

## 1-OKUL DEĞİŞİMİ KA229 PROJESİ

2019 teklif çağrısında Türkiye Ulusal Ajansına okulumuz öğretmenleri Ersin KAYA, Düriye GÖNEN KAYA ve Gülbahar ÇIDIK 'ın hazırladığı Türkiye Ulusal Ajansına sunulan '**Ortak Kültürel Mirasımız: Akdeniz Tipi Beslenme**' adlı proje Erasmus+ Programı Okul Eğitimi için Stratejik Ortaklıklar faaliyeti KA229 okul değişimi projesi 1223 başvuru arasından 91 puan alarak ilk 87 proje arasına girerek kabul edilmiştir. Proje kapsamında toplam 16 öğrencimiz İtalya, İspanya, Yunanistan ülkelerine birer haftalık hareketliliklerine katılacaktır. Projemiz 2 yıl sürecektir.

Ayrıca Mart 2020'de okulumuzda dört ülkeden 16 öğrenci ve 8 öğretmeni 1 hafta boyunca misafir edeceğiz. Proje kapsamında öğrenciler okulumuzda sağlıklı Ege Yemekleri yapacaklardır.

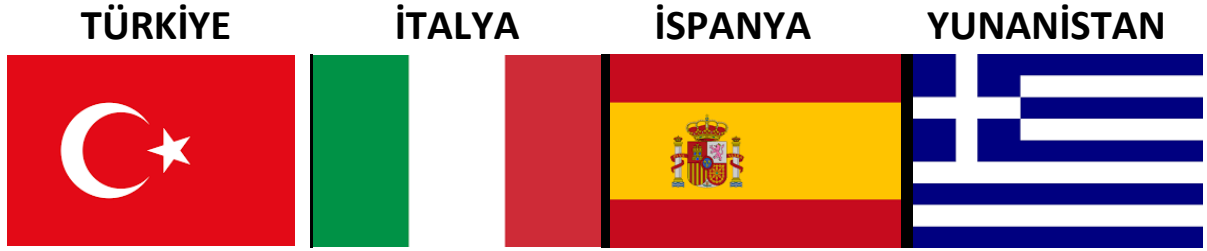
Proje kapsamında bugün bütün dünya beslenme otoritelerince en sağlıklı beslenme modeli olarak kabul edilen Akdeniz tipi Beslenmenin temsilcisi 4 Akdeniz ülkesinin iştirakiyle okulumuz koordinatörlüğünde ortak bir Sağlıklı Akdeniz Yemekleri Havuzu oluşturulacaktır. Gençlere sağlıklı beslenme alışkanlıkları kazandırmak bu konuda farkındalık yaratmak hedeflenmiştir.

**PROJE ADI: ‘ORTAK KÜLTÜREL MİRASIMIZ:  
AKDENİZ TİPİ BESLENME’**

**KOORDİNATÖR: Zeynep Mehmet Dönmez Mesleki  
ve Teknik Anadolu Lisesi**

**PROJE NO: 2019-1-TR01-KA229-077571\_1**

## **ORTAK ÜLKELER**



# HAREKETLİLİKLER



TÜRKİYE



**TARİH: 1 – 7 MART 2020**

Okulumuzda 3 ülkeden 16 öğrenciyi ve 8 öğretmeni 1 hafta boyunca misafir edeceğiz.

## **ETKİNLİKLER:**

\*Okulumuzda Akdeniz mutfağı atölye uygulamaları, Türk Sebze yemeklerini, Türk balık yemeklerinin, Zeytinyağlı yemekler, Ot yemekleri hazırlanması,

\*Okulda bir restoran açalım: Zeytinyağlı Türk yemekleri hazırlanarak okulun salonunda tüm öğretmenlere ve öğrencilere tattırılacaktır.

\*Doğa Yürüyüşü, Bitki yemekleri için hazırlık ve yerel halk ile birlikte ot toplama etkinliği

\*Akdeniz yemekleri sunan yerel restoranlara ziyaret.

\*Şeflerle Rol model Etkinliği

\*Kültürler arası gece yerel yiyeceklerin sunumu

\* Okul mutfak müzesi açılışı, Doğa gezileri, Zeytinyağı fabrikası, Zeytinyağı müzesi ve Şirince gezisi ve daha neler neler....



## İTALYA



**TARİH: 29 MART -4 NİSAN 2020**

Okulumuzdan 5 öğrenci, diğer ülkelerden gelen 16 öğrenciyle birlikte İtalya'nın Lecce Şehrinde proje katılacaklardır.

### **ETKİNLİKLER:**

\*Yerel İtalyan Yiyecekleri Tatma ( Turşular, kuru meyveler)

\*Lecce şehir merkezi turu Yerel yiyecek avı.

\*Akdeniz tipi beslenmede fiziksel hareket ve egzersizin önemi

\*Okulda Yaratıcı sunum (Meyve ve sebzelerden yapılan çalışmaların okulda sergisi)

\*Okul Restoranında akşam yemeği

\*Okulda Yaratıcı sunum (Meyve ve sebzelerden yapılan çalışmaların okulda sergisi)

\*Yerel bir çiftliği ziyareti (Sebze ve meyveleri yetiştirme alanlarını inceleme)

Akdeniz mutfağı atölye uygulamaları, Okul mutfak müzesi açılışı, Doğa gezileri, Zeytinyağı fabrikası, Lecce şehir gezisi ve daha neler neler...



## İSPANYA



### TARİH: EKİM 2020

Okulumuzdan 5 öğrenci, diğer ülkelerden gelen 16 öğrenciyle birlikte İspanya'nın Plasencia, Şehrinde proje katılacaklardır.

