

TEFSI Project

Transformation of European Food Systems towards Sustainability by Transnational, Innovative Teaching



Project No. 2018-1-PL01-KA203-051124

Training materials on the innovative teaching tools & concepts

O2 – materials for 1st TEFSI staff training event

O3 – materials for 2nd-5th TEFSI staff training events

Lithuanian language version

Project timeframes: 1st September 2018 – 31st August 2021

Copyright CC BY-NC 4.0

TEFSI coordinating institution: Warsaw University of Life Sciences – WULS-SGGW (Poland); Project Partners: Universitaet Kassel (Germany), Kobenhavns Universitet (Denmark), Fachhochschule Münster (Germany), Institut Supérieur D'Agriculture Rhone Alpes I.S.A.R.A (France), Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (Italy), Charles University (Czech Republic), University of Zagreb (Croatia), Vytautas Magnus University (Lithuania). Intellectual Outputs Coordinators and Corresponding Authors: O2: Susanne Gjedsted Bügel (UCPH, Denmark), e-mail: shb@nexs.ku.dk; O3: Ulrike Eberle (UniKassel, Germany), e-mail: u.eberle@corsus.de. All Partners contributed towards the development of these Intellectual Outputs of the project. Translation into Lithuanian: Živilė Tarasevičienė, Vytautas Magnus University, e-mail: zivilė.taraseviciene@vdu.lt. 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.

Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Selected TEFSI Training materials on the innovative teaching tools & concepts were translated into Lithuanian:

- MAESTRO
- National Dish
- Terroir

All three presentations are provided below.

Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



**‘Transformation of European Food Systems towards
Sustainability by Transnational, Innovative Teaching’**



MAESTRO - reali profesinē situācija studentams

**Parengta pagal J O Ë L R O B I N
Isara, France**

MAESTRO tikslai

- ✓ Projektas vykdomas pagal išorinio užsakovo (kliento) pageidavimus.
- ✓ Studentai renka ir apdoroja duomenis (atlieka apklausas bei eksperimentinius tyrimus).
- ✓ Pateikia pagrindinius atlikto darbo rezultatus ir juos aptaria (žodinis pristatymas).
- ✓ Klientui pateikiamos rekomendacijos (ataskaita).

