



MODULIS 4

Talentų galimybė - studentų stažuočių potencialas



This programme has been funded with support from the European Commission. The author is solely responsible for this publication(communication) and the Commission accepts no responsibility for any use that may be made of the information contained therein.

©Cook It Forward - 2020-1-LT01-KA202-077975
Erasmus+ KA2 Strategic Partnership 2020-2022

Modulio Turinys

4 modulyje nagrinėjami kulinarijos verslo darbdavio poreikiai ir kaip studentų stažuotės gali atitikti šiuos reikalavimus.

Anksčiau šiame kurse tyrinėjome, kuo naudingi studentai gali būti diegdami naujoves mūsų kulinariniame pavelde. Dabar nagrinėjame studentų praktikos talentų galimybes arba potencialą darbdavių požiūriu.

1

Kulinarijos verslo darbdavio poreikiai

2

Sukurti keturių etapų studentų praktikos darbo planą.

3

The student's role: commitments and expectations

4

Dėmesys užduotims

01

Kulinarijos verslo darbdavio poreikiai





„Maistas yra viskas, kas mes esame.

Tai nacionalistinių jausmų, etninių jausmų, jūsų asmeninės istorijos, jūsų provincijos, jūsų regiono, jūsų genties, jūsų močiutės pradžios. Jis neatsiejamas nuo jų nuo pat pradžių

Anthony Bourdain

Darbdavio prizmė

Darbdavio laikas yra toks brangus, Labiausiai užimtos maisto įmonių ir (arba) gamybos padalinių virtuvės turi mažai laisvo laiko. Darbdaviai turi pasinaudoti studentų praktikos privalumais.

Mūsų mokymosi turinys padės įdiegti procesą, kuris padės pasiekti šią naudą, o patirtis bus panaudota kuriant kultūrinės kulinarijos receptus ir metodus jų įmonėse. Čia aptarsime, kas, kodėl ir kaip, žvelgiant iš darbdavio pozicijų.

1

Inovacijų poreikiai - kulinarinio paveldo galimybės

2

Kulinarinio paveldo verslo plano kūrimas

3

Tyrinėkite ir mokykitės

4

Viso proceso vertinimas ir analizė



1. Inovacijų poreikiai

Apžvalga iš darbdavio perspektyvos

"Cook it Forward" tikslas – padėti maisto pramonės įmonėms – viešbučiams, kavinėms, restoranams, gatvės maisto kioskams, ūkiams ar tiekėjams – nustatyti ir išnaudoti kultūrinio ir kulinarinio paveldo galimybes savo maisto pramonės įmonėse.

INOVACIJŲ POREIKIAI

Kulinarijos sektoriuje nuolat jaučiamas spaudimas prisitaikyti prie tendencijų ir jas keisti, tuo pat metu siekiant didesnio našumo, efektyvumo ir novatoriškumo. Nuolatinių naujovių siekia restoranai ir kulinarijos MVĮ. Ko ieško restoranų kritikai. Į verslo modelį įtraukiant studentų praktikas, galima padėti sumažinti dalį šio spaudimo.



