



Co-funded by
the European Union



ПРИРАЧНИК ЗА КУЛИНАРСКА ИНТЕГРАЦИЈА

**FOOD4ALL: ПОТТИКНУВАЊЕ НА ИНКЛУЗИВНОСТ И РАЗНОВИДНОСТ
ВО ПРЕХРАНБЕНИОТ СЕКТОР ЗА ЛИЦА СО ПОСЕБНИ ДИЕТЕТСКИ
БАРАЊА**

Финансирано од Европската Унија. Сепак, изразените ставови и мислења се исклучиво ставови на авторот/авторите и не мора да ги одразуваат ставовите на Европската Унија или на Европската извршна агенција за образование и култура (EACEA). Ниту Европската Унија ниту EACEA не можат да бидат одговорни за нив.

ЈУНИ 2026



Co-funded by
the European Union

ПРИРАЧНИК ЗА КУЛИНАРСКА ИНТЕГРАЦИЈА

Од училница до КУЈНА

Координатор на активноста:

Гувернерство на Истанбул – GOI

Истанбул, Турција

Објавено од конзорциумот FOOD4ALL

Јуни 2026

Податоци за проектот:

Наслов на проектот: Food4ALL: Поттикнување на инклузивност и разновидност во прехранбениот сектор за лица со посебни диететски барања

сектор за лица со посебни барања во исхраната

Број на проектот: 2024-1-FR01-KA220-VET-000248687

Времетраење на проектот: октомври 2024 – октомври 2026

Веб-страница на проектот: <https://food4allproject.eu/>



Co-funded by
the European Union

Автори:

Метрополитан центар за претприемништво - Карбуратор – Франција

Фондација Агро-центар за едукација (ФАЦЕ) – Северна Македонија

ИНОТОМИА – Грција

Гувернерство на Истанбул – GOI – Турција

ХАБИТАТ Платаформа – Шпанија

- ★ Метрополитан центар за претприемништво
- Карбуратор (Франција)



- ★ ХАБИТАТ Платаформа (Шпанија)



- ★ ИНОТОМИА (Грција)



- ★ ФАЦЕ (Северна Македонија)



- ★ Гувернерство на Истанбул – ГОИ (Турција)



СОДРЖИНА

Содржина	4
ПОГЛАВЈЕ 1 – Вовед	8
1.1 За проектот FOOD4ALL	8
1.2 Зошто е важно инклузивното кулинарско образование	9
1.3 Од иновација до интеграција: улогата на Работен пакет 4	10
1.4 Цел на Прирачникот за кулинарска интеграција	11
1.5 Целна публика	11
1.6 Пристапот „Од училница до кујна“	12
1.7 Структура на прирачникот	13
ПОГЛАВЈЕ 2 – КОМПАРАТИВНА АНАЛИЗА НА СОСТОЈБАТА СО ОБУКИТЕ ВО ПАРТНЕРСКИТЕ ЗЕМЈИ	15
2.1 Франција	15
2.1.1 ПРЕГЛЕД НА ПОНУДАТА ЗА СОО	15
2.1.2 Опфат на содржините	16
2.1.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите	20
2.1.4 Методологија на настава	21
2.1.5 Утврдени недостатоци (Франција)	21
2.1.6 Утврдени силни страни (Франција)	22
2.1.7 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата	22
2.2 Северна Македонија	24
2.2.1 Преглед на понудата за СОО	24
2.2.2 Опфат на содржините	24
2.2.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите	28
2.2.4 Утврдени недостатоци (Северна Македонија)	29
2.2.5 Утврдени силни страни (Северна Македонија)	29
2.2.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата	29
2.3 Турција	31
2.3.1 Преглед на понудата за СОО	31

2.3.2 Опфат на содржините	31
2.3.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите	36
2.3.4 Утврдени недостатоци (Турција)	36
2.3.5 Утврдени силни страни (Турција)	37
2.3.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата	38
2.4 Шпанија	40
2.4.1 Преглед на понудата на СОО	40
2.4.2 Опфат на содржините	40
2.4.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите	44
2.4.4 Утврдени недостатоци (Шпанија)	45
2.4.5 Утврдени силни страни (Шпанија)	45
2.4.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата	46
2.5 Грција	48
2.5.1 Преглед на понудата на СОО	48
2.5.2 Опфат на содржините	49
2.5.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите	53
2.5.4 Утврдени недостатоци (Грција)	53
2.5.5 Утврдени силни страни (Грција)	54
2.5.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата	54
2.6 Компаративна синтеза меѓу партнерските држави	57
2.6.1 Опфат на нивоата според ЕРК во партнерските држави	57
2.6.2 Заеднички силни страни во партнерските земји	57
2.6.3 Заеднички недостатоци во партнерските земји	58
ПОГЛАВЈЕ 3 – НАОДИ ОД ФОКУС-ГРУПИТЕ ЗА РАМКАТА ЗА ИНТЕГРАЦИЈА ВО СОО	60
3.1 Франција	60
3.1.1 Контекст на состанокот на фокус-групата	60
3.1.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност	61

3.1.3 Педагошки пристапи	61
3.1.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL	62
3.1.5 Употреба на дигитални алатки	62
3.2 Северна Македонија	63
3.2.1 Контекст на состанокот на фокус-групата	63
3.2.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност	63
3.2.3 Педагошки пристапи	64
3.2.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL	65
3.2.5 Употреба на дигитални алатки	66
3.3 Турција	69
3.3.1 Контекст на состанокот на фокус-групата	69
3.3.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност	69
3.3.3 Педагошки пристапи	70
3.3.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL	70
3.3.5 Употреба на дигитални алатки	71
3.4 Шпанија	73
3.4.1 Контекст на состанокот на фокус-групата	73
3.4.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност	73
3.4.3 Педагошки пристапи	73
3.4.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL	74
3.4.5 Употреба на дигитални алатки	74
3.5 Грција	76
3.5.1 Контекст на состанокот на фокус-групата	76
3.5.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност	76
3.5.3 Педагошки пристапи	76
3.5.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL	77
3.5.5 Употреба на дигитални алатки	78
ПОГЛАВЈЕ 4 – РАМКА ЗА УСОГЛАСУВАЊЕ НА НАСТАВНИТЕ ПРОГРАМИ ЗА ИНКЛУЗИВНО КУЛИНАРСКО ОБРАЗОВАНИЕ	79
4.1 Конструктивно усогласување (Biggs, 1996; Biggs & Tang, 2011)	79
4.2 Образование и обука засновани на компетенции (CBET)	81

4.3 Теорија на искусвено учење (Kolb, 1984)	82
4.4 Ситуирано учење и заедници на практика (Lave & Wenger, 1991)	83
4.5 Универзален дизајн за учење (CAST, 2018)	84
4.6 Кон кохерентна рамка за наставната програма: интегрирање на петте перспективи	86
ПОГЛАВЈЕ 5 – СТРАТЕГИИ ЗА ДИГИТАЛНА ИНТЕГРАЦИЈА ВО КУЛИНАРСКОТО СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА - СОО	88
5.1 Дигитално учење во практичното стручно образование	88
5.2 Превртено учење во кулинарското образование (Bergmann & Sams, 2012)	89
5.3 Учење засновано на сценарија во гастрономски контексти	89
5.4 Учење засновано на проблеми (Barrows, 1986)	90
5.5 Рефлексивно учење по практичната работа (Kolb, 1984; Schön, 1983)	91
5.6 Циклусот за интеграција „пред – за време – по“	91
5.7 Препораки за дигитална интеграција засновани на докази	92
ПОГЛАВЈЕ 6 – ПАТОКАЗ ЗА СПРОВЕДУВАЊЕ	94
Патека за спроведување 1: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за безбедност на храната и хигиена	99
Патека за спроведување 2: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за основни кулинарски вештини	100
Патека за спроведување 3: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за кујнски операции	101
Патека за спроведување 4: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за подготовка на мени	102
Патека за спроведување 5: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за основи на исхраната	103
Патека за спроведување 6: Интегрирање на FOOD4ALL во учењето преку работа	104
Користена литература	110

ПОГЛАВЈЕ 1 – ВОВЕД

1.1 ЗА ПРОЕКТОТ FOOD4ALL

Проектот FOOD4ALL – *Унапредување на инклузивноста и разновидноста во прехранбениот сектор за лица со посебни барања во исхраната* – е развиен како одговор на променливите очекувања во секторите за храна, угостителство и стручно образование во однос на инклузивноста, разновидноста во исхраната, безбедноста на храната и одржливоста. Низ Европа, од кулинарските професионалци сè повеќе се очекува да услужуваат разновиден круг потрошувачи чии избори во исхраната, здравствени состојби, алергии, нетолеранции, културно потекло, етички определби и верски барања влијаат врз начинот на кој храната се подготвува, презентира и консумира.

Со понатамошниот развој на кулинарските професии, системите за стручно образование и обука (СОО) се соочуваат со сè поголем притисок да обезбедат идните професионалци да поседуваат не само технички вештини за готвење, туку и знаења и компетенции потребни за соодветно одговарање на разновидните потреби во исхраната. Тоа вклучува разбирање на алергиите и нетолеранциите на храна, подготовка на оброци за лица со посебни барања во исхраната поврзани со здравјето, почитување на културните и верските практики во исхраната, примена на принципите на одржливо готвење и ефективна комуникација со потрошувачите во врска со состојките и процесите на подготовка на храната.

Во овој контекст, FOOD4ALL настојува да ги зајакне капацитетите на давателите на кулинарско СОО, наставниците, обучувачите и учениците/учесниците во обука преку развивање образовни ресурси што поддржуваат поинклузивни и поразновидни пристапи кон подготовката на храна и кулинарската практика. Преку развивање специјализирани содржини за учење и можности за дигитално учење, проектот придонесува за проширување на опфатот на кулинарското образование надвор од традиционалните техники за подготовка на храна, кон посеопфатно разбирање на современите реалности во услугите поврзани со храната.

Проектот препознава дека самото развивање иновативни образовни ресурси не е доволно за да се постигнат трајни промени. За образовната иновација да има значајно влијание, таа мора да може да се интегрира во постојните наставни структури, институционални практики и програми за обука. Ова сознание ја претставува основата на Работниот пакет 4 (WP4), кој е насочен кон поддршка на практичната интеграција на резултатите од FOOD4ALL во постојните средини за кулинарско СОО.

1.2 ЗОШТО Е ВАЖНО ИНКЛУЗИВНОТО КУЛИНАРСКО ОБРАЗОВАНИЕ

Кулинарската професија отсекогаш била тесно поврзана со општествените, културните и економските случувања. Денес оваа поврзаност станува сè повидлива, бидејќи давателите на услуги поврзани со храната се среќаваат со сè поразновидни очекувања на потрошувачите во однос на исхраната. Од рестораните, кетеринг-службите, угостителските претпријатија, институционалните кујни и давателите на храна во заедницата се очекува да одговорат на широк спектар барања во исхраната, притоа одржувајќи ги стандардите за квалитет, безбедност, пристапност и задоволство на корисниците.

За кулинарските професионалци, ефективното одговарање на овие очекувања бара комбинација од техничка стручност, свест за исхраната, познавање на безбедноста на храната и чувствителност кон индивидуалните потреби. Способноста за приспособување рецепти, спречување вкрстена контаминација со алергени, развивање соодветни алтернативи во менито и сигурно комуницирање за состојките и методите на подготовка стана важен аспект на професионалната кулинарска компетентност.

И покрај овие случувања, интеграцијата на темите од инклузивното кулинарство во системите за стручно образование и понатаму е нерамномерна. Постојните програми за обука во гастрономијата и услугите поврзани со храната често им даваат предност на основните кулинарски техники, безбедноста на храната и оперативните вештини, додека областите како што се управувањето со алергени, посебните барања во исхраната, културната разновидност во исхраната, одржливото планирање менија и готвењето насочено кон здравјето може да добијат ограничено или фрагментирано внимание. Во многу случаи, овие теми се обработуваат само како дополнителна содржина, наместо систематски да се поврзат со практичната кулинарска обука.

Ова претставува предизвик и за едукаторите и за учениците/учесниците во обука. Наставниците и обучувачите можеби ја препознаваат важноста на овие теми, но немаат јасни насоки за тоа како да ги вклучат во постојните програми за обука. Во исто време, учениците/учесниците може да ја завршат кулинарската обука без доволно запознавање со практичните ситуации со кои сè почесто ќе се соочуваат во професионалната средина.

Проектот FOOD4ALL одговара на овој предизвик преку промовирање пошироко разбирање на кулинарската компетентност – разбирање што ја поврзува техничката извонредност со инклузивноста, приспособливоста и способноста за одговарање на разновидните потреби во исхраната. Наместо посебните барања во исхраната да ги третира како тесна или специјализирана тема, FOOD4ALL ги поставува како сè порелевантна димензија на современата кулинарска практика.

1.3 Од иновација до интеграција: улогата на Работен пакет 4

Една од главните поуки што произлегуваат од проектите за образовни иновации е дека развивањето висококвалитетни ресурси за учење не води автоматски до нивно прифаќање во образовните системи. Иновативните содржини може да останат недоволно искористени доколку институциите, наставниците и обучувачите немаат практични насоки за нивно интегрирање во постојните програми.