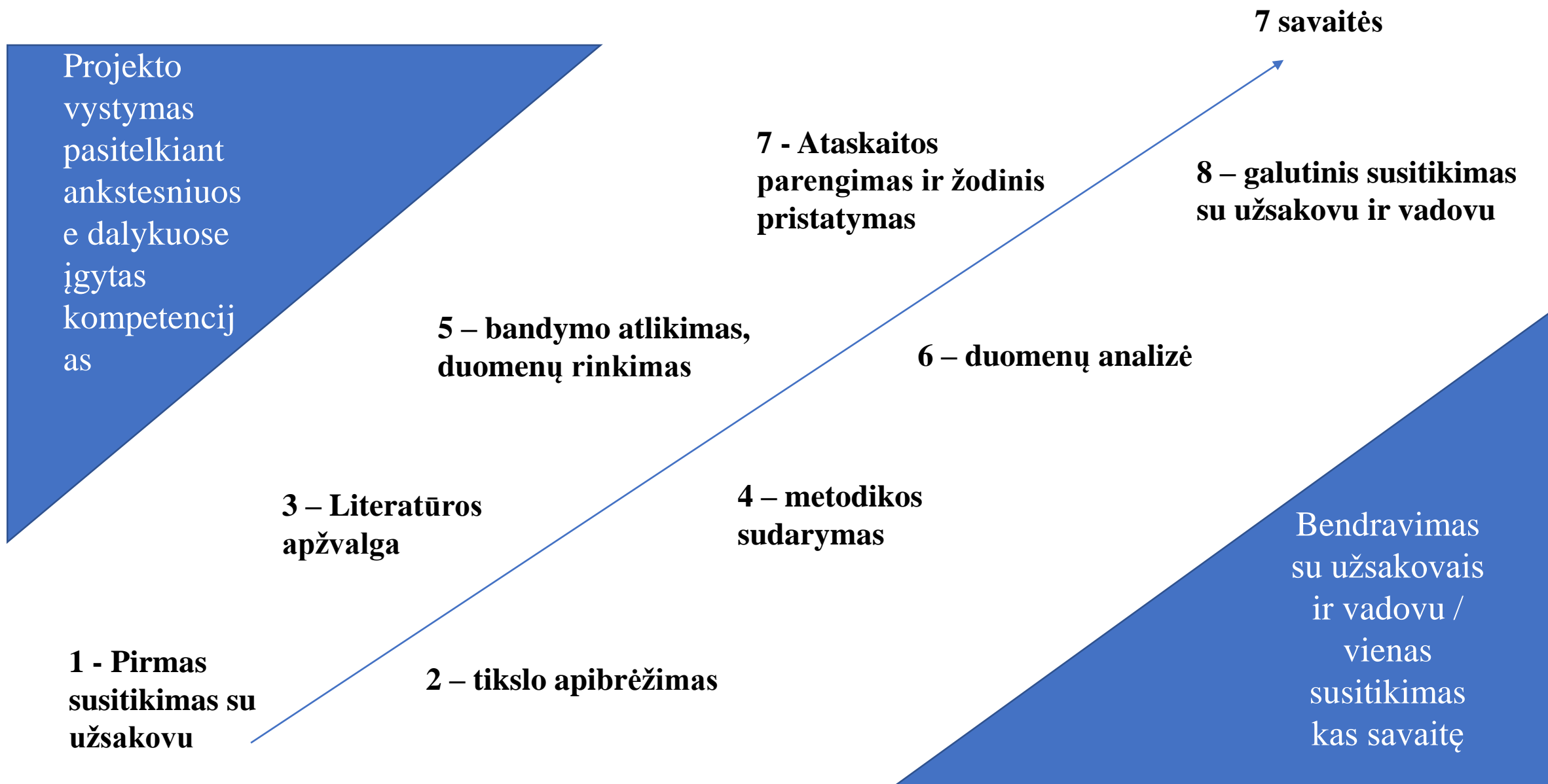
Veiklos atlikimo organizavimas

Vieno kliento užsakymą nagrinėja 3-4 studentų grupė.

Kiekviena grupė turi savo vadovą – dėstytoją.

Septynias savaites nevyksta užsiėmimai, visas laikas skiriamas projekto vystymui.

Planavimas



Bendravimas su vadovu ir užsakovu

Studentų grupė visiškai pilnai atsako už projekto vykdymą.

- Pasiekimai atliekant užduotis;
- Komunikavimas;
- Konfidencialumas;
- Aukštosios mokyklos įvaizdis.
- Kartą per savaitę suplanuoti susitikimai su vadovu ir užsakovu.
- Studentai sutelkia dėmesį į užsakovo klausimus, kad gebėtų suformuluoti aiškius atsakymus.

Užduoties vertinimas

Ataskaita (25%): ne daugiau kaip 30 puslapių. Struktūra: įvadas - naujausios technologijos - medžiagos ir metodai - rezultatai – diskusija- išvados.

Žodinis pristatymas (25%): pristatymo trukmė 20 min + 10 min. klausimams (4 dėstytojų komisija užduoda klausimus).

Vadovo ir užsakovo vertinimas (50%): vertinama darbo kokybė, bendravimas, gautų rezultatų pritaikomumas praktikoje, studentų įgyti gebėjimai.

Lygiagrečiai

Paskutinis individualių įgūdžių įvertinimo susitikimas: know how, delegavimas.

Taip pat kiekvienas studentas pats save įsivertina ir įvertina visus kitus grupės narius.

MAESTRO veiklos administravimas

Universitetas:

- Suranda daugybę temų tinkamų studentų veikloms (kaimo plėtra, maisto sektorius, žemės ūkis, ekologija, socialinė ekonomika);
- Sudaroma bendradarbiavimo sutartis tarp užsakovo įmonės ir universiteto, siekiant padengti tiesiogines išlaidas;
- Įvertinama bendra darbo apimtis ir suformuluojamas kiekvienos užduoties aiškus tikslas;
- 15 dienų iki veiklų pradžios kiekvienas studentas renkasi tris projektus, nurodydamas pasirinkimus prioriteto tvarka.