### ETKİNLİKLER:

- \*Katılımcılarımız için Paella ve bölgemize özgün meyveli tatlılar pişirme.
  - \*Gıda fabrikası ziyaret. Öğrencileri tadım sürecine dahil etme.
  - \*Ormanda yürüyüş ve farklı tatlar ve aromalar kullanarak salata hazırlamak için farklı otlar toplama.
  - \*Zeytinyağı fabrikasına ziyaret. Zeytinyağı tadım etkinliği
  - \*Akdeniz yemekleri sunan yerel restoranlara ziyaret.
  - \*Şeflerle Rol model Etkinliği
- Akdeniz mutfağı atölye uygulamaları, Okul mutfak müzesi açılışı, Plasencia şehir gezisi ve daha neler neler...



## YUNANİSTAN



### TARİH: NİSAN 2021

Okulumuzdan 6 öğrenci, diğer ülkelerden gelen 16 öğrenciyle birlikte Yunanistan'ın Kardiçe, Şehrinde proje katılacaklardır.

### ETKİNLİKLER:

\*Geleneksel Yunan mutfağının özellikleri ve faydaları

Meteora'ya Kültürel Ziyaret Zeytinyağı tadımcılığı

\*Botanik bahçesine ziyaret.

\*Bakliyat ve turşu bazında geleneksel yemeklerin hazırlanması

\*Zeytin ve Zeytinyağının faydaları

\*Geleneksel ürün satan mağaza ziyaretleri Plastiras Gölü'ne kültürel gezi.

Akdeniz mutfağı atölye uygulamaları, Okul mutfak müzesi açılışı,  
Doğa gezileri, Zeytinyağı fabrikası, Kardiçe şehir gezisi ve daha neler  
neler...

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

★ **ORTAK KÜLTÜREL MİRASIMIZ: AKDENİZ TİPİ** ★

★ **BESLENME' PROJESİ KATILIM ŞARTLARI** ★

★ Bu Projede 3 ülkeye (İTALYA, İSPANYA, YUNANİSTAN) birer haftalık hareketlilikler yapılacaktır. Bu projeye 2 yılda okulumuzdan toplam 16 öğrenci yurtdışı hareketliliklerine katılacaktır. ★

★ **BAŞVURU ŞARTLARI:** ★

★ \*Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı 11. veya 12. Öğrencisi olmak ★

★ \*Disiplin Cezası almamış olmak. ★

★ **Okumuzda öğrenci seçim komisyonu oluşturulacak ve aşağıdaki kriterlere göre şeffaf öğrenci seçimi yapılacaktır.** ★

★ 1-Okul başarı puanı (20 puan) ★

★ 2-Yabancı dil seviyesi sınav puanı. (50 puan) ★

★ 3-Mülakat sınavı puanı (30 puan) ★

★ Şeklinde puanlama yapılacaktır. Eşitlik olması durumunda dil seviyesi sınav puanı belirleyici olacaktır. Eşitlik bozulmazsa kura yoluyla öğrenci seçimi yapılacaktır. ★

## FAALİYETLER:

Her ortak okulda Akdeniz Tipi beslenmenin bir temasının değişimi sağlanacaktır.

İtalya: Yiyecekler Bizi Birbirimize Bağlar

Yunanistan: Zeytinyağı Ağırlıklı Beslenme

İspanya: Sağlıklı Beslenme Alışkanlıkları

Türkiye: Türkiye'ye Özgü Akdeniz Beslenme Modeli

Metodoloji: Atölye uygulamaları, Demonstrasyon, anlatım, örnek verme, soru-cevap, grup çalışması, gezi gözlem, Rol model öğrenme, araştırma, uygulama, yöntem ve teknikleri, outdoor-doğa aktiviteleri, Kültürel ve Dilsel Aktarım,

-Öğrencilerin yeterliliklerini geliştirmelerine; mutfak kültürü ve sağlıklı beslenme konusunda farkındalık kazanmalarına; özellikle akran öğrenimi aracılığıyla yeni kültürler, alışkanlıklar ve yaşam tarzları keşfetmeleri.

-Avrupa Birliği'ne aidiyet duygusunun geliştirilmesi

## SONUÇLAR:

-İyi uygulamaların ülkeler arasında transferi

-Kültürel mirasın transferi

-Akdeniz tipi sağlıklı beslenme öneminin kavranması

-Sebze yemekleri ve balık yemeklerinin sağlıklı beslenmedeki yeri ve öneminin kavranması

-Obezite ile mücadele sağlıklı mutlu yaşam



## UZUN VADEDE FAYDALARI:

-Okulların gelişimi açısından etkisi uluslararası düzeyde eğitim veren bir kuruluş olarak kalite standardını yükseltilmesi.

-Aşçılık, mutfak sanatları yada gastronomi alanlarında okullar Akdeniz tipi beslenme uygulamaların değişimi ile okullarındaki mutfak uygulamaları zenginleşmiş olacaktır.

-Okullar uzun vadede markalaşma hedefine doğru ilerlemesinin sağlanması.

-Avrupa'daki diğer okullarla işbirliği ağı genişleyecektir.

-Okulların tercih edilebilirlikleri artacaktır.

-Erken okul terki, akran zorbalığı, devamsızlık problemleri ve kötü alışkanlıkların azalmasına katkı sağlayacaktır.

## SOMUT ÇIKTILAR:

\*Web2 araçlarını kullanarak Proje web sitesi,

\*Proje çalışmalarını içeren İngilizce E-kitap,

\*3 aylık E- Proje dergisi,

\*İngilizce ve ortak ülkelerin dilinde Akdeniz tipi sağlıklı beslenme ve yemek reçeteleri kitapçığı,

\*Okullarda kültürel mirasın aktarılması amacıyla ortak okullarda mutfak müzeleri oluşturma.