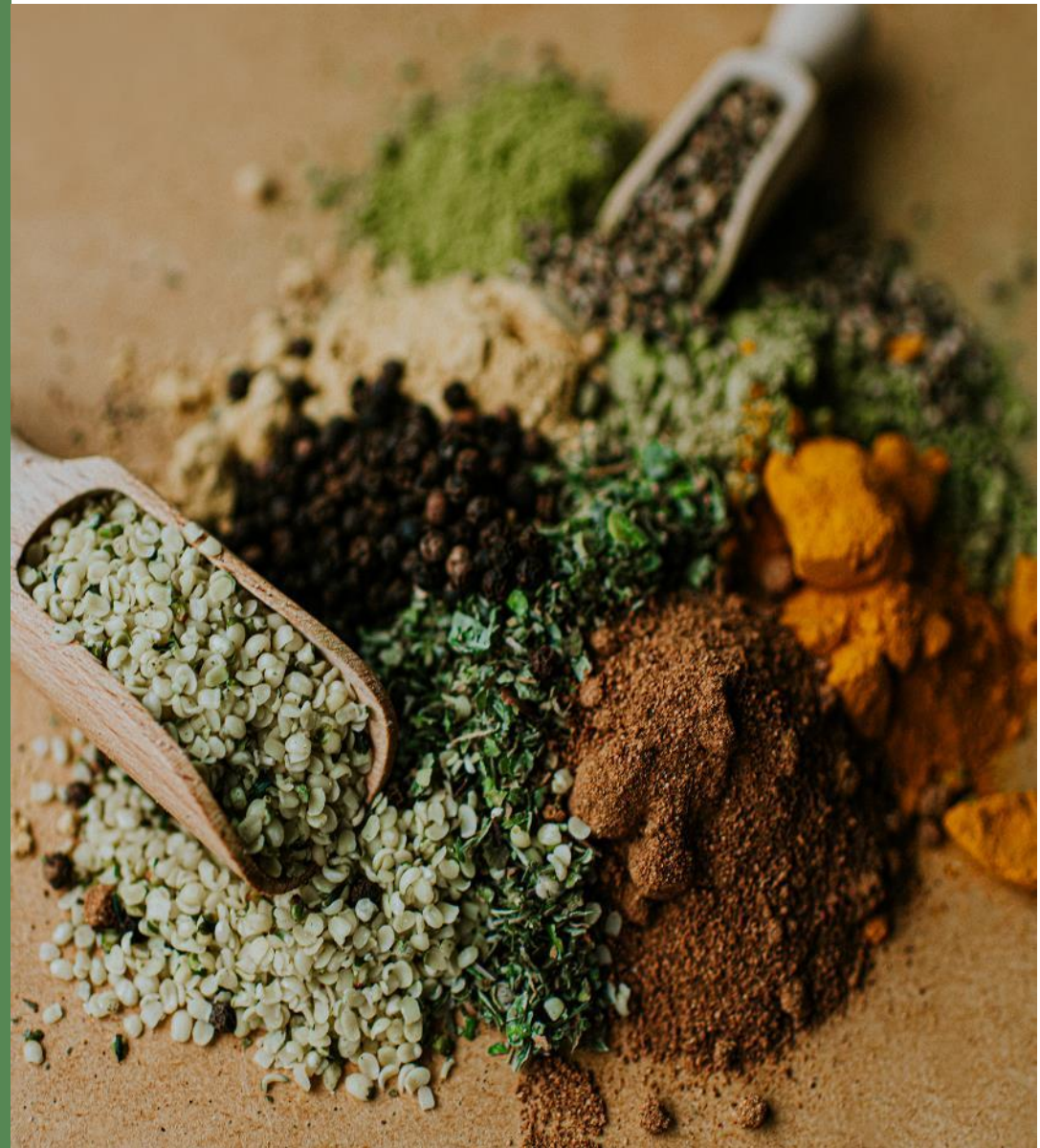
INOVACIJŲ POREIKIAI

Inovacijos yra labai svarbios, kad kulinarijos verslas išliktų aktualus, pritrauktų naujų klientų ir išsiskirtų iš konkurentų.

Beveik 60 % restoranų žlunga per pirmuosius trejus metus nuo atidarymo.

Taigi kulinarinių įmonių darbdaviai žino, kad inovatyvi idėja gali būti skirtumas tarp nesėkmės ir sėkmės.

Tačiau tikros inovacijos turi būti autentiškos. Dažnai kulinarinės įmonės, ieškodamos naujovių, nesugeba to padaryti ir triukus supainioja su naujovėmis. Nėra nieko autentiškesnio už mūsų kulinarinį paveldą - jis gali būti tikrų naujovių šaltinis.



TALENTŲ POREIKIAI

Svetingumo pramonė susiduria su talentų krize, dėl kurios kyla pavojus vienos iš didžiausių pasaulyje svetingumo pramonės šakų, kurioje dirba daugiau kaip 300 mln. darbuotojų arba 10 proc. pasaulio BVP, augimui. Dėl priverstinio uždarymo Covid-19 daug talentingų žmonių paliko šią pramonės šaką. Vienas darbdavys pasakoja: "Tai buvo iššūkis prieš pandemiją, bet dabar tai jau visiškai krizė".

Dalyvaudamas studentų praktikos programose, darbdavys į kulinarijos verslą pritraukia naujų talentų, taip, tai trumpalaikis procesas, tačiau jis pasėja sėklas, kad jaunesni žmonės pamatytų kulinarijos sektoriaus karjeros galimybes.



ĮVAIROVĖS POREIKIAI

Įvairesnių ir įtraukesnių darbo vietų kūrimas teikia daug naudos verslui, tačiau iš esmės tai geresnė vieta žmonėms – tiek darbuotojams, tiek klientams. Kulinarijos sektorius jau dabar yra įvairialypis, tačiau įvairovė – tai ne tik rasė ar lytis, bet ir amžius ar kilmė.

Kulinarijos pramonė unikali tuo, kad natūraliai veikia daugiakultūroje erdvėje su įvairiais klientais. Būti įtraukiam reiškia švęsti ir skatinti žmonių skirtumus; pasak žurnalo "Forbes", įtrauktis reiškia bendradarbiavimą, bendradarbiavimą, atvirumą, sąžiningumą, smalsumą ir galiausiai atsakomybę.



RINKODAROS DIFERENCIACIJOS POREIKIS

Kovid-19 pandemija atnešė pokyčių. Keičiasi klientai, skoniai, valgymo patirtis, konkurencija ir sektoriaus dalyviai. Kulinarijos įmonės visur buvo priverstos išnagrinėti savo rinkodaros strategijas, gilintis į savo kūrybos gelmes ir daugeliu atvejų peržengti įprastas komforto zonas. Darbo patirties studentai gali suteikti naujų įgūdžių (pvz., skaitmeninės ir patyriminės rinkodaros), kurie padės jums sukurti unikalų prekės ženklą ir žinutę. Ar žinojote, kad "TikTok" maisto tendencijos yra viena sparčiausiai augančių rinkodaros galimybių?



TVARUMO POREIKIS

Tvarūs metodai, maisto švaistymo ir maisto trūkumo mažinimas - tai varomosios jėgos, lemiančios 2022 m. ir vėlesnių metų maisto tendencijas. Grįžimas prie pagrindų visomis prasmėmis - tai kelias į priekį virtuvėje. Vartotojai nori saugoti planetą ir ieškos užkandinių su trumpomis tiekimo grandinėmis ir sezoniniais pasiūlymais. Šią tendenciją gali paremti senų receptų ir technologijų naudojimo atkūrimas. Dėl pandemijos vartotojų poreikiai apskritai pasikeitė. Žmonės pakeitė bendravimo būdą, daugiau dėmesio skiria asmeninei sveikatai ir vis labiau rūpinasi planetos sveikata.