Studentai:

Atlieka veiklos finansinį planavimą kaip ir universiteto darbuotojai:

- Išlaidos kelionėms;
- Apgyvendinimo išlaidos;
- Išlaidos eksploatacinėms medžiagoms;
- Subranga.

MAESTRO stiprybės ir silpnybės

STIPRYBĖS

Tinka studentams, kurie vertina aktyvų mokymąsi.

Kokybiški veiklos rezultatai ir patenkintas klientas.

Ugdomi tokie studentų gebėjimai kaip kūrybiškumas, gebėjimas prisitaikyti ir savarankiškumas.

Studentų laisvės jausmas skatinantis jų kūrybiškumą.

Mokyklos ir naujų įmonių (socialinių partnerių) tinklo plėtimas.

SILPNYBĖS

Koordinatorius, vadovas priima sprendimą dėl studentų grupės sukomplektavimo, remiantis jų pirminiu 3 projektų pasirinkimu.

Studentai demotivuojami jei jiems atitenka 2 ar 3 pasirinkimo projektai.

Iškylančios studentų grupėje problemos, santykiai ir kt. kaip ir realiame gyvenime.

MAESTRO mokymosi rezultatai

- Ugdomi studentų kūrybiniai gebėjimai.
- Išaiškėja kiekvieno studento asmeninės savybės ir gebėjimai valdant projektą: ar jis gali būti vadovas, ar vadybininkas, ar lyderis, ar kūrėjas.
- Ugdomi gebėjimai valdyti projektą: administraciniai klausimai, sprendimų priėmimas, gebėjimas analizuoti sudėtingas situacijas.
- Vysto savo know how: gerbia alternatyvias idėjas, tobulina komunikavimo įgūdžius, mokosi diplomatijos, savarankiško valdymo.
- Pritaiko techninius įgūdžius įgytus studijuojant ankstesnius dalykus: GIS, IT, statistika, komunikacija ir t.t.

Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



**‘Transformation of European Food
Systems towards Sustainability by
Transnational, Innovative Teaching’**



Nacionalinio patiekalo atvejo analizė – mišraus mokymosi dalis

Parengta pagal Susanne Bügel ir Johannes Kahl



<https://www.pexels.com/photo/vegetable-salad-on-white-ceramic-plate-1211887/>

Šio metodo tikslai:

1. Remiantis tarpdisciplininiu požiūriu stiprinti studentų supratimą apie tvarias maisto sistemas.
2. Suteikti studentams galimybę formuoti asmeninį požiūrį apie maisto sistemų ir dietos tvarumą.

Numatomi mokymosi rezultatai:

Žinios

Apibūdins patiekalą taikydami tarpdisciplininias žinias, vertins jo kokybę, kilmę, kultūrinį receptūros pagrindą, paruošimą ir vartojimą.

Igūdžiai

Analizuos maisto ir patiekalų poveikį tvarumui, naudodami tarpdisciplininiam žinias.

Lygins maisto sistemas, įvertindami jų poveikį tvarumui.

Vertins procesus ir sistemas atsižvelgiant į žemės ūkio, maisto, mitybos ir sveikatos aspektus.

Gebės mokslinė anglų kalba pristatyti ir paaiškinti problemas tiek raštu, tiek žodžiu.

Kompetencijos

Savarankiškai spręsti problemas, susijusias su dabartinėmis maisto sistemomis ir jų poveikiu tvarumui.

Sisteminis žinių apie maisto sistemas supratimas.

Konceptualus supratimas, leidžiantis studentui dabartinius tyrimus įvertinti kritiškai.

Kritiškas dabartinių problemų suvokimas ir naujos išvalgos maisto sistemoje.

Savarankiškas mokslinės literatūros tvarumo klausimais studijavimas.