Овој предизвик е особено значаен во стручното образование, каде што програмите за обука често се обликувани од националните структури на квалификации, барањата на наставните програми, институционалните ограничувања, системите за оценување и очекувањата на работното место. Затоа, новите образовни ресурси мора да бидат усогласени со постојната наставна практика за да постигнат значајно и одржливо влијание.

Работниот пакет 4 е создаден токму за да одговори на овој предизвик. Додека претходните работни пакети беа насочени кон развивање на содржините за учење и дигиталните образовни ресурси на FOOD4ALL, Работен пакет 4 го пренасочува вниманието кон спроведувањето и практичната употребливост на институционално ниво. Негова главна цел не е создавање дополнителни содржини, туку практично интегрирање на постојните проектни резултати во воспоставените структури на СОО.

Филозофијата врз која се темели Работен пакет 4 се заснова на приспособување, а не на замена. Работниот пакет нема цел да ги редизајнира националните наставни програми, да воспостави нови рамки на квалификации, да воведи системи за акредитација или да пропише единствени образовни модели за сите земји. Наместо тоа, тој обезбедува структурирана рамка што ги поддржува институциите во приспособувањето на ресурсите на FOOD4ALL на сопствениот образовен контекст.

Во таа смисла, Работен пакет 4 претставува мост меѓу иновацијата и спроведувањето. Тој ги претвора проектните резултати во практични насоки што можат да ги користат институциите, наставниците и обучувачите што работат во различни национални системи и организациски контексти. Преку насочување кон патеките за интеграција, усогласеноста со наставните програми, педагошкото спроведување и институционалната подготвеност, Работен пакет 4 настојува да ги зголеми релевантноста, пристапноста и долгорочната одржливост на резултатите од FOOD4ALL.

Развивањето на оваа рамка се темели на докази собрани преку компаративни анализи на постојната понуда за кулинарско СОО во партнерските земји и преку консултации

со стручни лица од практиката. Овој пристап обезбедува препораките за интеграција да се засноваат на реални образовни контексти, а не само на теоретски претпоставки. Како резултат на тоа, прирачникот ја одразува и разновидноста на постојните системи за СОО и практичните реалности со кои се соочуваат едукаторите што работат во средини за кулинарска обука.

1.4 ЦЕЛ НА ПРИРАЧНИКОТ ЗА КУЛИНАРСКА ИНТЕГРАЦИЈА

Прирачникот за кулинарска интеграција – *Од училница до кујна: Рамка за интеграција во стручното кулинарското образование* – го претставува главниот резултат на Работен пакет 4. Неговата цел е да го поддржи ефективното вклучување на образовните ресурси на FOOD4ALL во постојните програми за стручно образование и обука.

Прирачникот е осмислен како практична рамка за интеграција, а не како документ со наставна програма. Тој не пропишува што мора да предаваат институциите, ниту утврдува задолжителни резултати од учењето. Наместо тоа, дава насоки за тоа како содржините на FOOD4ALL може да се усогласат со постојните програми, активности за учење, наставни пристапи и институционални барања.

Прирачникот ги обединува доказите собрани во текот на Работен пакет 4 и ги претвора во применливи препораки. На институциите им нуди структуриран пристап за разгледување каде и како содржините на FOOD4ALL може да се вклопат во нивната постојна образовна понуда. Истовремено, на наставниците и обучувачите им дава практична поддршка за поврзување на дигиталните ресурси за учење со наставата во училница, активностите во работилница и практичното учење во кујна.

Клучна цел на прирачникот е да ги намали пречките за прифаќање и примена. Поголема е веројатноста образовната иновација да се одржи кога едукаторите јасно можат да согледаат како новата содржина се поврзува со постојните наставни програми, практиките на оценување и наставните одговорности. Со фокусирање на усогласеноста наместо на замената, прирачникот настојува да овозможи реални и остварливи форми на интеграција.

На крајот, прирачникот служи како алатка за поддршка на прифаќањето на институционално ниво, педагошкото спроведување и долгорочната одржливост на резултатите од FOOD4ALL во разновидни образовни средини.

1.5 ЦЕЛНА ПУБЛИКА

Прирачникот е изработен за широк круг засегнати страни вклучени во стручното образование и обука во областа на кулинарството.

Неговата примарна публика ја сочинуваат наставници и обучувачи во СОО кои се непосредно одговорни за осмислување и спроведување кулинарски искуства за учење. За овие корисници, прирачникот нуди практични насоки за вклучување на темите од инклузивното кулинарство во постојните активности за настава и учење.

Прирачникот е наменет и за развивачи на наставни програми, координатори на програми, раководители на училишта и носители на одлуки во институциите, кои се одговорни за планирање на програмите, обезбедување квалитет и развој на образованието. За овие засегнати страни, прирачникот нуди рамка за разгледување на начинот на кој содржините на FOOD4ALL може да се интегрираат на програмско или институционално ниво.

Дополнително, прирачникот може да биде корисен за давателите на обуки за вработени, координаторите за професионален развој и организациите вклучени во континуирано унапредување на вештините на кулинарските професионалци. Неговата перспектива насочена кон интеграцијата овозможува приспособување во различни формални и неформални средини за обука.

Иако е развиен во контекст на системите за СОО во партнерските земји, принципите и пристапите претставени во прирачникот се осмислени да бидат доволно флексибилни за да поддржат спроведување во разновидни образовни контексти.

1.6 Пристапот „Од училница до кујна“

Насловот *Од училница до кујна* ја одразува централната логика на спроведување на овој прирачник: ресурсите на FOOD4ALL добиваат вистинска смисла само кога ќе се преточат во практично кулинарско учење, професионални рутини и донесување реални одлуки во кујната. Во кулинарското СОО, знаењето не е целосно кога учениците можат да дефинираат поим; тоа станува професионално релевантно кога можат безбедно, одговорно и креативно да го применат во автентични контексти на подготовка и послужување храна.

Овој пристап препознава дека инклузивното кулинарско образование не може да се спроведува како дополнителна теоретска тема одвоена од постојната обука. Прашањата како што се управувањето со алергени, приспособувањето рецепти, готвењето со растителни состојки, потребите во исхраната поврзани со здравјето, културните и верските практики во исхраната и одржливото планирање менија најефикасно се учат кога се поврзани со практичните ситуации во кои идните кулинарски професионалци навистина ќе ги применуваат. Ученикот може начелно да ги разбира информациите за алергените, но професионалната компетентност бара способност да се организира работното место, да се спречи вкрстена контаминација,

да се приспособат состојките, да се комуницираат ризиците и да се одржи квалитетот во реални кујнски услови.

Поради тоа, прирачникот ги третира ресурсите на FOOD4ALL како мостови меѓу дигиталното учење, подготовката во училиница, практичната работа во кујна и учењето на работното место. Училиницата ја обезбедува концептуалната основа; дигиталната платформа ги поддржува подготовката, повторувањето и самооценувањето; кујната им овозможува на учениците/учесниците да го проверат и усовршат своето разбирање преку надгледувана практика; а учењето на работното место го зајакнува пренесувањето на овие компетенции во професионалната средина.

Оттука, пристапот „Од училиница до кујна“ поддржува практичен модел на интеграција, а не модел што се сведува на пренесување содржини. Тој ги поттикнува наставниците и обучувачите да ги вградат материјалите на FOOD4ALL во постојните модули, практични задачи, демонстрации, вежби за изработка на мени, сценарија за услуга на корисници и активности за оценување. На тој начин, прирачникот настојува да обезбеди инклузивното кулинарско образование да не се третира како посебна или повремена тема, туку како природен дел од професионалната кулинарска компетентност.

1.7 СТРУКТУРА НА ПРИРАЧНИКОТ

Прирачникот е структуриран така што постепено води од анализа на контекстот кон практично спроведување. Секое поглавје има посебна улога во градењето на рамката за интеграција и во поддршката на користењето на ресурсите на FOOD4ALL во постојните средини за кулинарско СОО.

Поглавје 2 ја претставува компаративната анализа на состојбата со обуките спроведена во партнерските земји. Во него се разгледуваат постојната понуда за кулинарско СОО, релевантните нивоа од ЕРК, опфатот на содржините, профилите на учениците/учесниците и обучувачите, наставните методологии, практиките на оценување, како и главните силни страни и недостатоци утврдени во секој национален контекст. Ова поглавје ја воспоставува доказната основа на прирачникот, покажувајќи каде ресурсите на FOOD4ALL реално можат да одговорат на тековните потреби за обука.

Поглавје 3 ги претставува наодите од состаноците на фокус-групите спроведени со наставници и обучувачи во СОО, кулинарски професионалци, диететичари, експерти за исхрана, специјалисти за безбедност на храната, ученици/учесници во обука и други засегнати страни. Поглавјето се фокусира на усогласувањето со наставните програми, дигиталната подготвеност, претпочитаните педагошки пристапи, можностите за

оценување и потребите за поддршка на обучувачите. Овие наоди обезбедуваат рамката за интеграција да се заснова не само на кабинетско истражување, туку и на практичните искуства и очекувања на лицата што непосредно работат во кулинарското образование и обука.

Поглавје 4 ја развива рамката за усогласување на наставните програми за инклузивно кулинарско образование. Во него се објаснуваат образовните принципи што го насочуваат прирачникот, вклучувајќи ги конструктивното усогласување, образованието и обуката засновани на компетенции, искуственото учење, ситуираното учење и Универзалниот дизајн за учење. Поглавјето појаснува зошто ресурсите на FOOD4ALL треба да се усогласат со постојните резултати од учењето, практичните активности и методите на оценување, наместо да се воведуваат како изолирана дополнителна содржина.

Поглавје 5 се фокусира на стратегиите за дигитална интеграција во кулинарското СОО. Во него се објаснува како платформата и дигиталните ресурси на FOOD4ALL можат да ја поддржат практичната обука преку превртено учење, учење засновано на сценарија, учење засновано на проблеми и рефлексција по практичната работа во кујна. Посебно внимание му се посветува на циклусот за интеграција „пред – за време – по“, кој ги поставува дигиталните алатки како поддршка на практиката, а не како замена за практичното кулинарско учење.

Поглавје 6 ги преточува доказите и педагошката рамка во патоказ за спроведување. Во него се утврдуваат реални влезни точки во постојните кулинарски програми, меѓу кои безбедност и хигиена на храната, основни кулинарски вештини, работење во кујна, подготовка на мени, основи на исхраната и учење преку работа. Исто така, се нудат практични патеки и подготвени сценарија што ќе им помогнат на стручните училишта, центрите за обука, високообразовните програми по гастрономија и давателите на обуки за вработени да ги вградат ресурсите на FOOD4ALL на изводлив, флексибилен и одржлив начин.

Земени заедно, поглавјата го водат читателот од разбирање на потребата за инклузивно кулинарско образование до примена на ресурсите на FOOD4ALL во реални контексти на настава и обука. Затоа, прирачникот не функционира само како теоретски извештај, туку како практичен мост меѓу проектните резултати, реалноста на наставните програми, потребите на обучувачите и професионалната кујнска практика.

ПОГЛАВЈЕ 2 – КОМПАРАТИВНА АНАЛИЗА НА СОСТОЈБАТА СО ОБУКИТЕ ВО ПАРТНЕРСКИТЕ ЗЕМЈИ

Развивањето ефективни патеки за интеграција бара јасно разбирање на образовните средини во кои се очекува да се спроведат проектните резултати. Поради тоа, првата фаза на Работен пакет 4 беше насочена кон истражување на постојната состојба во стручното образование и обука (СОО), релевантна за кулинарското образование во партнерските земји на FOOD4ALL. Преку структурирана компаративна анализа, партнерите истражуваа како програмите за обука во гастрономијата и услугите поврзани со храната во моментот ги обработуваат темите поврзани со безбедноста на храната, исхраната, посебните барања во исхраната, управувањето со алергени, културната разновидност и разновидноста во исхраната, готвењето насочено кон здравјето и одржливите кулинарски практики. Анализата ги разгледа и методологиите на обука, профилите на учениците/учесниците, квалификациите на обучувачите и пристапите кон оценувањето, со цел да се утврдат постојните силни страни, недостатоци и можности за интеграција. Наместо националните системи да се споредуваат со еден единствен модел, целта на оваа активност беше да се разберат реалностите на различните образовни контексти и да се воспостави доказна основа за рамката за интеграција претставена во овој прирачник. Затоа, наодите во ова поглавје ја обезбедуваат контекстуалната основа за препораките, педагошките насоки и патеките за спроведување развиени во следните поглавја.

2.1 ФРАНЦИЈА

2.1.1 ПРЕГЛЕД НА ПОНУДАТА ЗА СОО

Националниот извештај за состојбата со обуките во Франција утврдува три различни програми за кулинарска обука на различни нивоа од Европската рамка за квалификации (ЕРК):

- Сертификат за професионална оспособеност во кулинарството (CAP Cuisine) – ниво 3 од ЕРК, во траење од 2 години, што се спроведува во јавни стручни училишта и центри за обука на занаетчии
- Средно стручно образование со специјализација во кулинарството (Bac Pro Cuisine) – ниво 4 од ЕРК, во траење од 3 години, што се спроведува во јавни стручни училишта и центри за обука на занаетчии
- Сертификат за напреден техничар со специјализација за единици за кулинарско производство (BTS) – ниво 5 од ЕРК, во траење од 2 години, што се спроведува во јавни училишта и центри за стручна обука

Трите програми претставуваат прогресивна патека на квалификации, од основна обука за помошник во кујна на ниво CAP до надзорни улоги и управување со производството на ниво BTS. Националниот наративен извештај за Франција потврдува дека квалификациите како CAP Cuisine и Bac Pro Restauration се признаени низ целата земја и нудат добри можности за вработување. Повеќето програми вклучуваат структурирани компоненти на обука на работното место: приближно 16 недели за CAP и 20 недели за Bac Pro, распоредени во текот на периодот на обука.