Poreikis - perkrauti ateičiai

Covid-19 pakeitė mūsų vartojimo ir valgymo įpročius. Sveikų ir tvarių produktų troškimas iš geradarių norų tapo būtinybe. Nauji troškimai ir vizijos reikalauja, kad jie būtų įgyvendinti. Neseniai išleistoje knygoje "Food Report, 2022" mitybos specialistė ir maisto tendencijų tyrinėtoja Hanni Rützler parodo, kur link judame šioje kelionėje. Jos ataskaitoje pradedame nuo visiškai naujos vietos... "Naujosios normos", kurioje į pirmą planą iškeltos tokios vertybės kaip sveikata, higiena ir sauga, taip pat tokios temos kaip etika ir sąžiningumas. "Turėtume iš naujo pažvelgti į krizės metu sugalvotus neatidėliotinus sprendimus, nes jie gali būti gyvybingos koncepcijos ateičiai", - rašoma ataskaitoje. Rützleris tai vadina "priverstiniais pokyčiais, pageidaujamais rezultatais". Tai pakeitė vartotojų ir maitinimosi elgseną, kaip ir naujas sveikos mitybos supratimas... "geras maistas, gera nuotaika". Kitaip tariant, sveika mityba visada turi būti sveika ir aplinkai. Pasak Rützlerio, dėl šios naujos normos išryškėjo trys pagrindinės tendencijos:

- ① Nulis atliekų
- ② Vietinė egzotika
- ③ Tikras visavalgis

Pasisemkite įkvėpimo...Perskaitykite šį straipsnį.

KTCHN *rebel*

CLICK
ON
IMAGE

**Sustainable gastronomy is a
new challenge that makes you
want to embrace change**

Source: <https://www.ktchnrebel.com/sustainable-regionality-gastronomy/>

**COOK IT
FORWARD**



2. Kulinarinio paveldo verslo plano kūrimas

Praeitis - ateities pagrindas

Ar žinojote, kad mūsų kulinarinis paveldas gali būti naudojamas verslo plėtrai ir vertės kūrimui? Kulinarinis paveldas turi patrauklų potencialą kuriant kulinarinius produktus ir paslaugas. Jis gali būti tapatybės kūrimo, prekės ženklo kūrimo ir rinkodaros šaltinis.



Verslo plano kūrimas

Nors pradėdami verslą galėjote parengti verslo planą, tik nedaugelis įmonių jį atnaujina, kai diversifikuoja veiklą. Galbūt savo restorane pakeitėte tradicinį receptą, jis yra labai populiarus ir manote, kad jis gali būti vertinamas kaip maisto produktas. Jūsų verslo planas galėtų būti orientuotas į tai, kad šis produktas vartotojui būtų pateiktas nauju būdu, pvz., sukuriant maisto prekės ženklą.

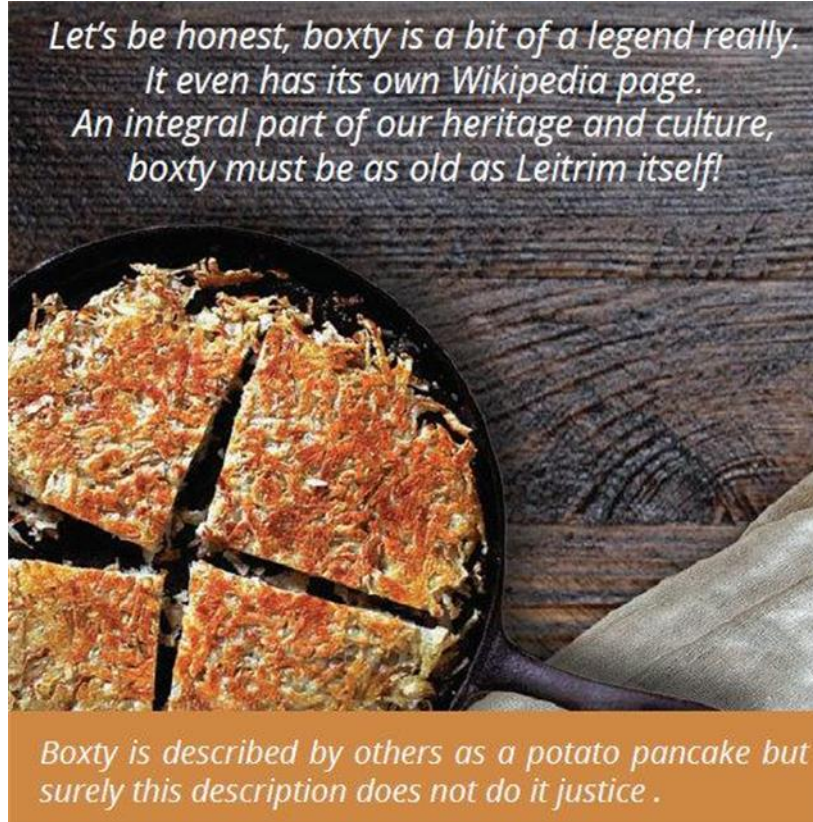


Prekės ženklas pavyzdys:



"Jinny's Bakery" (Airija) savo tradicinį receptą naudoja labai stipriai, kaip matyti ant pakuotės: "RESTAURANT STYLE BREAD YOU CAN MAKE AT HOME".

PAVYZDYS: VERSLO KŪRIMAS REMIANTIS KULINARINĖMIS TRADICIJOMIS



Naujos ir novatoriškos paveldo maisto produktų, tokių kaip "Dromod Boxty" (Airija), gamybos tendencijos ir tendencijos visoje Europoje.

