedzy na temat uprawy owoców ze starych sadów. W starych sadoch uprawiane są odmiany jabłoni, gruszy oraz derenia, dla których nie stosuje się chemii, ponieważ są odporne na wszelkie choroby. Pracownicy Arboretum dostarczyli nam wiedzy jak zachować i uprawiać w produkcji gruntowej te odmiany drzew.

Podczas warsztatów mieliśmy okazję degustować jabłka 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 (np. lekcje przyrodnicze i edukacja outdoorowa, lekcje muzealne, zwiedzanie ogrodu botanicznego przez osoby niepełnosprawne).





Po powrocie z Arboretum w Bolestraszycach do Przemyśla nasi goście zwiedzili „Centrum Dowodzenia Twierdza Przemyśl”. Centrum pełni funkcję wystawienniczo-edukacyjną a poznanie tego miejsca dostarczyło bardzo wielu ciekawych wrażeń.

Nasi goście zwiedzili również starą część miasta i spróbowali słynnych przemyskich lodów.



Wtorek 8 października 2024r.

W tym dniu zaplanowaliśmy udział w warsztatach w przedsiębiorstwie Veggie Fresch, które oferuje dla rynku polskiego i zagranicznego warzywa wysokiej jakości.

Zapoznaliśmy się z produkcją warzyw, które dostarczane są do sklepów i spełniają wysokie normy dla zdrowej żywności.



KARCZMA RYBACKA „KARPIÓWKA”

„Karpiówka” powstała w 2015 r. na terenie Gospodarstwa Rybackiego „Bełzec”, przy stawach pełniących funkcję zimochowów. Serwujemy w niej ryby pochodzące z własnej hodowli, odławiamy je nawet kilkanaście razy dziennie, dzięki czemu są zawsze świeże i najwyższej jakości.

Na czas grudniowego sezonu świątecznego z dolnego poziomu karczmy wynoszone są wszystkie meble, a ściany i podłogi są zabezpieczane. Przepływająca przez środek lokalu rzeka Kryniczka pełni rolę pfczki, z której za pomocą stojącego na co dzień w lokalu dźwigu odławiane są karpie przeznaczone na wigilijne stoły w całej Polsce.



Kolejne warsztaty miały miejsce w Gospodarstwie Rybackim w Bełczu na Roztoczu. Warsztaty te miały na celu pokazanie hodowli ryb jako przykładu zdrowej żywności.

W Bełczu 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 – mgr inż. Anna Kuśmierczak-Kuceł będąca równocześnie właścicielką gospodarstwa przedstawiła informacje o ekologicznych metodach chowu karpia oraz walory zdrowotne diety zawierającej ryby.

Ponadto pracownik firmy przeprowadziła bardzo ciekawe warsztaty pokaz filetowania karpia i przyrządzania smacznych potraw szczególnie dla dzieci. Organizatorzy warsztatów zorganizowali również degustację swoich wyrobów.

W warsztatach wzięli udział również nauczyciele ze szkoły w Oleszycach.





Środa 9 października 2024 r.

W środę 9 października zrealizowaliśmy zadania w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego 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”.





Obserwowaliśmy również zajęcia otwarte 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 – symbol cyfrowy zawodu 343404, kwalifikacja: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań, HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.





Innowacje w kształceniu zawodowym – zastosowanie nowatorskiej metody parzenia kawy z wykorzystaniem autorskich kompozycji ziołowych, nieszablone wykorzystanie ziół w produkcji potraw.

Bardzo cennym celem tej innowacji jest rozwijanie kreatywności poprzez tworzenie autorskich kompozycji ziołowych i smakowych oraz propagowanie idei uczenia się przez całe życie. Zajęcia o tematyce „Slow Food w żywieniu” to akcent na umiejętność zastosowania wiedzy w praktyce na temat ziół i wykorzystanie ich w wyrobach cukierniczych z zastosowaniem regionalnych surowców.



Nauczycielki tej szkoły przygotowały folder z przepisami pokonkursowymi „Ogólnopolskiego Konkursu Gastronomicznego, Slow Food 2024”. Folder stanowi jeden z rezultatów naszego projektu. Folder został przetłumaczony na język angielski, wydrukowany i przekazany do rozdania uczestnikom konferencji międzynarodowej w dniu 10 października.

Nasz pobyt w Szkole pozwolił na poznanie jej bazy dydaktycznej, wzbogaconej także w związku z realizacją projektu o „Zielone laboratorium Food Power”.





Tematyka zdrowej żywności została pogłębiona podczas warsztatów w Kresowej Osadzie w Baszni Dolnej. Po zwiedzeniu wioski tematycznej, która przenosi w przeszłość, odwołuje się do wielokulturowości dawnych Kresów Rzeczypospolitej, uczestnicy projektu oraz nauczyciele ZS CKR w Oleszycach wzięli udział w warsztatach – kuchnia zero waste, prowadzonych przez eksperta kuchni kresowej.

Głównym celem warsztatów było przybliżenie tradycyjnych, zdrowych potraw oraz wykorzystywanie przez ludzi naturalnych roślin leczniczych i ziołolecznictwa. Uczestnicy warsztatów poznali również metody utrwalania roślin do przechowywania.

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





Czwartek 10 października 2024 r.

Zgodnie z zapisami w projekcie w dniu 10 października została zorganizowana Międzynarodowa Konferencja „Europejskie przykłady dobrych praktyk w zakresie zrównoważonej żywności”. Konferencja uzyskała patronat honorowy Ministra Edukacji. Patronatem medialnym wydarzenie objęły media: TVP3 Rzeszów, TV Obiektów, Radio Via. Radio Rzeszów oraz Gazeta Nowiny i Nowiny 24.

Konferencja stanowiła podsumowanie działań projektowych. Prelegenci swoimi wystąpieniami wzbogacili tematykę realizowanych aktywności w projekcie.



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.







Piątek 11 października 2024 r.

Piątek był ostatnim dniem pobytu naszych partnerów w Polsce. Zgodnie z planem dokonaliśmy podsumowania naszych działań. Przeprowadzona została dyskusja na temat końcowych wyników, w tym obowiązującej dokumentacji. Partnerzy udali się w drogę powrotną.



Opracowała: Izabela Pyra
koordynator Projektu
nauczyciel konsultant PCEN Rzeszów