2.1.2 Опфат на содржините

Сертификат за професионална оспособеност во кулинарството - CAP Cuisine (EPK 3): CAP во кулинарството е практично ориентирана програма за стручна обука наменета за оспособување помошници во кујна за институционално или комерцијално угостителство. По владина уредба од 2023 година, програмата сега ги вклучува принципите на вегетаријанското готвење и ја зема предвид разновидноста на клиентите. Програмата, исто така, обучува како на потрошувачите да им се обезбедат подобри информации за алергените, потеклото и составот на производите. Првите ученици што ја следат ажурираната програма ќе дипломираат во 2026 година. Наративниот извештај содржи и важна забелешка за спроведувањето: иако владата ги усвои новите барања на наставната програма поврзани со одржливоста и зголемувањето на застапеноста на растителните оброци, наставниците не биле обучени да се приспособат на овие нови барања, а на институционално ниво е пријавен недостиг од стручни ресурси и средства.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини		✓	✓	✓
Безбедност и хигиена на храната		✓	✓	✓
Основи на исхраната		✓		✓

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓		
Алергии и нетолеранции на храна		✓	✓	
Одржливи практики на готвење		✓		
Европски/меѓународни стандарди		✓		
Означување на храната и информации за потрошувачите		✓		
Културна разновидност и разновидност во исхраната		✓		
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓		

Средно стручно образование со специјализација во кулинарството - Bac Pro Cuisine (EPK 4):

Средното стручно образование има цел да оспособи професионалци способни да ги совладаат напредните кулинарски техники, да го организираат производството, да раководат со тим и да придонесуваат кон управувањето со објектот. Учениците мора да бидат способни да го приспособат производството на храна на потребите на клиентите, вклучувајќи посебни барања во исхраната и специфични ограничувања. Алергените се земаат предвид во производството на храна во согласност со барањата за безбедност на храната и важечките прописи. Програмата вклучува 20 недели стручна обука на работното место во текот на три години.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини		✓	✓	✓
Безбедност и хигиена на храната		✓	✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓	✓	
Алергии и нетолеранции на храна		✓	✓	✓
Одржливи практики на готвење		✓		
Европски/меѓународни стандарди		✓		
Означување на храната и информации за потрошувачите		✓	✓	✓
Културна разновидност и разновидност во исхраната		✓		
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓		

BTS – Сертификат за напреден техничар (EPK 5):

Програмата BTS оспособува професионалци способни да управуваат со кулинарското производство и да го организираат. Иако кулинарските вештини остануваат во средиштето, наставната програма става силен акцент врз прописите за безбедност и хигиена на храната, а на посебните барања во исхраната им се посветува поголемо внимание. Европските стандарди, означувањето, следливоста и информирањето на потрошувачите се изучуваат од управувачка перспектива. Дипломираните лица се подготвуваат за позиции како заменик-шеф на кујна, шеф на оддел или раководител на производство.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини		✓	✓	✓
Безбедност и хигиена на храната		✓	✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓		✓
Алергии и нетолеранции на храна		✓	✓	✓
Одржливи практики на готвење		✓		
Европски/меѓународни стандарди		✓		

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Означување на храната и информации за потрошувачите		✓	✓	✓
Културна разновидност и разновидност во исхраната		✓		
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓		

2.1.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите

Повеќето учесници во кулинарските програми за СОО во Франција се млади лица на возраст од 18 до 22 години, од кои мнозинството пред запишувањето завршиле техничко образование. До програмата CAP претежно пристапуваат ученици во почетно СОО на возраст од 16 до 18 години. Помал, но забележлив дел го сочинуваат возрасни лица што се преквалификуваат за готвачи или услужен персонал, иако тие претставуваат малцинство од вкупната популација на учесници. На ниво BTS, повеќето учесници имаат професионален бакалауреат и обично се на возраст од 18 до 22 години. Наспроти тоа, центрите за кулинарска обука на возрасни привлекуваат поразновиден профил, вклучувајќи вработени професионалци и лица што ја менуваат кариерата.

Обучувачите во сите три француски програми поседуваат кулинарска стручност и квалификација од областа на кулинарството. Тие може да имаат Сертификат за квалификуваност за настава во стручно средно училиште во областа на хотелиерството и ресторанската индустрија или статус на наставник ангажиран со договор. Во јавните стручни училишта, наставниците главно се обучени во педагогија, додека во центрите за стручна обука тие се искусни професионалци од угостителството. Дел од обучувачите работат со скратено работно време и истовремено имаат друга улога во угостителскиот сектор или во сродна област – на пример, како специјалисти за прописите за храна и пијалаци. Формална педагошка квалификација не е задолжителна. Пријавено е високо ниво на запознаеност со прописите за безбедност на храната и алергените. Обуките за посебни начини на исхрана и алергени се опишани како повремени и организирани според конкретната

потреба. Континуираниот професионален развој се спроведува повремено. Во наративниот извештај се наведува дека од обучувачите се бара значителна кулинарска стручност, познавање на HACCP, управување со алергени, исхрана и специфични кујни, вклучително и веганска кујна, како и дека дел од нив се диететичари, раководители на ресторани или експерти за безбедност на храната кои придонесуваат со интердисциплинарни перспективи.

2.1.4 Методологија на настава

Во сите три француски програми широко се применуваат следните методи (оценети со 5 од 5 во консултациите со фокус-групи во рамките на националната анализа на состојбата): теоретска настава во училишта, кулинарски демонстрации водени од обучувач, практична работа во кујна, учење преку работа и практични вежби засновани на рецепти. Вежбите за планирање мени и пресметка на трошоци, учењето засновано на случаи и проектното учење се применуваат во различен обем. Симулациите и играњето улоги, како и дигиталните компоненти и компонентите за е-учење, се пријавени како слабо застапени (оценети со 1 од 5) во CAP и Bac Pro, а со 4 во BTS. Наративниот извештај потврдува дека практичните работилници се доминантната методологија и наведува дека содржината на програмите е практично ориентирана, што овозможува брз премин на пазарот на трудот.

2.1.5 Утврдени недостатоци (Франција)

- Одржливите практики на готвење се опфатени само на ниво на теоретска запознаеност и не се применуваат ниту се оценуваат во ниту една од трите програми; и покрај ажурирањето на наставната програма од 2023 година, со кое се воведоа барања за содржини поврзани со одржливоста, училиштата во моментот немаат доволно средства и обучени стручни лица за нивно ефективно спроведување.
- Културната разновидност и разновидноста во исхраната се опфатени само на основно ниво и не се применуваат ниту се оценуваат; нема курсеви што конкретно ги обработуваат културните и етичките преференции во исхраната, како халал или кошер.
- Практиките на готвење насочени кон здравјето се опфатени само на основно ниво и формално не се оценуваат на ниво CAP или Bac Pro.
- Дигиталните алатки и алатките за е-учење се користат минимално на нивоата CAP и Bac Pro (оценети со 1 од 5), иако се позастапени на ниво BTS (оценети со 4); недостигот од ИТ-опрема во центрите за обука е утврден како пречка за пристап.
- Симулациите и играњето улоги остануваат минимално застапени (оценети со 1–2) во сите три програми.

2.1.6 Утврдени силни страни (Франција)

- Силна и доследна застапеност на безбедноста на храната, хигиената и управувањето со алергени на сите три нивоа, со високо ниво на запознаеност на обучувачите со барањата за безбедност на храната и важечките прописи.
- Управувањето со алергени и означувањето на храната формално се оценуваат на нивоата Bac Pro и BTS.
- Реформата на наставната програма CAP од 2023 година ги вовеле принципите на вегетаријанското готвење и информирањето на потрошувачите за алергени, што ја одразува усогласеноста со прописите и подготвеноста за ажурирање на националните наставни програми.
- Значајните компоненти на обука на работното место (16 недели за CAP и 20 недели за Bac Pro) обезбедуваат реално професионално искуство.
- Сеопфатни методи на оценување на сите нивоа, вклучувајќи практични испити, континуирано оценување, оценување на работното место и проверка на усогласеноста со хигиенските правила.
- Националното признавање на квалификациите (CAP Cuisine, Bac Pro) обезбедува сигурни и јасни патеки кон вработување.

2.1.7 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата

Консултациите со фокус-групи во Франција се засноваа на две одделни активности: структуриран онлајн-состанок на фокус-група спроведен со осум обучувачи од центри за кулинарска обука (април–мај 2026 година) и наративна фокус-група одржана со физичко присуство, на која учествуваа 20 лица, меѓу кои диететичари, нутриционисти, обучувачи за безбедност на храната, директор на слаткарница без глутен и без лактоза, обучувачи од стручни училишта, инженер за земјоделско-прехранбена индустрија и дванаесет чираци од стручно училиште.

Перцепции на експертите и утврдени клучни предизвици:

Учесниците доследно нагласуваа дека учењето преку практика е најефективниот метод. Обучувачите обично спроведуваат демонстрации, по што следува практична работа во која учениците/учесниците ги повторуваат набљудуваните технички постапки. Практичните кујнски услови бараат значителен надзор и вистинска тимска работа. Учесниците забележаа дека платформата FOOD4ALL може да ги поддржи пристапите на превртена училница: учениците/учесниците би можеле да пристапат до информациите на платформата пред практичните активности, а потоа да го продлабочат учењето преку заедничка рефлексija на часот.

Учесниците го истакнаа недостигот од ИТ-опрема достапна за време на обуката како практично ограничување и нагласија дека секој дигитален ресурс мора да биде

директно достапен на мобилните телефони на учениците. Дигиталниот ресурс се сметаше за дополнување на курсевите, а не за замена на кој било дел од содржината на обуката. Возрасните учесници во центрите за кулинарска обука беа препознаени како лица со поголема флексибилност самостојно да користат нови дигитални ресурси, додека на помладите ученици во почетното СОО вообичаено би им била потребна структурирана поддршка на час за користење на платформата.

Претпочитани методологии за обука:

Како најефективни методологии, француските експерти ги утврдија кратките обуки со можност за асинхрона настава, но секогаш со достапно лице што може да одговара на прашања, во комбинација со разновидни материјали за обука. Експертите ја нагласија потребата од практика – да се почувствува и допре – за да се стекне искуство. Практичните демонстрации од квалификувани обучувачи во професионални кујни се сметаа за мошне ефективни. Конкретно беа препорачани студии на случај за симулирање реални ситуации, како управување со ризиците од вкрстена контаминација или земање предвид на културните преференции во исхраната. Како пристапи што може дополнително да се истражат за зголемување на ангажираноста беа споменати и учењето преку игра и симулациите со виртуелна реалност.

Како практична алатка беше предложен речник на поими за мешункасти производи, кој би им помогнал на обучувачите и учениците/учесниците да утврдат кои зачини и додатоци најдобро се комбинираат со одделни состојки. Експертите препорачаа и практични работилници за разновидување на менијата и за проверка на практиките на рестораните во однос на актуелните трендови, како органско снабдување, сезоналност и кратки синџири на снабдување.

Препораки за интеграција и институционални барања:

Меѓу утврдените клучни потреби за унапредување на вештините на обучувачите беа: начини на исхрана поврзани со животен стил (веганска, вегетаријанска, халал, кошер); одржливо снабдување, намалување на отпадот од храна и вклучување органски и локални производи во инклузивни менија; едукација за влијанието на изборите во исхраната врз животната средина; користење иновативни состојки, како протеини од растително потекло и безбедни замени без алергени; техники за готвење со растителни состојки; и намалување на отпадот од храна, вклучувајќи управување со остатоците и практики на компостирање при планирањето оброци.

Регулаторен контекст:

Релевантните правни и регулаторни рамки што влијаат врз содржините во СОО во Франција, според учесниците во фокус-групите, ги вклучуваат HACCP, Регулативата INCO (Регулатива на ЕУ 1169/2011 за информирање на потрошувачите за храната), законот EGALIM (француско национално законодавство за прехранбениот сектор) и Националната програма за исхрана и здравје (PNNS). Учесниците посочија и

меѓународен пример: Аргентина има посебен закон со кој се бара на секое ресторанско мени да има најмалку едно јадење без глутен, што беше наведено како илустрација за регулаторната амбиција што е можна во оваа област.