<https://tasteleitrim.com/leitrim-home-of-boxty/>

NAUJI KELIAI Į RINKĄ

Maisto arba ūkininkų turgūs - tai puiki galimybė ir nebrangus kelias į rinką vietos kulinarinių produktų gamintojams išplėsti savo verslo modelį. Jie tapo nauju rinkos keliu daugeliui maisto gamintojų ir verslininkų, kurie dėl "Covid 19" apribojimų turėjo uždaryti savo įprastinius verslus (kavines ir (arba) restoranus). Jūs ne tik gaunate galimybę parduoti, papasakoti savo kulinarinę istoriją ir įgyti naujų klientų, bet ir suprasti, kas sudomina vartotojus - ką vartotojai laiko autentišku ir unikaliu ir kas paskatintų juos pirkti reguliariai.





"An Caife Bia - Slainte" (Airija), anksčiau turėjusiai klestinčią kavinę, bet dabar dėl COVID apribojimų prekiaujančiai vietiniuose ūkininkų turguose, ŪKININKŲ TURGUS siūlo naują kelią į rinką.

www.facebook.com/ancafebiaslainte





Portugalijoje taip pat daug virėjų ir restoranų, tokių kaip "Tombalobos Restaurante", kuria naujus projektus ir prekiauja ūkininkų turguose.

www.facebook.com/Tombalobos.Restaurante.Alentejano

NAUJI KELIAI Į RINKĄ

COVID 19 paskatino prenumeratos dėžučių atgimimą, žmonės jas pamėgo ir jų pardavimai sparčiai auga! Kodėl žmonės jas mėgsta? Vartotojas, kartą paragavęs patogumo ir džiaugsmo, kurį teikia kas mėnesį gaunami siuntiniai, tampa priklausomas. Bet kodėl? 2018 m. "McKinsey & Company" atliktame tyrime prenumeratos dėžučių bendrovės suskirstytos į tris kategorijas: papildymas, kuravimas ir prieiga. Paprasčiau tariant, prenumeratos dėžutės kiekvieną mėnesį patogiu būdu siūlo kažką naujo ir įdomaus!



Tiesioginės prekybos pavyzdys...



"Ireland's Artisan Pantry" siūlo prenumeratos dėžutes ir siunčia geriausius Airijos amatininkų pagamintus maisto produktus po visą pasaulį.

www.irelandsartisanpantry.com

NAUJI KELIAI Į RINKĄ

PARDAVIMAS INTERNETU / PRISTATYMAS Į NAMUS

Daugelis kulinarijos verslininkų ėmėsi elektroninės prekybos ir pirmąją kurdami naują verslo modelį, susijusį su pardavimu internetu ir pristatymu į namus.

Maisto dėžutės ir (arba) maisto rinkiniai yra vienas populiariausių mažmeninės prekybos produktų, kuriuos restoranai dabar siūlo kaip pristatymo alternatyvą. Galimybė pasigaminti maistą namuose siūlo klientams šviežią gero maisto patirtį namuose, pateikiant instrukcijas per socialinę žiniasklaidą ir šviežius ingredientus.

Airijoje veikiantis picerijos restoranas pradėjo naudoti patiekalų rinkinius kaip naujo verslo modelio dalį. "The Dough Bros" picų rinkiniai



Pripažįstame šią galimybę, kas toliau?

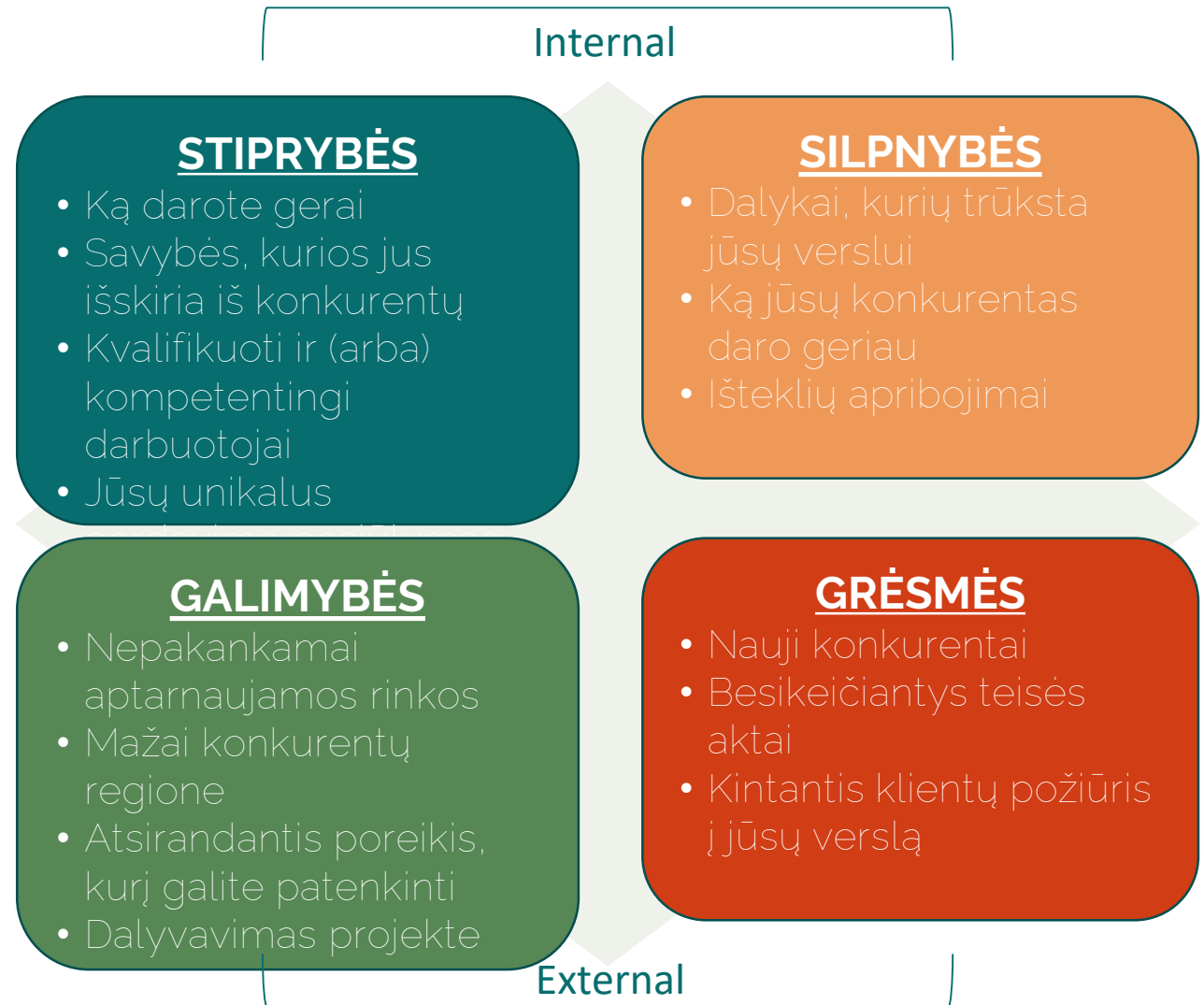
Gerai pradėti nuo savo verslo modelio:

