

# SusCooks



TRAINING FOR SUSTAINABLE COOKING

## **ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРОЕКТ „Развитие и трансфер на курсове и материали за обучение по устойчивост на професионалната кухня“ /SusCooks, LLL Program/**

Институт „Equalita“ започна нов проект по Леонардо да Винчи през октомври, 2013 г. Със заглавие: „ Развитие и трансфер на курсове и материали за обучение по устойчивост на професионалната кухня“ с партньори от Австрия, България, Чехия, Германия, Италия, Словения и Великобритания.

Концепцията за устойчиво развитие обикновено се основава на формулирането на екологични, икономически и социални цели за постигане. В областта на храненето аспектът на здравето има централно значение и следователно може да се разглежда като отделно четвърто измерение. Изпълнението на проекта за "устойчиво кухня" поставя нови предизвикателства пред готвачите, които не са застъпени в обичайното професионалното обучение. Има голяма нужда от обучение в тази област, особено с използването на нови и иновативни методи като електронното обучение.

Консорциумът на проекта е съставен от различни организации, представляващи важен сегмент от заинтересовани страни – от представители на образователни институти, занимаващи се с преподаване и обучение, до организации, участващи в биологичното и устойчиво сертифициране на храните, както и популяризиране и прилагане в гастрономията и обществено хранене.

Проектът цели създаването на електронна учебна програма, която дава квалификация за устойчивост и развитие на професионалните готвачи и мениджъри в областта на кетъринга/гастрономията. Електронният курс ще бъде адаптиран на езиците на страните партньори в съответствие с техните специфични национални изисквания. Този подход следва резултатите от

предишен проект по Леонардо да Винчи на тема „Устойчивостта като ключова компетенция на професионалния готвач“.

Целевите групи по проекта са учители от образователни институции в областта на туризма, хотелиерството, ресторантьорството и кетъринга, заинтересовани страни от публичната администрация, мениджъри по човешки ресурси в гастрономията и туристически предприятия, персонал в сектора на общественото хранене (главно училища и детски градини), институции за обучение на възрастни.

Като основен резултат от проекта ще бъде разработен курс за електронно обучение "SusCooks", съдържащ 15 учебни единици, обединени в пет тематични модула. Учебните единици ще обхващат основите на четирите стълба на устойчивото развитие - екологични, икономически, социални и здравни аспекти.

Освен това, проектът ще инициира и насърчи европейското сътрудничество между институциите за професионално обучение в областта на гастрономията, туризма и сектора на общественото хранене, за разработването, разпространението и прилагането на образователни модули и ключови компетенции за устойчивост.

Партньори:

Institut equalita, Германия

Gutessen consulting, Австрия

Ökomarkt e.V, Германия

Slow Food Brno, Чехия

ВУАРР, Пловдив, България

ERUDIO- образователен център, Словения

Centro Libero di Analisi e Ricerche (CLAR), Италия

Soil Association, Великобритания