2.2 СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА

2.2.1 Преглед на понудата за СОО

Националниот извештај за состојбата со обуките во Северна Македонија утврдува три различни програми за обука поврзани со кулинарството и храната:

- Техничар за прехранбена технологија – ниво 4 од ЕРК, четиригодишно средно стручно образование што се спроведува во јавни средни стручни училишта
- Готвач во угостителски објект – ниво 5 од ЕРК, краткорочна стручна обука за возрасни во траење од 156 часа, што се спроведува преку Центарот за образование на возрасните од акредитирани даватели
- Гастрономија (дипломски студии) – ниво 6 од ЕРК, во траење од 3–4 години (180–240 ЕКТС), што се спроведува на Факултетот за туризам и угостителство при Универзитетот „Св. Климент Охридски“ – Битола

2.2.2 Опфат на содржините

Техничар за прехранбена технологија (ЕРК 4):

Програмата Техничар за прехранбена технологија се спроведува во текот на четиригодишното средно стручно образование преку модуларни наставни програми. Темите поврзани со исхраната и инклузивноста во исхраната главно се обработуваат преку модулите Диететика и Храна и исхрана. Специјализираните области, како управувањето со алергени, готвењето со растителни состојки или планирањето инклузивни менија, не се систематски опфатени во наставната програма. Означувањето на храната и информирањето на потрошувачите се наведени како неопфатени.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини		✓	✓	✓
Безбедност и хигиена на храната			✓	✓

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Основи на исхраната		✓		
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓		
Алергии и нетолеранции на храна		✓		
Одржливи практики на готвење	✓			
Европски/меѓународни стандарди		✓		
Означување на храната и информации за потрошувачите	✓			
Културна разновидност и разновидност во исхраната		✓		
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓		

Готвач во угостителски објект (ЕРК 5, обука за возрасни):

Оваа програма е наменета за брзо професионално оспособување на возрасни лица за вработување во угостителскиот сектор. Наставната програма ги опфаќа основните кулинарски компетенции, вклучувајќи организација на кујната, технологии на готвење и подготовка на јадења. Програмата содржи модули за вегетаријанска, веганска, диетална и безглутенска кујна. Безбедноста и хигиената на храната се интегрирани во целата обука; сепак, управувањето со алергени, означувањето на храната и одржливите практики на готвење не се систематски обработени како посебни модули.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност и хигиена на храната			✓	
Основи на исхраната		✓	✓	
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)			✓	
Алергии и нетолеранции на храна		✓		
Одржливи практики на готвење		✓		
Европски/меѓународни стандарди		✓		
Означување на храната и информации за потрошувачите	✓			
Културна разновидност и разновидност во исхраната			✓	
Практики на готвење насочени кон здравјето			✓	

Додипломски студии по гастрономија (ЕРК 6):

Студиската програма по гастрономија обезбедува сеопфатен високообразовен пристап што ги поврзува кулинарските уметности, науката за храната и управувањето

во угостителството. Наставната програма интегрира теоретски и практични компоненти, вклучувајќи техники за подготовка на храна, гастрономски традиции, безбедност на храната, исхрана и развивање менија. Темите поврзани со исхраната и готвењето насочено кон здравјето се обработуваат подетално отколку во програмите за СОО. Елементите како посебни начини на исхрана, управување со алергени и одржливи практики на готвење се обработуваат на основно или делумно ниво и не се доследно интегрирани во сите предмети.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност и хигиена на храната			✓	✓
Основи на исхраната			✓	✓
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓		
Алергии и нетолеранции на храна		✓		
Одржливи практики на готвење		✓		
Европски/меѓународни стандарди			✓	✓
Означување на храната и информации за потрошувачите		✓		
Културна разновидност и разновидност во исхраната			✓	✓

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓		

2.2.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите

Учениците во средното стручно образование од кулинарската област во Северна Македонија обично се млади лица на возраст од 15 до 19 години. Тоа е возраста на која многу лица избираат да се вклучат на пазарот на трудот или да продолжат со специјализирана обука, а запишувањето во програмата Техничар за прехранбена технологија претставува директна патека кон стекнување стручна квалификација. Кај програмите за образование на возрасни, како Готвач во угостителски објект, профилот на учесниците значително се разликува: тие обично доаѓаат од кулинарскиот сектор, веќе работат во индустријата и немаат формално признаена образовна квалификација. Во програмите се запишуваат конкретно за да ги потврдат своите постојни знаења и практични вештини. На универзитетско ниво, профилите на студентите се поразновидни, иако мнозинството пред запишувањето обично имаат завршено некаков вид стручно образование.

Наставниците во програмата Техничар за прехранбена технологија имаат високо образование од областа на прехранбената технологија, исхраната, хемијата, биологијата или сродни научни области. Обучувачите во програмата Готвач во угостителски објект се готвачи или професионалци од угостителскиот и прехранбениот сектор со практично искуство. Предавачите на студиската програма по гастрономија се универзитетски професори со искуство во академска и индустриска соработка. Наставни квалификации се задолжителни во програмите Техничар за прехранбена технологија и Гастрономија; педагошката подготовка е формална. Запознаеноста со прописите за безбедност на храната и алергените е оценета како умерена кај обуките за возрасни и висока кај универзитетската програма. Обука за посебни начини на исхрана и алергени не се обезбедува кај обуката за возрасни, додека кај студиската програма се спроведува повремено, според конкретната потреба. Континуираниот професионален развој е повремен во сите програми.

2.2.4 Утврдени недостатоци (Северна Македонија)

- Означувањето на храната и информирањето на потрошувачите не се опфатени на ниту едно ниво во програмата Техничар за прехранбена технологија или во програмата за обука на возрасни.
- Управувањето со алергени во сите програми е опфатено само на основно ниво на теоретска запознаеност; во СОО не е пријавена практична примена ниту оценување.
- Одржливите практики на готвење не се опфатени во програмата Техничар за прехранбена технологија.
- Дигиталните алатки и алатките за е-учење се користат минимално (оценети со 1–2) во програмите за СОО и обука на возрасни.
- Не постојат официјални наставни материјали за предметите Храна и исхрана и Диететика во програмата Техничар за прехранбена технологија; наставниците мора самостојно да подготвуваат ресурси, што претставува значаен структурен недостаток.
- Симулациите, играњето улоги и сценаријата насочени кон услужување се користат минимално во повеќето програми.

2.2.5 Утврдени силни страни (Северна Македонија)

- Програмата за обука на возрасни (Готвач во угостителски објект) веќе вклучува практични модули за вегетаријанска, веганска, диетална и безглутенска кујна – најнапредната содржина за инклузивност во исхраната во националниот систем за СОО.
- Дипломската програма по гастрономија нуди практична обработка на културната разновидност и разновидноста во исхраната, меѓународните кулинарски стандарди и исхраната.
- Учењето преку работа и практичната работа во кујна се широко застапени и во програмата Техничар за прехранбена технологија и во програмата за обука на возрасни.
- Практиките на оценување се сеопфатни на нивоата Техничар за прехранбена технологија и Гастрономија и вклучуваат практични испити, континуирано оценување, писмени/усни испити и оценување на работното место.
- Наставниците во програмите за СОО имаат високообразовни квалификации во релевантни области, што обезбедува силна академска основа.

2.2.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата

Фокус-групата во Северна Македонија се одржа во декември 2025 година и опфати дванаесет учесници.

Перцепции на експертите и утврдени клучни предизвици:

Главната слабост на постојната образовна програма, утврдена од учесниците, е тоа што кулинарската инклузивност не е доволно интегрирана во образовните материјали. Наставниците го нагласија недостигот од наставни материјали и наставни програми што ја обработуваат оваа тема, како и потребата од поголема практична примена. Во системот за СОО не постои посебна програма за обука конкретно наменета за потребите во исхраната. Сепак, експертите сметаат дека 15 до 20 часа во наставната програма, распределени за теоретска и практична настава, би биле доволни за обработка на темите поврзани со инклузивноста во исхраната.

Беше утврдено критично структурно ограничување: сите формални образовни програми се однапред утврдени и наставниците или институциите не можат еднострано да ги менуваат. Секој предлог за интегрирање содржини за инклузивност во исхраната во постојните формални програми би требало да се достави до Центарот за стручно образование и обука во Северна Македонија за одобрување и валидација. Учесниците не беа запознаени со конкретни законски или регулаторни барања поврзани со инклузивноста во исхраната во содржините на СОО.

Претпочитани методологии за обука:

Практичните демонстрации беа утврдени како најефективна методологија за поучување за инклузивноста во исхраната, бидејќи учениците обично најдобро учат преку практични вежби и примена во реални услови. И учењето засновано на случаи доследно беше наведено како ефективен пристап. Практичните демонстрации, студиите на случај и практичното учење се сметаат за најефективни методологии, особено за поучување за инклузивноста во исхраната во кулинарски контекст.

Препораки за интеграција и институционални барања:

Како најизводлива патека за интеграција, експертите го утврдија додавањето теми како технологија на храна од растително потекло во изборниот предмет Диететика, бидејќи тоа не би барало целосна измена на наставната програма. Учесниците препорачаа развивање и интегрирање наставни материјали насочени кон инклузивноста во исхраната – особено во однос на алергените, растителните начини на исхрана и посебните потреби во исхраната – во постојните програми за СОО. Беше препорачано и обезбедување професионален развој за обучувачите преку специјализирани работилници и обуки. Како приоритет се сметаше зголемувањето на употребата на практични демонстрации, студии на случај и практични искуства за учење со цел поголемо ангажирање на учениците. Сите предложени промени мора да бидат во согласност со регулаторната рамка на Центарот за стручно образование и обука во Северна Македонија.

2.3 Турција

2.3.1 Преглед на понудата за СОО

Националниот извештај за состојбата со обуките во Турција утврдува две главни патеки во СОО и една високообразовна програма во кулинарската област:

- Средно стручно образование (Стручно и техничко анадолско средно училиште – подрачје Услуги за храна и пијалаци) – ниво 4 од ЕРК, во траење од 4 години, под надлежност на Министерството за национално образование (MoNE)
- Програма за стручна обука за услуги за храна и пијалаци во центрите за стручна обука (MESEM) – ниво 4 од ЕРК, четиригодишен дуален систем заснован на занаетчиство под надлежност на Министерството за национално образование на Република Турција MoNE, отворен и за возрасни учесници
- Додипломски студии по гастрономија и кулинарски уметности – ниво 6 од ЕРК, во траење од 4 години, што се спроведуваат на јавни и приватни универзитети под надлежност на Советот за високо образование (YÖK)

Наративниот извештај од Турција дава детални структурни информации за секоја патека. Рамковната наставна програма за подрачјето Услуги за храна и пијалаци во стручните и техничките анадолски средни училишта има цел да ги подготви учениците на возраст од 14 до 18 години за индустријата за храна и пијалаци, обезбедувајќи им основни знаења, практични вештини и компетенции усогласени со националните и меѓународните стандарди. Наставната програма е развиена врз основа на националното законодавство (Турскиот кодекс за храна, HACCP, ISO-стандардите) и меѓународните рамки, вклучувајќи ја Европската рамка на квалификации. Учениците што завршуваат во ова подрачје имаат право на дополнителни бодови при прием на универзитет кога се пријавуваат на кратки студиски програми во области како кулинарски уметности, кетеринг-услуги, прехранбена технологија, управување со здравствен туризам и управување во туризмот и хотелиерството.

2.3.2 Опфат на содржините

Средно стручно образование – Услуги за храна и пијалаци (ЕРК 4):

Обуката во оваа патека е модуларна и заснована на компетенции, усогласена со националните стандарди на занимања и утврдена од MoNE. Наставната програма опфаќа четири главни компоненти: Хигиена и санитација (со меѓународни стандарди, вклучувајќи HACCP и ISO 22000, и фокус на хигиената на храната, личната хигиена и хигиената на работниот простор); Принципи на исхраната (вовед во групите храна, контролата на порциите и основните знаења за исхраната); Практично производство на храна (вклучувајќи техники за подготовка на супи, гарнири, турски и меѓународни

јадења и основни слаткарски производи); и Изборни предмети (можности како Диететика, Фузиска кујна и Кујна на османлискиот двор, чија цел е проширување на кулинарските знаења, но не се задолжителни). Безбедноста на храната, хигиената и санитацијата се задолжителни интегрирани компоненти. Специјализираните теми како посебните начини на исхрана, одржливоста или кулинарските пристапи насочени кон здравјето не се систематски вклучени како структурирани компоненти на наставната програма и може да се сретнат само индиректно преку искуството на работното место.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност и хигиена на храната			✓	✓
Основи на исхраната			✓	✓
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)	✓			
Алергии и нетолеранции на храна	✓			
Одржливи практики на готвење	✓			
Европски/меѓународни стандарди	✓			
Означување на храната и информации за потрошувачите	✓			

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Културна разновидност и разновидност во исхраната	✓			
Практики на готвење насочени кон здравјето	✓			

MESEM – Центар за стручна обука (EPK 4, дуален систем):

Системот MESEM функционира според дуална структура што комбинира еден ден неделно теоретска настава во училиште со четири дена практична обука на работното место. Програмата опфаќа готварство, производство на слаткарски производи и десерти, пекарство, услужување и управување со кантина. Силен акцент се става врз безбедноста и хигиената на храната. Основните знаења за исхраната ги поддржуваат практичните примени. Специјализираните теми како посебните начини на исхрана, одржливоста или пристапите насочени кон здравјето не се структурирани како посебни области за учење, но може индиректно да се сретнат преку практиката на работното место.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност и хигиена на храната			✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)	✓			
Алергии и нетолеранции на храна	✓			
Одржливи практики на готвење	✓			
Европски/меѓународни стандарди	✓			
Означување на храната и информации за потрошувачите	✓			
Културна разновидност и разновидност во исхраната	✓			
Практики на готвење насочени кон здравјето	✓			

Додипломски студии по гастрономија и кулинарски уметности (ЕРК 6):

Додипломската програма по гастрономија и кулинарски уметности на турските универзитети е осмислена да им обезбеди на студентите сеопфатна теоретска и практична обука. Студиската програма е распоредена во четири години. Првата и втората година се фокусираат на основните знаења, вклучувајќи исхрана, безбедност на храната и основни кулинарски техники, преку предмети како Вовед во гастрономијата и Основни кујнски практики. Третата и четвртата година вклучуваат напредна и специјализирана обука преку предмети како Турски кулинарски практики, Светски кујни, Одржлива гастрономија, Гастрономија во медиумите, Управување со кујна и Контрола на трошоците за храна и пијалаци. Од студентите се очекува да

приспособуваат рецепти на разновидни потреби во исхраната, со акцент на инклузивноста и креативноста. Во последната година, студентите учествуваат во проектно учење насочено кон реални гастрономски предизвици. Изборните можности ги вклучуваат Нови трендови во исхраната (со безглутенско и веганско готвење), Технологија и безбедност на храната, Регионални кујни, Ферментирани пијалаци, Дигитални медиуми во гастрономијата и Турски методи за конзервирање храна. За дипломирање, студентите мора да стекнат најмалку 240 ЕКТС-кредити и да одржуваат просечна оценка од најмалку 2,00 од 4,00.