Verslo modelis - tai sėkmingos verslo veiklos planas, kuriame nurodomi pajamų šaltiniai, numatomi klientai, produktai ir finansavimo detalės.

Pagrindinės verslo modelio sudedamosios dalys turėtų apimti įsijautimą į savo tikslinius klientus, rinką, organizacijos stipriąsias puses ir iššūkius (iš SWOT analizės), esminius produkto / paslaugos elementus ir tai, kaip jie bus parduodami.

SSGG Analizė:

SSGG analizė – tai paprasta, bet galinga sistema, padedanti išnaudoti bet kurios įmonės ar projekto stiprybes, pagerinti silpnybes, sumažinti grėsmes ir kuo geriau pasinaudoti galimybėmis. SSGG analizė – tai procesas, kurio metu galima nustatyti vidinius ir išorinius veiksnius, turėsiančius įtakos verslo ar projekto veiklos rezultatams ateityje.



Turime savo viziją, kas toliau?

Veiksmingas verslo modelis padeda išsiaiškinti tokius elementus, kaip:

Jūsų verslo koncepcija

Kokią problemą sprendžiate ir kam?

Kaip sukursite vertę klientams?

Kaip jūsų produktas ar paslauga pasieks klientus?

Kaip jūsų verslas išliks konkurencingas?


Visas pajamas ir išlaidas, kurias galite numatyti.

Turime savo viziją, kas toliau?

Answering these questions:

- **Jūsų verslo koncepcija** - Kulinarinio paveldo propagavimas ir atkūrimas
- **Kokią problemą sprendžiate ir kam ji skirta?** - Užkirsti kelią mūsų kultūros paveldo praradimui. (Vietos bendruomenei) Užkirsti kelią verslo sąstingui. (Jums ir jūsų darbuotojams)
- **Kaip sukursite vertę klientams?** - Iš naujo atrandami receptai ir pasakojama mūsų kulinarinio paveldo istorija.
- **Kaip jūsų produktas ar paslauga pasieks klientus?** Per savo maitinimo paslaugų verslą ir plėtojant partnerystę turizmo srityje.
- **Kaip jūsų verslas išliks konkurencingas?** Nuolat atnaujindami savo meniu ir paslaugas, pasitelkdami studentų praktiką ir turėdami viziją.
- **Visos pajamos ir išlaidos, kurias galite numatyti.** Dalyvavimas CIF programoje turėtų padidinti pajamas, atgaivindamas verslą ir suteikdamas jam ateities perspektyvą. Studentų praktika nekainuos brangiau nei nuolatinių darbuotojų.

3. Tyrinėkite ir mokykitės



"Žinios apie mūsų istoriją leidžia suprasti, iš kur atėjome, o tai savo ruožtu padeda suprasti mūsų dabartį. Tai ne tik atskleidžia praeitį, bet ir padeda kurti geresnę ateitį."

Tyrinėjimas ir mokymasis

Kulinarijos verslo savininkai nuolat mokosi, tačiau gali nežinoti apie oficialų mokymosi visą gyvenimą apibūdinimą. Mokymasis visą gyvenimą - tai "nuolatinis, savanoriškas ir motyvuotas" žinių siekimas dėl asmeninių ar profesinių priežasčių. Mokymosi kultūra kulinarijos versle jums, kaip verslo savininkui, jūsų komandai ir jūsų mokiniams, yra labai vertingas turtas, suteikiantis begalę verslo plėtros ir mokymosi galimybių.



Tyrinėjimas ir mokymasis

Dalyvaudami projekte "Cook it Forward" raginame jus tyrinėti arba paskatinti savo darbuotojus tyrinėti savo vietovės ar regiono kulinarinį paveldą.