Užduoties aprašymas

1. Pasirinkti šaliai ar regionui būdingą maisto produktą ar patiekalą.
2. Apibūdinti žaliavas, jų kilmę ir gamybos procesą.
3. Aprašyti visas patiekalo sudedamąsias dalis, įskaitant tradicijas ir kultūrinį pagrindą.
4. Apibūdinti patiekalo savybes, įskaitant valgymo ir paruošimo būdus.
5. Išanalizuoti patiekalo ir ingredientų poveikį tvarumui ir sveikatos rodikliams.
6. Sukurti patiekalo tobulinimo strategiją, siekiant geresnės žmonių sveikatos ir maisto sistemų tvarumo (žaliavos, receptai, patiekalai).

Užduoties aprašyme turi būti pateikta ši informacija:

- ✓ Kodėl pasirinktas konkretus patiekalas (būdingas regionui ar siejamas su kokiu įvykiu).
- ✓ Apibūdintas kultūrinis kontekstas, receptas, maistas ir ingredientai, paruošimas ir valgymas.
- ✓ Apibūdinta maisto ingredientų kilmė, atsekant jų kilmę ir pirminį apdorojimą.
- ✓ Įvertintos procesų ir produktų savybių sąsajos. Su procesu susijusios savybės ir poveikis tvarumui, pvz. ekologiški produktai, CO₂ modeliai.
- ✓ Apibūdinta tokių produktų maistinė vertė, skonis ir kt.
- ✓ Įvertintas atliekų kiekis paruošimo metu (kokia masė), taip pat likučiai po valgio.

Laikantis mokslinio požiūrio į Viduržemio jūros dietos tvarumą (Donini ir kt. 2016) turėtų būti įtraukti šie kriterijai:

- ✓ Augalinės/gyvūninės kilmės baltymų santykis;
- ✓ Vaisių ir daržovių suvartojimas;
- ✓ Pirminio apdorojimo intensyvumas;
- ✓ Žaliavų įvairovė;
- ✓ Vietinio maisto kaina ir sezoniškumas;
- ✓ Ekologiškas maistas;
- ✓ Viduržemio jūros dietos laikymasis.

Užduoties apipavidalinimas/apiforminimas

Siūlomas dokumento/užduočių formatas:

Pavadinimas: Asmeninis požiūris į tvarią mitybą - patiekalo pavadinimas;

Turinys;

Patiekalo apibūdinimas;

Patiekalo tvarumas ir sveikatingumas.

Galimi patobulinimai siekiant didesnio tvarumo;

Mokymosi rezultatai: trumpai apibendrinta nauda gauta atlikus užduotį, informacija, refleksija, įpročių keitimas ir kt.

Literatūros sąrašas.

Rašto darbo, žodinio pristatymo ir aptarimo vertinimas

Parašytos ataskaitos pristatymas;

Žodinis pranešimas (7 min.);

Diskusija po pristatymo.

Papildomi/ nenumatyti mokymosi rezultatai

Studentai diskutuoja ir supažindina draugus bei šeimos narius su tvarumo iššūkiais ir galimomis sveikatos problemomis.

Studentai diskutuoja aplinkos taršos ir žmogaus sveikatos problemomis tiek vietiniu, tiek pasauliniu lygmeniu.

Pristatymai ir diskusijos papildo žinias apie maisto prieinamumą, kultūrą, vertybes ir požiūrį į kasdienį maistą.

Studentų studijavimo patirtis - refleksija

Ši užduotis skatina dalijimąsi žiniomis.

Mes visi darome didžiulį poveikį aplinkai net ir vykdydami tokią paprastą veiklą, kaip maisto ruošimas.

Galima tvariau atkurti tradicinius patiekalus (ekologiškas, mažiau mėsos, vietinis, tvaresnis).

Patiko tiriamasis darbas su receptu, nes reikėjo keistis žiniomis su draugais ir šeima.

Kaip šis metodas gali būti pritaikytas?

Galima panaudoti kaip atvejo analizę jau egzistuojančiame modulyje.
Gali būti pritaikomas kaip namų darbo arba egzamino užduotis.

Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



**‘Transformation of European Food Systems towards
Sustainability by Transnational, Innovative Teaching’**



Interaktyvios rinkos ir parduotuvių apklausa apie „Terroir“ produktus ekskursijų metu

**Parengta pagal Alexander Wezel
Isara, France**

Įvadas

Kodėl vykdoma apklausa ekskursijos metu?

Komandinis darbas.

„Terroir“ produktai.

Pasiruošimas prieš ekskursiją.

Apklausos vykdymas.

Apklausos rezultatų analizė po ekskursijos.

Studijų rezultatai.

Kodėl vykdoma apklausa ekskursijos metu?

Siekiant pagilinti žinias tam tikrose srityse.
Kad po klausymosi ir stebėjimo, studentai imtų veikti.
Tobulinti esamus ir ugdyti naujus įgūdžius.

Komandinis darbas

Ekskursija studentų grupėms apimanti 4-5 temas.

Studentų vizitai į ūkius, pokalbiai ar susitikimai.

Specifiniai grupių vizitai ir parengti interviu.

Kiekviena studentų grupė keliauja atskiru automobiliu.

Parenkama konktreti vietovė

The place



„Terroir“ produktai

„Terroir“ produktai, tai produktai pagaminti tam tikroje vietoje ir turintys kultūrinės sąsajos su ja. Šie produktai nuo vietinių maisto produktų skiriasi tuo, kad yra tradiciniai ir susieti su konkrečia vietoje kultūriniais saitais. Šis santykis yra daugiau nei tradicinė priklausomybė, remiasi kolektyvinėmis žiniomis.

„Terroir“ produktai yra populiariūs ir ieškomi už konkrečios regiono ribų iš kur jie kilę.

Pasiruošimas prieš ekskursiją

Studentai turi apibrėžti, kas yra „Terroir“ produktas, kuo jis skiriasi nuo vietinio ar regioninio produkto, turi išnagrinėti produktų etiketes.

Studentai turi atlikti literatūros paiešką bei peržvelgti internete pateikiamą informaciją apie konkretaus regiono „Terroir“ produktus.

Studentai turi parengti klausimyną kuris bus platinamas skirtingose šių produktų prekybos vietose ir skirtingiems vartotojams (turgus, parduotuvės, vartotojai).

Studentai vykdo apklausas, renka duomenis (dirba visa grupė). Jie turi patys susisiekti su šių produktų gamintojais, pardavėjais, ar kitais suinteresuotais asmenimis ir susitarti dėl interviu.

Studentai turi pateikti tyrimo planą su tyrimo klausimais.

Ekskursijos metu atliekama apklausa

Apklausa atliekama ūkininkų turguje, parduotuvėse, prekybos centruose, kepyklose,...

Apklausiami vartotojai.

Specialūs klausimai užduodami ūkininkams.

Organizuojami papildomi susitikimai.

Studentų darbas po ekskursijos

Analizuojami apklausos duomenys: kokie „Terroir“ produktai parduodami, kur jie parduodami, kokie vartotojai juos perka, ką jie žino apie šiuos produktus ir t.t.

Literatūros ir interneto tyrimų duomenys: vietinių, regioninių ir „Terroir“ produktų specifiškumo apibūdinimas.

Rašoma ataskaita, aptariant produkto svarbą ūkininkui, vartotojams (turistams) ir vietinėms maisto sistemoms.

Parengiamas studentų grupės pristatymas.

Mokymosi rezultatai

Parengtas tyrimo planas su suformuluotais klausimais.

Gebėjimas atlikti tyrimą (suplanuoti eksperimentą, rinkti duomenis, juos analizuoti, vertinti, pristatyti ir diskutuoti).

Ugdomi organizaciniai gebėjimai: darbo organizavimas grupės viduje, bendravimas ir bendradarbiavimas su kitais studentais ar suinteresuotomis šalimis.

Bendravimo įgūdžiai tobulinami taikant sisteminių požiūrį, plečiant akiratį, domintis ir diskutuojant kitų studentų temomis (keitimasis informacija, diskutuojant pristatymo metu).

Tobulinami rašymo ir komunikavimo įgūdžiai rengiant grupės ataskaitą ir darant žodinį pristatymą.