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност и хигиена на храната		✓	✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓
Посебни начини на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓	✓	✓
Алергии и нетолеранции на храна		✓		✓
Одржливи практики на готвење		✓		✓
Европски/меѓународни стандарди		✓	✓	✓
Означување на храната и информации за потрошувачите		✓		✓

Предметна област	Не е опфатено	Основно ниво (теоретски)	Применето (практично)	Формално се оценува
Културна разновидност и разновидност во исхраната		✓	✓	✓
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓	✓	✓

2.3.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите

Програмата за средното стручно образование првенствено е наменета за ученици на возраст од 14 до 18 години. Од дипломираните се очекува да се вклучат на пазарот на трудот како стручни лица од средно ниво или да продолжат со образование во кулинарските уметности или сродни области. Дуалниот систем MESEM е отворен не само за млади, туку и за возрасни учесници, во согласност со принципите на доживотното учење. Универзитетската програма е наменета за студенти што завршиле средно образование и се запишале преку националниот систем за приемен испит на универзитет, обично на возраст од 18 години и повеќе.

Наставниците во средното стручно образование имаат високообразовни квалификации и формална педагошка подготовка, како што бара MoNE. Обучувачите на работното место (*usta öğretici*/мајстор-обучувач) се искусни професионалци од секторот; вообичаено се бара сертификат *usta öğretici*, но не и целосна педагошка подготовка. На високообразовно ниво, академскиот кадар има најмалку магистерска, а често и докторска диплома. Запознаеноста со прописите за безбедност на храната и алергените е оценета како висока во сите патеки. Обуката за посебни начини на исхрана и алергени е опишана како повремени и според конкретната потреба на ниво на СОО, а на високообразовно ниво е вклучена во релевантни предмети. Континуираниот професионален развој е повремени на ниво на СОО и редовен на високообразовно ниво.

2.3.4 Утврдени недостатоци (Турција)

- Посебните начини на исхрана, управувањето со алергени, одржливото готвење, означувањето на храната, културната разновидност и разновидноста во исхраната и практиките на готвење насочени кон здравјето целосно отсутствуваат од двете патеки на средното СОО.
- Ниту средношколските ниту универзитетските програми немаат задолжителен предмет конкретно насочен кон инклузивноста во исхраната; постојните содржини за инклузивноста често се изборни и се нудат преку изборни предмети, а не преку задолжителни модули.
- Високо централизирана рамка на наставните програми на MoNE ја ограничува флексибилноста за интегрирање нови содржински области на ниво на СОО.
- Управувањето со алергени и дигиталните алатки за образование не се интегрирани во основната наставна програма за СОО; изборните предмети што обработуваат теми за инклузивност се незадолжителни и не се систематски вклучени.
- Многу обучувачи во стручните средни училишта немаат специфична стручност за инклузивност во исхраната и готвење со растителни состојки; можностите за професионален развој во овие области остануваат ограничени.
- Дигиталните алатки и алатките за е-учење се користат минимално во двете патеки на СОО (оценети со 1–2 од 5); наставната програма не става значителен акцент врз платформите за е-учење или алатките со елементи на игра.

2.3.5 Утврдени силни страни (Турција)

- Силна и добро воспоставена култура на практично учење во двете патеки на СОО, со широко применета практична работа во кујна и учење преку работа.
- Безбедноста и хигиената на храната се задолжителни, практично се применуваат и формално се оценуваат во двете програми за СОО; стандардите HACCP и ISO 22000 се вградени во наставната програма.
- Дуалниот систем MESEM обезбедува обемна обука на работното место (четири дена неделно), што овозможува силен развој на стручните компетенции.
- Високообразовните програми систематски ги обработуваат посебните начини на исхрана, културната разновидност и готвењето насочено кон здравјето и вклучуваат посебни предмети како Одржлива гастрономија и Нови трендови во исхраната.
- Универзитетските програми вклучуваат практиканство во индустријата и проектно учење во последната година, со што обезбедуваат искуство во реални услови.
- Учениците што завршуваат СОО добиваат дополнителни бодови при прием на универзитет, со што се поддржуваат патеките за понатамошно образование.
- Сеопфатни практики на оценување на сите нивоа, вклучувајќи практични испити, континуирано оценување и оценување на работното место.

2.3.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата

Фокус-групата во Турција беше организирана од GOI со осум високо квалификувани и искусни едукатори специјализирани за прехранбена технологија, кулинарски уметности и гастрономија. Сите учесници се вработени во стручни и технички средни училишта под надлежност на MoNE. Во академска смисла, учесниците имаат дипломи од додипломски студии по гастрономија, кулинарски уметности, прехранбена технологија и прехранбено инженерство, а значителен број продолжиле на постдипломски студии, вклучувајќи магистерски и докторски студии. Пред формалниот состанок на фокус-групата беа одржани индивидуални консултации со секој едукатор, а беше спроведена и структурирана анкета за собирање сознанија за перцепциите, предизвиците и постојните практики.

Согледувања на експертите и утврдени клучни предизвици:

Фокус-групата ги утврди отсуството на задолжителни содржини за инклузивност во исхраната и потпирањето на застарени методи за обука како главни пречки за задоволување на потребите на современата угостителска индустрија. Обучувачите честопати немаат ниту стручност ниту ресурси потребни за ефективно поучување на кулинарски вештини поврзани со специфични барања во исхраната. Високо централизираниот систем на наставни програми, иако обезбедува доследност и гарантирање на квалитетот, ја ограничува флексибилноста за вклучување нови содржини на ниво на СОО. Експертите, исто така, укажаа на недоволната употреба на дигитални и иновативни алатки како пречка, истакнувајќи дека недостигот од интеграција на платформи за е-учење, гејмифицирани образовни алатки или симулации со проширена/виртуелна реалност ги ограничува можностите учениците да се вклучат во современи, интерактивни методи на обука.

Претпочитани методологии за обука:

Експертите ја нагласија ефективноста на учењето засновано на случаи, особено за изложување на учениците на реални ситуации, како што се креирање менија без алергени или управување со барањата во исхраната при настани. Како примери беа наведени приспособувањето традиционални турски јадења за исхрана без глутен и осмислувањето растителни варијанти на класични рецепти за менија насочени кон одржливоста. Практичните демонстрации во професионални кујни беа определени како темел на ефективното учење, при што надгледуваните работилници што симулираат реални предизвици — како подготовка на оброци за различни преференции во исхраната во хотелска кујна — се сметаат за неопходни. Дигиталните алатки и гејмифицираното учење беа препознаени како релевантни и со сè поголемо значење; предложените примени вклучуваат бази на податоци за нутритивни вредности, апликации за следење алергени и алатки со проширена реалност за

интерактивно учење. Исто така, беа препорачани соработка меѓу врсници и менторски програми со професионалци од индустријата.

Препораки за интеграција и институционални барања:

Експертите се заложија за создавање посебни модуларни содржини насочени кон управување со алергени и означување, одржливи практики на готвење со акцент на пристапи засновани на растителна храна и без отпад, како и приспособувања во исхраната за хронични состојби, како што се дијабетес, целијачна болест и нетолеранција на лактоза. Унапредувањето на вештините на обучувачите беше утврдено како приоритет, меѓу другото преку работилници водени од нутриционисти и специјалисти за инклузивност во исхраната, како и преку пристап до меѓународни сертификати, како HACCP и курсеви за кулинарство засновано на растителна храна. Беа препорачана соработка со глобални институции, како Le Cordon Bleu и Escoffier, за да се олеснат размената на знаења и обуката.

Експертите препорачаа зајакнување на практичната обука преку напредни кујнски лаборатории опремени за практики поврзани со специфични барања во исхраната, како работни станици за печива без глутен, подготовка на растителни протеини и готвење безбедно во однос на алергени. Беа препорачани партнерства со хотели, ресторани и угостителски компании што ѝ даваат приоритет на инклузивноста во исхраната, со цел да се обезбедат практиканства и увид во реалната работа. Беа нагласено и вклучувањето на дигиталната писменост преку алатки за измена на рецепти, онлајн симулации за планирање менија и проширена реалност за обука за безбедност во кујната.

Регулаторен контекст и застапување за политики:

Експертите ја нагласија потребата од строго придржување кон Турскиот кодекс за храна и меѓународните рамки, како HACCP и ISO 22000, како основа на целата обука за инклузивност во исхраната. Европскиот зелен договор и директивите за одржливост беа истакнати како клучни меѓународни влијанија. На ниво на политики, експертите препорачаа застапување за ажурирање на наставните програми преку соработка со Министерството за национално образование (MoNE), со цел инклузивноста во исхраната да стане задолжителна компонента на програмите за СОО. Беа препорачано создавање стандардизирани рамки за оценување усогласени и со националните и со меѓународните цели за безбедност на храната и одржливост. Како средство за формализирање на обуката за инклузивност во исхраната беше предложено и развивање специјализирани сертификати одобрени од националните образовни власти и меѓународни тела (вклучително и усогласување со ЕРК).

2.4 ШПАНИЈА

2.4.1 Преглед на понудата на СОО

Националниот извештај за состојбата со обуките во Шпанија утврдува три различни образовни патеки:

- Сертификати за професионална оспособеност во угостителството (на пр. Готвење, Основни кујнски операции, Ресторански услуги) – нивоа 1–3 според ЕРК, 300–800 часа, што се спроведуваат преку акредитирани центри за обука под надлежност на Државната јавна служба за вработување (SEPE), првенствено наменети за невработени возрасни лица
- Програми за средно и повисоко стручно образование во угостителството и туризмот (на пр. Готвење и гастрономија, Управување со кујна, Ресторански услуги) – ниво 4 според ЕРК (средно СОО) и ниво 5 (повисоко СОО), приближно 2.000 часа, вклучително и обука на работно место, што се спроведуваат во јавни и приватни центри за СОО
- Додипломски студии по гастрономија/кулинарски уметности – ниво 6 според ЕРК, 4 години (240 ЕКТС), што се спроведуваат на јавни и приватни универзитети, вклучително и специјализирани кулинарски факултети

2.4.2 Опфат на содржините

Сертификати за професионална оспособеност (нивоа 1–3 според ЕРК):

Обуката е силно насочена кон брзо вклучување на пазарот на трудот, со фокус на практичните вештини потребни за непосредно вработување. Безбедноста на храната и хигиената се задолжителни и строго се оценуваат. Пошироки теми, како исхрана, одржливост, посебни режими на исхрана и управување со алергени, не се вклучени систематски и зависат од конкретната програма или давател на обука.

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност на храната и хигиена			✓	✓
Основи на исхраната	✓			

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска)	✓			
Алергии и нетолеранции на храна	✓			
Одржливи практики на готвење	✓			
Европски/меѓународни стандарди	✓			
Означување на храната и информирање на потрошувачите	✓			
Културна разновидност и разновидност во исхраната	✓			
Практики на готвење насочени кон здравјето	✓			

Програми за средно и повисоко стручно образование (нивоа 4–5 според ЕРК):

Програмите за средното стручно образование во областа на угостителството и туризмот во Шпанија се организирани според модуларен систем заснован на компетенции, усогласен со Националниот каталог на професионални квалификации. Основните содржини се насочени кон кулинарски техники, подготовка на храна, услужни операции и безбедност на храната и хигиена, кои се задолжителни и строго регулирани. Исхраната се воведува главно како придружно знаење. Учењето преку работа (Formación en Centros de Trabajo – FCT) е задолжителна компонента. Управувањето со алергени, посебните режими на исхрана, одржливоста и

инклузивните кулинарски практики не се систематски интегрирани во наставната програма и обично се обработуваат само површно или посредно.

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност на храната и хигиена			✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓
Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска)	✓			
Алергии и нетолеранции на храна	✓			
Одржливи практики на готвење	✓			
Европски/меѓународни стандарди		✓	✓	✓
Означување на храната и информирање на потрошувачите	✓			
Културна разновидност и разновидност во исхраната	✓			
Практики на готвење насочени кон здравјето	✓			

Додипломски студии по гастрономија (ниво 6 според ЕРК):

Високообразовните програми по гастрономија во Шпанија нудат сеопфатен и интердисциплинарен пристап што ја поврзува кулинарската практика со научни, културни и менаџерски перспективи. Исхраната, посебните режими на исхрана и управувањето со алергени се обработуваат посистематски отколку во програмите за СОО, често преку посебни предмети или интегрирани модули. Вклучени се и одржливоста, културната разновидност и меѓународните кулинарски стандарди, што ги одразува актуелните трендови во глобалниот прехранбен сектор.