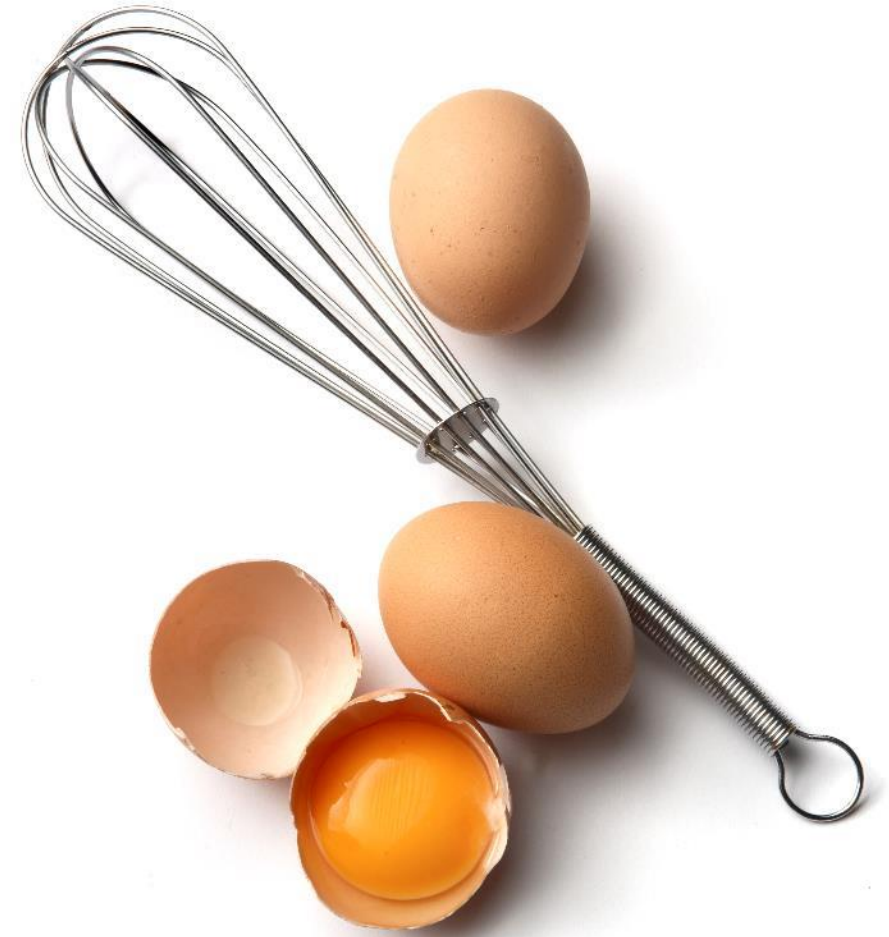
Keliaukite gilindamiesi, kalbėkitės su vietiniais gyventojais ir seneliais, skaitykite senas receptų knygas ar žurnalus, kalbėkitės su regiono ūkininkais ir maisto gamintojais, kad sužinotumėte savo praeitį, tada pasidalykite kulinarine istorija. Remkitės 3 moduliu ir mūsų "Vietos ant lėkštės"



Tyrinėjimas ir mokymasis

Yra keletas būdų, kaip susipažinti su savo regiono kulinariniu paveldu.
Maisto tinklai - Dublino maisto grandinė
Interneto forumai - 25 populiariausi maisto forumai,
Vietos paveldo grupės - Maisto kelių tinklas
Facebook puslapiai - Food on the Edge
Vietos bibliotekos / muziejai - FOOD Museums

"Terra Madre" - "Slow Food"
bendruomenės, skatinančios naują
požiūrį į gastronomiją, pagrįstą
biologinės įvairovės apsauga,
aplinkosauga ir pagarba vietos kultūroms
bei tradicijoms.



02

Mokinių vaidmens 4 žingsnių darbo plano sukūrimas



4 etapų darbo planas

Šiandieniniams mokiniams suteikiama galimybė pasirengti rytojaus iššūkiams.

Studentai gali susipažinti su šiuolaikiniam verslui reikalingais įgūdžiais ir požiūriais bei suvokti, kad profesinio gyvenimo reikalavimai sparčiai ir nuolat kinta.

Konkurencinis pranašumas visiems bus naudingiausias, jei studentai įgis tinkamų įgūdžių ir nuostatų.

Turint parengtą planą, tai tampa lengviau pasiekama.

1

Įvadas į darbo vietą

2

Dirbti kaip darbuotojas

3

Kūrybiškumo skatinimas

4

Rezultatų registravimas

1. Įvadas į darbo vietą

Įvadas – tai naujų darbuotojų supažindinimo su jūsų įmone procesas, kurio metu jiems padedama įsitvirtinti ir suteikiama informacija, reikalinga tam, kad jie taptų vertingais komandos nariais:

- supažindinimą su komanda ir (arba) vadovu
- būtinų dokumentų tvarkymas
- jų pareigų ir (arba) projektų aprašymą
- sveikatos ir saugos / drausminė politika
- peržiūros (-ų) grafikas



2. Darbas kaip darbuotojui

Nors studentai paprastai dirba jūsų kulinarijos įmonėje tik tam tikrą trumpą laiką, iš jų vis tiek tikimasi, kad jie įsitrauks kaip tipiški darbuotojai ir:

- atlikti paskirtas užduotis ir (arba) projektus
- būti komandos nariais
- laikytis įmonės taisyklių ir terminų
- pranešti apie nelaimingus atsitikimus ir (arba) incidentus
- visada rūpintis kulinarijos verslo reputacija ir sėkme.