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Општи кулинарски вештини			✓	✓
Безбедност на храната и хигиена		✓	✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓
Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓	✓	✓
Алергии и нетолеранции на храна		✓	✓	✓
Одржливи практики на готвење		✓	✓	✓
Европски/меѓународни стандарди		✓	✓	✓
Означување на храната и информирање на потрошувачите		✓		✓

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Културна разновидност и разновидност во исхраната		✓	✓	✓
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓	✓	✓

2.4.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите

Кулинарските програми за СОО во Шпанија привлекуваат демографски разновидна група ученици. Главната возрасна група е од 18 до 35 години и вклучува неодамна завршени средношколци и млади возрасни лица што сакаат да ги надградат своите вештини. Значителна група ја сочинуваат повозрасни ученици во процес на промена на кариерата, мотивирани од личен интерес или од потребата да се приспособат на барањата на пазарот на трудот. Повеќето ученици имаат завршено задолжително средно образование. Значителен дел имаат претходни квалификации во сродни области, како угостителство, кетеринг или исхрана. Мотивациите на учениците се различни: напредување во кариерата, специјализација за пазарни ниши (вклучително и кујна заснована на растителна храна, молекуларна кујна или управување со менија за лица со посебни барања во исхраната), како и интерес за одржливост и иновации во кулинарските уметности. Оваа разновидност на профилите на учениците ја збогатува средината за учење и укажува на сè поголем интерес за темите поврзани со инклузивноста во исхраната.

Обучувачите за сертификатите за професионална оспособеност обично имаат стручни квалификации или високообразовни дипломи во угостителството или сродни области, во комбинација со професионална сертификација поврзана со Националниот каталог. Потребни се наставнички квалификации, а педагошката обука се стекнува и формално и неформално. На ниво на СОО, обучувачите имаат универзитетски дипломи или квалификации од повисоко СОО во угостителството, заедно со педагошка сертификација, и ја комбинираат наставата со претходно професионално искуство. На ниво на високо образование, академскиот кадар обично има магистерски или докторски квалификации и редовно учествува во континуиран професионален развој.

Обуката за посебни режими на исхрана и алергени се спроведува повремено на ниво на СОО, а систематски е вклучена на ниво на високо образование.

2.4.4 Утврдени недостатоци (Шпанија)

- Управувањето со алергени, посебните режими на исхрана, одржливоста, културната разновидност во исхраната и готвењето насочено кон здравјето целосно отсутуваат од сертификатите за професионална оспособеност и не се систематски интегрирани во програмите за средно или повисоко стручно образование
- Означувањето на храната и информирањето на потрошувачите не се опфатени во сертификатите за професионална оспособеност ниту во програмите за средно/повисоко стручно образование
- Ограничени содржини за новите трендови во исхраната и културната инклузија во стандардните програми за СОО, вклучително и халал и кошер практики во исхраната
- Недоволна интеграција на дигитални алатки; и покрај достапните технологии, кулинарските програми за СОО не ги интегрирале целосно дигиталните алатки во своите наставни програми
- Недостатоци во обуката на обучувачите за современи практики во исхраната, вклучително и управување со алергени и специјализирани режими на исхрана
- Дигиталните алатки и алатките за е-учење минимално се користат во патеките за СОО и обука за вработување (оценети со 1–2 од 5)

2.4.5 Утврдени силни страни (Шпанија)

- Додипломските студии по гастрономија обезбедуваат сеопфатна и формално оценувана застапеност на посебните режими на исхрана, алергените, одржливоста, културната разновидност и готвењето насочено кон здравјето
- Учењето преку работа (FCT) е задолжителна и добро воспоставена компонента на програмите за средно и повисоко стручно образование, со што се обезбедува реално професионално искуство
- Безбедноста на храната и хигиената се задолжителни и строго се оценуваат во сите образовни патеки, во согласност со Регулацијата (ЕУ) бр. 1169/2011
- Програмите се осмислени во согласност со прописите на ЕУ за безбедност на храната, со што се обезбедува учениците да ги разберат правните рамки за управување со алергени и означување
- Во понапредните програми сè поголемо внимание се посветува на одржливите кулинарски практики и вклучувањето исхрана заснована на растителна храна
- Профилите на обучувачите се силни на ниво на СОО и високо образование, комбинирајќи практично искуство во индустријата со формални наставнички квалификации

2.4.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата

Фокус-групата за Шпанија беше спроведена во декември како структуриран хибриден состанок на фокус-група. Во описната фокус-група учествуваа единаесет лица. Сите учесници имаа повеќе од десет години професионално искуство. Фокус-групата беше спроведена во хибриден формат, а интервјуата ги водеше Хавиер Кампос.

Согледувања на експертите и утврдени клучни предизвици:

Експертите утврдија дека кулинарските програми за СОО во Шпанија имаат солидна практична основа и сè поголема посветеност на одржливоста, но мора да се развиваат за подобро да ги интегрираат новите трендови во исхраната, културната инклузија и дигиталните алатки. Постојано беше нагласувана потребата да се ажурираат и збогатат содржините и методологиите поврзани со инклузивноста во исхраната. Подобрувањето на обуката на обучувачите и ажурирањето на содржините на наставните програми беа утврдени како клучни чекори за програмите да останат релевантни и ефективни.

Претпочитани методологии за обука:

Три методологии беа утврдени како најнеефективни. Учењето засновано на случаи беше силно препорачано бидејќи користи реални ситуации за обработка на предизвиците поврзани со инклузивноста во исхраната, овозможувајќи им на учениците да го применат знаењето во контексти што ги одразуваат секојдневните професионални ситуации — вклучително и управување со алергени, создавање инклузивни менија и приспособување на кулинарските практики за различни барања во исхраната. Практичните демонстрации беа утврдени како неопходни за совладување на вештините, особено за управување со алергени и подготовка на јадења од различни културни кујни; демонстрациите во живо им овозможуваат на учениците да ги набљудуваат клучните техники, а потоа да вежбаат под стручен надзор. Дигиталните ресурси, вклучително и платформи за онлајн учење, интерактивни симулации и мобилни апликации, беа препорачани за подобрување на ангажираноста и пристапноста на учењето.

Препораки за интеграција:

Беа предложени три стратегии за интеграција. Комбинираното учење беше препорачано како спој на онлајн ресурси и практични работилници — онлајн модули со видеа, интерактивни квизови и материјали за читање за инклузивноста во исхраната, комбинирани со работилници со физичко присуство за примена и вежбање на вештините. Беше препорачана постепена интеграција на содржините: најнапред воведување на инклузивноста во исхраната во основните модули (основно управување со алергени, исхрана и концепти на одржливост), а потоа постепено преминување кон

специјализирани теми, како подготовка на оброци без глутен, режими на исхрана специфични за одредени култури и напредни кулинарски техники. Посебно беше препорачана интердисциплинарна соработка со нутриционисти, прехранбени технолози и експерти за култура при осмислувањето на наставните програми, вклучително и формирање интердисциплинарни комисии и поканување експерти да водат работилници и семинари.

Регулаторен контекст:

Експертите го утврдија почитувањето на прописите на ЕУ за безбедност на храната — особено Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 за означување на алергените и хигиенските стандарди на ЕУ — како клучно. Беше истакнато усогласувањето со Европскиот зелен пакт, вклучително и принципите за намалување на отпадот од храна и промовирање исхрана заснована на растителна храна. Експертите препорачаа стандардизирање на модулите за инклузивност во исхраната во сите кулинарски програми за СОО, континуирано ажурирање на наставните програми за да ги одразуваат најновите истражувања и практики, како и постојана специјализирана обука за обучувачите. Развивањето и стандардизирањето посебни модули за инклузивност во исхраната во сите кулинарски програми за СОО беше утврдено како приоритет, за да се обезбеди сите ученици да добијат воедначена и сеопфатна обука.

2.5 ГРЦИЈА

2.5.1 Преглед на понудата на СОО

Националниот извештај за состојбата со обуките во Грција утврдува три вида обука поврзана со кулинарството и храната:

- Стручно средно училиште (EPAL) – техничар за технологија на храна и пијалаци – ниво 4 според ЕРК (или ниво 5 со една година постсредно образование преку учеништво), во траење од 3 или 4 години, обезбедено од Министерството за образование, верски прашања и спорт на Грција
- Стручни училишта за усовршување (EPAS/PEPAS) и училиште за стручно оспособување (ESK) – ниво 3 според ЕРК, во траење од 2 години (4 семестри), со специјализации што вклучуваат пекарство–слаткарство, кулинарски уметности и млекарство, обезбедени од ДУПА (Грчката јавна служба за вработување) и Министерството за образование
- Виши училишта за стручно оспособување (SAEK) – ниво 5 според ЕРК, во траење од 2,5 години (5 семестри), со специјализации што вклучуваат техничар за кулинарска уметност–готвач, техничар за пекарство–слаткарство и раководител за исхрана и диететика, обезбедени од ДУПА, Министерството за образование и приватни училишта

Националниот наративен извештај покажува дека кулинарските училишта и установите за СОО, и јавни и приватни, не нудат модул за ограничувања во исхраната како дел од својата стандардна кулинарска наставна програма. Теми како алергии на храна, основно вегетаријанско и веганско готвење и подготовка на оброци без глутен отсуствуваат од редовната понуда. Специјализирани содржини за исхрана се достапни преку приватни кулинарски училишта и академии, кои често организираат работилници за готвење засновано на растителна храна, печива без глутен и подготовка на оброци без алергени — но тие претставуваат дополнителен трошок за учесникот во обуката и обично се краткорочни курсеви што траат од неколку дена до неколку недели. Кулинарските здруженија и професионалните организации повремено организираат работилници за континуирано образование на актуелните професионалци од индустријата, но и тие се наплатуваат и не се интегрирани во формалниот систем на СОО. Универзитетите и високообразовните установи што нудат студиски програми по исхрана и диететика вклучуваат модули за ограничувања во исхраната, но тие првенствено се наменети за диететичари, а не за готвачи, и повеќе се насочени кон теоретско знаење отколку кон практични вештини за готвење.

2.5.2 Опфат на содржините

EPAL – техничар за технологија на храна и пијалаци (ниво 4/5 според ЕРК):

Во програмата EPAL, безбедноста на храната и хигиената систематски се обработуваат преку теоретска настава и лабораториска практика, со фокус на принципите на HACCP, спречувањето контаминација и санитарните постапки. Одржливите практики на готвење се воведуваат преку теми за користење ресурси, намалување отпад, сезонски состојки и еколошки одговорни методи на преработка. Означувањето на храната и информирањето на потрошувачите се изучуваат преку анализа на законските барања, нутритивните декларации, алергените и следливоста на производите. Општите кулинарски вештини, основите на исхраната, посебните режими на исхрана и готвењето насочено кон здравјето не се опфатени во оваа програма.

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Општи кулинарски вештини	✓			
Безбедност на храната и хигиена		✓	✓	✓
Основи на исхраната	✓			
Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска)	✓			
Алергии и нетолеранции на храна	✓			
Одржливи практики на готвење		✓	✓	✓
Европски/меѓународни стандарди	✓			

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Означување на храната и информирање на потрошувачите		✓	✓	✓
Културна разновидност и разновидност во исхраната				
Практики на готвење насочени кон здравјето	✓			

EPAS/PEPAS/ESK – училишта за усовршување (ниво 3 според EPK):

Наставната програма ги интегрира основните кулинарски компетенции преку урамнотежена комбинација на теорија и практика. Општите кулинарски вештини се развиваат преку лабораториска обука и стручни модули. Безбедноста на храната и хигиената систематски се изучуваат. Основите на исхраната се воведуваат како поддршка на планирањето менија. Вклучени се и европска и меѓународна кулинарска терминологија и практики. Посебните режими на исхрана, алергените, одржливото готвење, означувањето на храната, културната разновидност и готвењето насочено кон здравјето не се опфатени.

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Општи кулинарски вештини		✓	✓	✓
Безбедност на храната и хигиена		✓	✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска)	✓			
Алергии и нетолеранции на храна	✓			
Одржливи практики на готвење	✓			
Европски/меѓународни стандарди		✓	✓	✓
Означување на храната и информирање на потрошувачите	✓			
Културна разновидност и разновидност во исхраната	✓			
Практики на готвење насочени кон здравјето	✓			

SAEK – виши училишта за стручно оспособување (ниво 5 според ЕРК):

Програмата SAEK развива сеопфатни кулинарски и професионални компетенции преку интегрирање на теоријата и практиката. Општите кулинарски вештини, безбедноста на храната и хигиената, основите на исхраната и европските и меѓународните кулинарски стандарди се опфатени на применето и оценувано ниво. Посебните режими на исхрана (веганска/вегетаријанска) се опфатени на ниво на основна теоретска запознаеност. Практиките на готвење насочени кон здравјето се опфатени на основно ниво. Управувањето со алергени, одржливото готвење, означувањето на храната, културната разновидност и одредени области од готвењето насочено кон здравјето не се опфатени.