3. Kūrybiškumo skatinimas

Mokiniui klasėje dažnai sunku parodyti savo kūrybiškumą ir idėjas. Tačiau tikimasi, kad realioje darbo vietoje jiems bus suteikta galimybė pasidalyti savo idėjomis kartu su savo techniniais ir teoriniais įgūdžiais, kurie paskatins ir pagerins jūsų kulinarinio paveldo projektus. Įgiję realios projektų rengimo patirties, mokiniai įgis vertingos patirties ir pasitikėjimo savimi.



4. Rezultatų registravimas

Prieš mokiniams atvykstant į jūsų darbo vietą, jų profesinio rengimo ir mokymo mokytojai atliks pradinį vertinimą.

Tiek jūsų, tiek mokinio bus paprašyta pateikti grįžtamąjį ryšį apie praktikos pabaigą, kad būtų galima nustatyti pasiektą mokymosi lygį ir programos naudą.

Tačiau puikiais rezultatais galima laikyti ir naujai išrastus valgiaraščius bei padidėjusius pardavimus ir (arba) klientų pasitenkinimą.



03

Studento vaidmuo: lūkesčiai ir įsipareigojimai



Lūkesčiai ir įsipareigojimai

Atlikdami praktiką darbdaviai ir studentai turi savo lūkesčių ir įsipareigojimų. Svarbu, kad jie būtų aptarti prieš pradedant darbo praktiką.

Visi dalyviai nori, kad ši patirtis būtų abipusiai naudinga, kai darbdaviai susipažįsta su naujomis ir moderniomis maisto gaminimo technikomis, naujais metodais ir sužino apie skaitmeninimo svarbą kulinarijos ir svetingumo pasaulyje. Studentai tuo pat metu įgyja realios patirties ir susipažįsta su regiono maisto istorija, gauna galimybę iš naujo atrasti ir būti kūrybingais, todėl sukuria pridėtinę vertę savo verslui.



Mokinio vaidmuo

Sąvoka "darbo patirtis" paprastai reiškia tam tikrą laikotarpį, kurį studentas praleidžia jūsų įmonėje ir kurio metu susipažįsta su realiomis verslui reikalingomis užduotimis. Tai leidžia studentui iš pirmų lūpų susipažinti su jūsų verslo procesais, struktūromis, tarpusavio priklausomybe, santykiais ir protokolais. Kai kurios darbo praktikos vietos suteikia galimybę išbandyti savo jėgas atliekant konkrečias užduotis, kitos – tiesiog stebėti ir mokytis. Tačiau manome, kad pagal programą "Cook it Forward" studentų dalyvavimas ir įsitraukimas yra labai svarbūs, kad stažuotė būtų sėkminga.



Darbdavių lūkesčiai

Jūs, kaip darbdaviai, būsite atsakingi už tai, kad studentas turėtų galimybę atlikti įvairią veiklą, o ne tik stebėti ar atlikti šešėlinį darbą, kad studentas įgytų realaus darbo patirties.

Tikimasi, kad su studentu elgsitės kaip su tikru darbuotoju ir atliksite peržiūrą bei priežiūrą, kad skatintumėte tolesnį mokymąsi ir tobulėjimą.

Siekiant didinti konkurencingumą, švietimui ir verslui būtina bendradarbiauti, kad jaunimas būtų geriau pasirengęs darbo pasauliui, įgytų reikiamų įgūdžių ir motyvacijos.



Pedagogo lūkesčiai

Mokykla arba mokymo centras, iš kurio mokinys atvyksta, taip pat atlieka labai svarbų vaidmenį atliekant veiksmingą praktiką:

padeda mokiniui nustatyti savo stipriąsias ir silpnąsias puses kartu su mokiniu nustatydami realius praktikos tikslus, kuriais galima pasidalyti su darbdaviu laiku teikti studentams tikslingą paramą prieš praktikos atlikimą ir po jos užtikrinant, kad darbo vieta būtų tinkama ir padėtų studentui atlikti praktiką.



Įsipareigojimai

Kaip ir bet kurioje kitoje pareigybėje, studentui jūsų darbo vietoje tenka tam tikri standartiniai įsipareigojimai:

Punktualumas

tinkama asmeninė išvaizda

higienos reikalavimų laikymasis

saugos taisyklių laikymasis

Bendradarbiavimo etika

Kokybiškas grįžtamasis ryšys

Noras klausytis ir mokytis

Noras dalytis idėjomis ir įgūdžiais



Įsipareigojimas vienas kitam

Visos suinteresuotosios šalys, dalyvaujančios darbo vietoje, turi tam tikrų įsipareigojimų viena kitai. Iš visų šalių reikalaujama pagarbos, dėkingumo ir atitinkamų pastangų. Siekdami užtikrinti, kad mokymasis įsitvirtintų ir kad įsidarbinimo įgūdžiai neišblėstų, pedagogai turėtų siekti tęsti "praktikos darbo vietoje" temą kartu su mokiniais. Tai gali būti daroma užmezgant nuolatinius santykius su darbdaviais, kad jie galėtų dalyvauti ateityje. Studentai turėtų būti skatinami nustatyti tolesnius tikslus, pavyzdžiui, padėti kitiems studentams pasiruošti praktikai - "išmokti dirbti", o darbdaviai turėtų būti atviri vertinimams ir grįžtamajam ryšiui, kad programos būtų galima nuolat tobulinti ir plėtoti



04

Dėmesys užduotims



Studentų užduotys

Svarbi projekto "Cook it Forward" mokymosi dalis yra mokinio užduoties "receptų knygos ir (arba) kolekcijos" kūrimas.

Šioje dalyje skatiname kiekvienos šalies mokinius iš naujo išrasti savo šalių kultūros ir paveldo maisto produktus ar patiekalus. Šiomis užduotimis norime įžiebtį kiekviename iš jų kūrybines kibirkštis ir kad mokiniai išmokyti dirbti savarankiškai arba bendradarbiaudami, taip sustiprindami savo savarankiškumo arba komandinio darbo įgūdžius, taip pat supažindindami juos su savo kulinarine praeitimi. [Spustelėkite čia, jei norite susipažinti su mūsų internetine užduočių saugykla Studentų mokymosi medžiagos skyriuje](#)



Studentų užduočių nauda...

Pagrindinė "Cook it Forward" studentų veiklos dalis yra išorinio požiūrio ir ryšių su svetingumo ir gastronomijos sektoriaus suinteresuotosiomis šalimis puoselėjimas. Studentų užduotys padeda šiam procesui atlikdamos šiuos veiksmus:

- **1 žingsnis:** paskatinti mokinius ištirti savo tinklą (vietinius restoranus, tėvus, kaimynus, senelius ir t. t.) ir sužinoti apie nematerialųjį kultūros paveldą – kulinarines tradicijas, senovinius receptus, pamirštus regioninius ingredientus ir tradicinius maisto gamavimo būdus.
- **2 žingsnis:** aktyviai kreiptis į regioninį kulinarijos sektoriaus suinteresuotųjų šalių tinklą, kad sužinotumėte apie šiame sektoriuje taikomas tendencijas ir naujus metodus. Studentai sužinos naujausias svetingumo ir gastronomijos sektoriaus tendencijas tiesiogiai iš darbo aplinkos.
- **3 žingsnis:** susieti kulinarijos tradicijas su šiuolaikinėmis tendencijomis ir naujais metodais (pvz., 3D spausdinimu, sintezės patiekalų gaminiu, tvarumu ir regioninių produktų naudojimu) ir atnaujinti receptus bei gamavimo būdus. Mokiniai surengs smegenų šturmą (tarptautinėse grupėse) apie novatoriškus būdus, kaip senus receptus ir maisto gamavimo technikas pakelti iki XXI a. poreikių.
- **4 žingsnis:** pasiūlyti savo naujus išradimus regioniniams suinteresuotiesiems subjektams ir įgyvendinti siulomus sprendimus, glaudžiai bendradarbiaujant su kulinarinio pasaulio suinteresuotaisiais subjektais.

Užduočių pavyzdžiai

Lietuva:

Viena užduotis skatina mokinius sugrįžti į praeitį ir ištirti Smetonienės laikų maistą ir tradicijas.

Tuomet mokinių prašoma atkurti to laikmečio penkių patiekalų meniu ir taip susipažinti su kulinariniu paveldu, ištirti skonių derinius ir priežastis, kodėl šie patiekalai buvo patiekiami praeityje.



Užduočių pavyzdžiai:

Airija:

Visos užduotys buvo susijusios su pamirštų maisto produktų, kurie turėjo tradicinę kulinarinę ir kultūrinę reikšmę, išradimu. Pvz:

Coddle

Jūros dumbliai

Boxty

Kiaulė nuo nosies iki uodegos

Kopūstai

Taigi, mokinių švietimas apie jų kulinarinį paveldą ir skatinimas juos panaudoti savo įgūdžius ir kūrybiškumą, kad šie maisto produktai išliktų gyvi.



Užduočių pavyzdžiai:

Nyderlandai:

Nyderlandai: užduotyse iš Nyderlandų daugiausia dėmesio buvo skiriama ne tik pamirštomis jūros gėrybėms ir daržovėms, bet ir tradiciniams maisto ruošimo metodams, kad mokiniai susidomėtų savo kulinarine praeitimi. Jie skatinami kurti naujus ir patobulintus patiekalus iš šių ingredientų ir atsižvelgti į akivaizdžias dabarties ir ateities tendencijas, pavyzdžiui, veganišką, su mažu druskos kiekiu, be glitimo, be laktozės.



Užduočių pavyzdžiai:

Ispanija:

Ispanijos mokiniams buvo skirtos užduotys, skatinusios juos tyrinėti savo kulinarinį paveldą ir susipažinti su Ekstremaduros regiono produktais bei senosiomis maisto gaminimo technologijomis. Taip pat buvo pabrėžta, kaip svarbu mažinti kartų atotrūkį ir kokia naudinga yra stažuotė išsaugant kulinarinį paveldą.



Poveikis...

Dirbant su konkrečiais ir realiais kulinarinio kultūros paveldo pavyzdžiais siekiama kaupti žinias ir didinti jų vertę. Visus proceso etapus atlieka studentai, o jiems vadovauja ir koordinuoja profesinio mokymo kolegijos dėstytojai.

Studentai mokosi bendradarbiauti tarpusavyje ir dirbti su/realioms įmonėms (restoranui, viešbučiams, maitinimo įstaigomis, organizacijomis, veikiančiomis tvarių maisto grandinių, (kulinarinio) kultūros paveldo srityje ir t. t.), todėl įgyjama kompetencijų, reikalingų būsimame profesiniame gyvenime.

Projekto "Cook it Forward" tikslas - įgalinti jaunuosius Europos profesinio rengimo ir mokymo įstaigų mokinius ir paskatinti juos ugdyti įsidarbinimo galimybes pasitelkiant kūrybinį mąstymą, smalsumą ir tyrinėjimą, kritinį mąstymą, socialinius ir bendravimo įgūdžius, pasitikėjimą savimi ir praktinius įgūdžius.





COOK IT FORWARD

www.cookitforward.eu

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