Предметна област	Не е опфатено	Основно (теоретски)	Применето (практично)	Оценувано (формално)
Општи кулинарски вештини		✓	✓	✓
Безбедност на храната и хигиена		✓	✓	✓
Основи на исхраната		✓	✓	✓
Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска)		✓		
Алергии и нетолеранции на храна	✓			
Одржливи практики на готвење	✓			
Европски/меѓународни стандарди		✓	✓	✓
Означување на храната и информирање на потрошувачите	✓			
Културна разновидност и разновидност во исхраната	✓			
Практики на готвење насочени кон здравјето		✓		

2.5.3 Профил на учениците/учесниците и обучувачите

Најголемата демографска група во грчките кулинарски програми за СОО ја сочинуваат млади возрасни лица на возраст од 18 до 25 години — претежно лица со завршено средно образование што бараат специјализирана обука како директен пат кон вработување, со минимално или без претходно работно искуство. Значителен број учесници во обуката се возрасни лица на возраст од 25 до 40 години што сакаат да ја променат кариерата, често со претходна стручна обука во сродни области, како туризам и угостителство, или со претходно работно искуство во сродни сектори и во потрага по нова професионална насока. Во наративниот извештај се наведува дека за вработени професионалци се достапни вонредни и вечерни курсеви за посебни режими на исхрана, кои често траат од 6 до 12 месеци и се одржуваат 2 до 3 пати неделно, по 2 до 4 часа — иако тие не се дел од стандардната формална наставна програма за СОО.

Во различните грчки програми, наставниците може да имаат високообразовна диплома или завршено задолжително образование во комбинација со професионално искуство, зависно од предметот што го предаваат. Формална педагошка обука е задолжителна за постојаниот/образовниот кадар; инструкторите од индустријата може да немаат педагошка обука. Познавањето на прописите за безбедност на храната и алергените е оценето како високо кај кадарот во EPAL, а како умерено кај кадарот во EPAS/PEPAS/ESK и SAEK. Обука за посебни режими на исхрана и алергени, според извештаите, не се обезбедува во EPAL или се спроведува повремено во EPAS и SAEK. Континуираниот професионален развој е повремен во сите грчки програми.

2.5.4 Утврдени недостатоци (Грција)

- Кулинарските училишта и установите за СОО, и јавни и приватни, не нудат никаков модул за ограничувања во исхраната како дел од својата стандардна кулинарска наставна програма
- Посебните режими на исхрана и управувањето со алергени не се опфатени во EPAL, не се опфатени во EPAS/ESK, а во SAEK се опфатени само на основно ниво
- Одржливото готвење не е опфатено во програмите EPAS/ESK или SAEK
- Културната разновидност и разновидноста во исхраната, означувањето на храната и готвењето насочено кон здравјето не се опфатени во програмите EPAS/ESK и SAEK
- Учесниците во обуката не поминуваат доволно ефективно време во кујнските лаборатории поради недоволен буџет за основни материјали и состојки за готвење — структурно ограничување што непосредно го намалува практичното учење

- Ограничени можности учениците да учествуваат во практиканства или соработки со ресторани специјализирани за инклузивна понуда во исхраната
- Програмата EPAL не ги опфаќа општите кулинарски вештини ниту основите на исхраната, што ја ограничува нејзината непосредна релевантност за кулинарската интеграција на FOOD4ALL
- Специјализираните содржини за исхрана се достапни само преку приватни училишта и со дополнителен трошок, со што се создава нееднаков пристап до обука за инклузивност во исхраната

2.5.5 Утврдени силни страни (Грција)

- Програмата EPAL обезбедува систематска применета и оценувана застапеност на безбедноста на храната, одржливото готвење и означувањето на храната — области што ги надополнуваат содржините на FOOD4ALL
- Учењето преку работа (учеништво) е основна и добро воспоставена компонента на сите грчки програми
- Грчките програми за СОО ја нагласуваат употребата на свежи, локални и сезонски состојки втемелени во принципите на традиционалната грчка и медитеранска кујна — што обезбедува силна основа за здравствено освестена и урамнотежена исхрана
- Сите програми за СОО вклучуваат основно разбирање на исхраната, со што им помагаат на учениците да научат за групите намирници, макронутриентите и потребите во исхраната
- Постои силен фокус на безбедноста на храната, вклучително и HACCP сертификација, со што се обезбедува учесниците во обуката да ги разберат основните практики за постапување со алергени во храната и спречување вкрстена контаминација
- Програмата SAEK започнува да ги воведува посебните режими на исхрана на ниво на запознаеност, создавајќи основа за понатамошно интегрирање на содржините на FOOD4ALL
- Дигиталните алатки и алатките за е-учење веќе се користат на умерено ниво (оценето со 4 од 5) и во програмите EPAS и во програмите SAEK

2.5.6 Согледувања од консултациите со фокус-групи во националната анализа на состојбата

Фокус-групата за Грција беше организирана со девет учесници, поделени во три подгрупи со по тројца учесници според нивниот професионален сектор. Подгрупата 1 се состоеше од раководниот тим на Окружната дирекција за Западна Грција на Грчката агенција за храна (EFET). Овој состанок се одржа со физичко присуство во просториите на EFET во Патра. Подгрупата 2 се состоеше од тројца обучувачи од Училиштето за кулинарски уметности при Јавното училиште за напредно стручно оспособување

(DSAEK) во Патра. Сите учесници доставија пополнети прашалници пред онлајн состанокот.

Согледувања на експертите и утврдени клучни предизвици:

Како најефективни методи за поучување на кулинарската инклузивност кај учениците во СОО во Грција се утврдени оние што ги поврзуваат практичното учење, примената во реални ситуации, интерактивните алатки и теоретското знаење. Се смета дека кулинарските вештини најдобро се усвојуваат преку демонстрации, учење засновано на случаи, симулации, играње улоги, предавања од гости и партнерства со индустријата. Теоретското знаење може да се предава во училница или преку дигитални модули и онлајн алатки. Наративниот извештај потврди дека учесниците во обуката имаат ограничено време во кујнските лаборатории поради недоволни средства за потребните материјали и состојки за готвење и дека наставната програма не дава никаков преглед насочен кон практичните вештини потребни за посебни режими на исхрана, како безглутенска, веганска, кето и исхрана без алергени. Ограничени се и можностите за практиканства или соработка со ресторани што се насочени кон инклузивна понуда во исхраната.

Препораки за интеграција и институционални барања:

Експертите препорачаа структуриран пристап што ги урамнотежува теоретското знаење, практичната примена и релевантноста за индустријата. Препорачаните чекори беа: (1) да се развие посебен модул или единица конкретно насочена кон инклузивноста во исхраната, интегрирана во основната кулинарска наставна програма; (2) да се понудат практични работилници и демонстрации насочени кон инклузивноста во исхраната; (3) да се воспостават партнерства со локални ресторани, здравствени стручњаци и експерти од прехранбената индустрија за создавање содржини усогласени со индустријата и можности за практиканства; и (4) во наставната програма да се вклучат модули за е-учење, дигитални платформи и апликации насочени кон инклузивноста во исхраната. Експертите препорачаа модулите за инклузивност во исхраната да се интегрираат во стандардната наставна програма и на јавните и на приватните училишта за СОО, опфаќајќи и теоретски часови и практични сесии. Исто така, препорачаа принципите на Европскиот зелен договор и Стратегијата „Од фарма до трпеза“ да се вградат во програмите за СОО со редовно ажурирање и следење, како и да се воспостават партнерства со клучни чинители во индустријата, вклучително ресторани, кетеринг-компани и организации за безбедност на храната, за обуката да биде усогласена со потребите на индустријата.

Потреби за унапредување на вештините на обучувачите:

Експертите ги утврдија следниве приоритетни области за унапредување на вештините на обучувачите: специјализирани курсеви за препознавање на вообичаените алергени, спроведување подготовка на оброци без алергени и спречување вкрстен контакт, покрај HACCP сертификацијата; курсеви што ги опфаќаат основите на исхраната,

макронутриентите, барањата во исхраната на различни групи население, употребата на растителни протеини, алтернативите на млечни производи, веганското и безглутенското пекарство и конкретните барања во исхраната, како целијачна болест или нетолеранции — понудени од грчки здруженија за диететика или онлајн платформи; како и работилници за актуелните трендови во храната, иновациите во храната и одржливоста, вклучително исхрана заснована на растителна храна, одржливост, ферментирана храна, готвење без отпад, кујна со нагласена застапеност на растителни производи и одржливо снабдување.

Предложени ажурирања на содржините за усогласување со европските стандарди и принципите на одржливост:

За да се усогласат програмите за СОО во Грција со европските стандарди и принципите на одржливост, експертите препорачаа наставната програма да се збогати со задолжителни модули за алергени во храната, спречување вкрстена контаминација и прописите на ЕУ за означување алергени. Треба да се обезбеди практична обука за протоколи за постапување со храна при готвење без алергени, вклучително и употреба на посебен прибор, опрема и простори за подготовка за да се избегне вкрстена контаминација. Учесниците во обуката треба да се поттикнуваат да осмислуваат сезонски менија засновани на растителна храна, да го намалуваат отпадот од храна и да користат локални, органски состојки за да се вградат принципите на Европскиот зелен договор и Стратегијата „Од фарма до трпеза“. Беше препорачано развивање специјализирани модули за обука насочени кон подготовка на безглутенски, вегански, нисконатриумски и други менија насочени кон здравјето, како и воспоставување партнерства со клучни чинители од индустријата, вклучително ресторани, кетеринг-компани и организации за безбедност на храната. Исто така, беше побарано редовно прегледување и ажурирање на наставната програма за СОО за да се одразат промените во прописите на ЕУ, новите трендови во инклузивноста во исхраната и иновациите во одржливите кулинарски практики.

Регулаторен контекст:

Релевантните национални и европски регулаторни барања што експертите ги утврдија како влијателни врз содржините на СОО во Грција ги вклучуваат: Регулативата (ЕУ) бр. 1169/2011 за обезбедување информации за храната на потрошувачите; Регулативата (ЕЗ) бр. 1924/2006 на Европскиот парламент за здравствени тврдења; Анализа на опасности и критични контролни точки (НАССР); Грчкиот кодекс за храна и пијалаци (КТР); грчкиот Закон 4235/2014 за областите храна, добиточна храна, здравје и благосостојба на животните; како и надзорот од Грчката агенција за храна (EFET), која обезбедува усогласеност со прописите на ЕУ за хигиена на храната (Регулатива бр. 852/2004). Експертите го истакнаа и партнерството со диететичари како средство за интегрирање на науката за исхраната во планирањето менија.

2.6 КОМПАРАТИВНА СИНТЕЗА МЕЃУ ПАРТНЕРСКИТЕ ДРЖАВИ

2.6.1 Опфат на нивоата според ЕРК во партнерските држави

Петте партнерски земји заеднички опфаќаат широк опсег на нивоа според ЕРК во понудата на кулинарско СОО, од ниво 1 според ЕРК (Шпанија – сертификати за професионална оспособеност) до ниво 6 според ЕРК (сите пет земји нудат додипломски програми по гастрономија или сродни области). Распределбата покажува дека можности за интегрирање на FOOD4ALL постојат на повеќе нивоа на квалификации во сите партнерски системи.

Земја	Нивоа според ЕРК опфатени во националните извештаи за состојбата со обуките
Франција	ЕРК 3 (CAP), ЕРК 4 (Bac Pro), ЕРК 5 (BTS)
Северна Македонија	ЕРК 4 (техничар за храна), ЕРК 5 (готвач во угостителски објект – возрасни), ЕРК 6 (студии по гастрономија)
Турција	ЕРК 4 (средно СОО; дуален модел MESEM), кратки високообразовни студии по кулинарски уметности (ЕРК 5), ЕРК 6 (високо образование)
Шпанија	ЕРК 1–3 (сертификати за професионална оспособеност), ЕРК 4–5 (средно и повисоко СОО), ЕРК 6 (додипломски студии)
Грција	ЕРК 3 (EPAS/ESK), ЕРК 4–5 (EPAL), ЕРК 5 (SAEK)

2.6.2 Заеднички силни страни во партнерските земји

Следниве силни страни доследно се наведуваат во сите пет партнерски земји и на повеќе нивоа според ЕРК:

- Безбедноста на храната и хигиената се предметната област што најдоследно е опфатена, практично применета и формално оценувана во сите партнерски земји и на сите нивоа на СОО. HACCP изречно се споменува во националните извештаи на Франција, Грција, Шпанија и Турција. Оваа универзална основа обезбедува сигурна влезна точка за интегрирање на содржините на FOOD4ALL, бидејќи управувањето со алергени и безбедноста поврзана со исхраната се непосредно поврзани со оваа постојна област на компетенции.

- Практичната обука во кујна е доминантната педагошка методологија во сите пет земји. Демонстрациите што ги води обучувач и практичната работа во кујна се оценети меѓу најчесто користените методи во секој национален систем.
- Учењето преку работа е структурна компонента на понудата на СОО во сите пет земји, иако неговата форма се разликува — засновано на учеништво во Турција и Грција; FCT во Шпанија; обука на работно место во Франција и Северна Македонија.
- Сеопфатно практично оценување преку испити по готвење, континуирано практично оценување и оценување на работното место е присутно во сите системи.
- Медитеранското кулинарско наследство (Грција) и турското кулинарско наследство (Турција) обезбедуваат силни основни контексти за приспособување и вградување практики за инклузивност во исхраната во националните кулинарски традиции.

2.6.3 Заеднички недостатоци во партнерските земји

Следниве недостатоци се забележуваат во повеќе партнерски земји и ги претставуваат главните можности за интегрирање на содржините на FOOD4ALL:

- Управување со алергени и свесност за алергии на храна: оваа тема систематски отсуствува или е присутна само на ниво на основна теоретска запознаеност во поголемиот дел од програмите на ниво на СОО во сите пет земји. Шпанија (сертификати за професионална оспособеност и средно/повисоко СОО), Турција (двете патеки на средно СОО), Грција (EPAS и SAEK) и Северна Македонија (техничар за храна и готвач во угостителски објект) пријавуваат дека оваа тема не е опфатена на применето или оценувано ниво.
- Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска): оваа тема не е опфатена или е опфатена само на основно ниво во повеќето програми за СОО. Франција делумно ја обработила преку реформата на наставната програма CAP од 2023 година. Северна Македонија ја вклучува во програмата за возрасни „Готвач во угостителски објект“. Турција и Шпанија ја обработуваат само на ниво на високо образование.
- Одржливи практики на готвење: отсуствуваат од програмите на ниво на СОО во Турција (двете патеки), Шпанија (сертификати и СОО) и Северна Македонија (техничар за храна). Во Франција се присутни само на ниво на теоретска запознаеност, а во Грција само во програмата EPAL.
- Дигитални алатки и алатки за е-учење: доследно се наведуваат како минимално користени (оценети со 1–2 од 5) во програмите на ниво на СОО во Турција, Шпанија, Франција (на пониските нивоа) и Северна Македонија. Умерена употреба се пријавува во грчките програми EPAS и SAEK и во француската програма BTS.
- Културна разновидност и разновидност во исхраната: отсуствуваат од повеќето програми на ниво на СОО. Присутни се во студиската програма по гастрономија

во Северна Македонија и во високообразовните програми во Турција, но во голема мера отсуствуваат на нивоата 3–5 според ЕРК во сите земји.

- Управување со алергени и свесност за алергии на храна: оваа тема систематски отсуствува или е присутна само на ниво на основна теоретска запознаеност во поголемиот дел од програмите на ниво на СОО во сите пет земји. Шпанија (сертификати за професионална оспособеност и средно/повисоко СОО), Турција (двете патеки на средно СОО), Грција (EPAS и SAEK, при што според националниот наративен извештај во формалното СОО воопшто нема содржини) и Северна Македонија (техничар за храна и готвач во угостителски објект) пријавуваат дека оваа тема не е опфатена на применето или оценувано ниво. Грчкиот национален извештај изречно потврдува дека кулинарските училишта и установите за СОО не нудат никаков модул за ограничувања во исхраната.
- Посебни режими на исхрана (веганска/вегетаријанска): оваа тема не е опфатена или е опфатена само на основно ниво во повеќето програми за СОО. Франција делумно ја обработила преку реформата на наставната програма CAP од 2023 година, иако спроведувањето е отежнато поради недоволна подготвеност на обучувачите и недостиг од ресурси. Северна Македонија ја вклучува во програмата за возрасни „Готвач во угостителски објект“. Турција и Шпанија ја обработуваат само на ниво на високо образование.
- Одржливи практики на готвење: отсуствуваат од програмите на ниво на СОО во Турција (двете патеки), Шпанија (сертификати и СОО) и Северна Македонија (техничар за храна). Во Франција се присутни само на ниво на теоретска запознаеност, а во Грција само во програмата EPAL.
- Дигитални алатки и алатки за е-учење: доследно се наведуваат како минимално користени (оценети со 1–2 од 5) во програмите на ниво на СОО во Турција, Шпанија, Франција (на пониските нивоа) и Северна Македонија. Умерена употреба се пријавува во грчките програми EPAS и SAEK и во француската програма BTS. Приватните училишта во Грција, исто така, користат дигитални алатки во ограничен обем.
- Културна разновидност и разновидност во исхраната: отсуствуваат од повеќето програми на ниво на СОО. Културните практики во исхраната, како халал и кошер, се споменуваат во шпанскиот наративен извештај, но не се систематски интегрирани во формалните наставни програми за СОО во ниту една земја.
- Стручност на обучувачите за инклузивност во исхраната: недостаток утврден во сите пет земји. Во Франција, обуката за посебни режими на исхрана и алергени се спроведува повремено. Во Грција, обучувачите немаат пристап до најновите истражувања и иновативни техники за посебни режими на исхрана. Во Турција, многу обучувачи во средните стручни училишта немаат конкретна стручност за управување со алергени или готвење засновано на растителна храна. Во Шпанија, недостатоците во обуката на обучувачите за современи практики во исхраната се изречно документирани. Во Северна Македонија, наставниците немаат официјални материјали за релевантните предмети.

ПОГЛАВЈЕ 3 – НАОДИ ОД ФОКУС-ГРУПИТЕ ЗА РАМКАТА ЗА ИНТЕГРАЦИЈА ВО СОО

Во ова поглавје се претставени наодите од состаноците на фокус-групите (СФГ) што ги спроведоа партнерите во проектот FOOD4ALL за да го поддржат развојот на Рамката за интеграција во СОО. Консултациите ги обединија обучувачите во СОО, кулинарските професионалци, диететичарите, експертите за исхрана, специјалистите за безбедност на храната, учениците во учеништво и другите релевантни засегнати страни, со цел да се истражи како образованието за инклузивна исхрана може поефективно да се интегрира во кулинарското стручно образование и обука.

Фокус-групите ги разгледаа тековните практики за обука, предизвиците поврзани со поучувањето за посебни барања во исхраната, претпочитаните методологии за учење, потребите за унапредување на вештините на обучувачите, институционалните барања и можностите за зајакнување на соработката меѓу давателите на СОО и засегнатите страни од индустријата. Консултациите, спроведени меѓу февруари и мај 2026 година, создадоа практични согледувања и препораки што го насочија осмислувањето на Рамката за интеграција во СОО и предложените стратегии за нејзино спроведување.

Наодите се претставени поединечно за секоја земја за да се зачуваат специфичните карактеристики, приоритети и контекстуални реалности на секој национален систем за СОО. Поглавјето завршува со компаративна синтеза во која се истакнуваат заедничките теми, споделените предизвици и препораките меѓу земјите што произлегоа од консултациите.

3.1 ФРАНЦИЈА

3.1.1 Контекст на состанокот на фокус-групата

Француската фокус-група беше организирана од страна на партнерот Карбуратор и спроведена во две онлајн групни сесии на 29 април 2026 година и 21 мај 2026 година. Учестуваа вкупно 8 лица од центри за кулинарска обука и еден независен обучувач. Учесниците беа обучувачи што работат првенствено во почетна стручна обука со ученици на возраст од 18 до 29 години, како и обучувачи од центри специјализирани за вегетаријанска кујна, кои работат главно со возрасни ученици. Сите учесници активно се вклучени во обука за кулинарски професии.

Проектот и платформата FOOD4ALL им беа претставени на сите учесници пред структурираната дискусија, која следеше доследна методологија во двете сесии: воведен круг, потоа споделување искуства со дигитални алатки и, на крај, насочено

разгледување на можностите за интеграција во согласност со профилите на учениците и методите на поучување што се користат.

3.1.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност

Показател	Ниво
Општо разбирање на усогласувањето со наставните програми	Високо
Самодоверба за интегрирање дигитални алатки и платформи	Умерена

Општото разбирање на усогласувањето со наставните програми беше оценето како високо. Самодовербата за интегрирање дигитални алатки и платформи беше оценета како умерена.

Учесниците наведоа дека сите програми за обука во центрите за почетна обука мора да бидат усогласени со збир основни компетенции за секоја квалификација и дека дигиталните ресурси може да се користат како дополнување на овие барања. Кулинарските училишта за возрасни беа определени како пофлексибилни за користење нови дигитални ресурси. Учесниците ја оценија платформата FOOD4ALL како многу сеопфатна, со релевантни информации и корисни активности, и се согласија дека платформата е лесна за користење и има динамичен дизајн. Тие нагласија дека дигиталните ресурси мора да бидат директно достапни на мобилните телефони на учениците. Дополнителен предизвик е што дигиталните ресурси треба да го надополнуваат курсот и не може да заменат ниту еден дел од содржината на обуката.

3.1.3 Педагошки пристапи

Двата најчесто споменувани педагошки пристапи во француската фокус-група беа искусственото учење и учењето засновано на сценарија/случаи. Учесниците нагласија дека учењето преку практика е најефективниот метод за нивните ученици. Обучувачите обично спроведуваат демонстрации, по кои следува практична работа заснована на повторување на набљудуваните технички движења. Практиката се смета за суштинска компонента на педагошкото сценарио, која помага и во одржување на вниманието на учениците и дополнително ја поттикнува соработката околу заедничка тема.

Практичниот контекст во кујната бара значителен надзор, како и вистинска тимска работа. Овој пристап се чини особено соодветен за ученици кои понекогаш имаат

тешкотии да останат сосредоточени за време на теоретските часови. Практичните активности го активираат теоретското знаење — како правилата за хигиена или кулинарските техники — но ја поттикнуваат и кулинарската креативност. Учесниците забележаа дека дигиталните ресурси може да ги поддржат пристапите на превртена училница: учениците би можеле да се потпрат на информациите од платформата пред практичните активности, а потоа да го продлабочат учењето на час преку заедничка рефлексивна за спроведените активности.

3.1.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL

Учесниците им дадоа приоритет на комбинацијата од повеќе пристапи за усогласување и на усогласувањето преку практични единици на компетенции поврзани со работата во кујна. Платформата FOOD4ALL беше согледана како дополнителна педагошка алатка достапна за обучувачите. Учесниците забележаа дека платформата не може да ја замени практичната настава со физичко присуство, но дека разновидноста на практичните студии на случај и квалитетот на модулите укажуваат на значителна додадена вредност. Тие наведоа дека повеќето ученици веројатно би ја користеле платформата во училница и со поддршка од обучувач, а не самостојно. Возрасните ученици беа оценети како посposобни самостојно да пристапуваат до содржините.

3.1.5 Употреба на дигитални алатки

За педагошки цели, учесниците најчесто ги избираа флексибилноста и пристапноста, персонализираното учење и интерактивното учење преку мултимедија и квизови. Учењето засновано на сценарија и учењето засновано на проблеми доследно беа определувани како најефективни методи во кулинарското образование, бидејќи ги ставаат учениците во предизвикувачки ситуации слични на оние со кои ќе се соочат професионално. Дигиталните алатки беа ценети и за употреба по практичните активности, со цел да се анализираат успехите и грешките и да се поттикнат рефлексивни практики.

За оценување, учесниците ги определија квизовите и кратките тестови интегрирани во платформата, проектните или практичните задачи поддржани со дигитални алатки и задачите за дигитална презентација и претставување идеи како највредни методи. Платформата се сметаше главно за корисна при оценување на теоретските компетенции. Учесниците го истакнаа ниското ниво на дигитална опременост во некои центри за обука како ограничување.

Како единствена најважна потреба за поддршка беше утврдено практично методолошко упатство за наставниците. Сите учесници се согласија дека образовните и методолошките насоки се клучни за користење дигитални ресурси, бидејќи вклучувањето дигитални алатки бара промена на методите на работа и структурата на часот.

3.2 СЕВЕРНА МАКЕДОНИЈА

3.2.1 Контекст на состанокот на фокус-групата

Состанокот на фокус-групата во Северна Македонија беше организиран и спроведен со физичко присуство во април 2026 година. Учествуваа вкупно 11 лица од шест средни стручни училишта од цела Северна Македонија. Сите учесници се наставници во СОО вклучени во предмети поврзани со прехранбена технологија и кулинарство.

3.2.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност

Показател	Ниво
Општо разбирање на усогласувањето со наставните програми	Умерено (квантитативни резултати: високи)
Самодоверба за интегрирање дигитални алатки и платформи	Умерена (квантитативни резултати: високи)

Иако општиот тренд беше класифициран како умерен, квантитативните резултати покажаа забележително високи бројчени оценки. Просечната оценка за разбирање на усогласувањето со наставните програми беше 4,45 од 5; активното земање предвид на усогласувањето при наставата беше оценето со 4,55; а самодовербата за усогласување нови тематски или дигитални содржини со постојните наставни програми за СОО, исто така, беше оценета со 4,55. Дигиталната подготвеност беше слично висока: запознаеноста со дигиталните алатки во просек изнесуваше 4,36, зачестеноста на употребата 4,55, а самодовербата за интегрирање дигитални алатки во практичната обука во кујна достигна 4,64.

Главни согледувања

- Учесниците покажаа силна свест за важноста од поврзување на резултатите од учењето, наставните активности и методите на оценување.
- Повеќето наставници активно го земаат предвид усогласувањето со наставните програми при осмислување или спроведување на програмите за СОО по гастрономија.
- Наставниците се уверени дека новите тематски содржини — како посебни режими на исхрана, свесност за алергени и инклузивни кулинарски практики — може да се поврзат со постојните наставни програми за СОО.

- Дигиталните алатки и платформи веќе им се познати и редовно се користат, особено за подготовка, објаснување, утврдување и оценување.

Клучни предизвици

- И покрај високата самодоверба, сè уште се потребни практични методолошки насоки за тоа како дигиталните алатки да се интегрираат на структуриран и целисходен начин.
- Дигиталните алатки мора внимателно да се поврзат со практичните задачи во кујната и да не се третираат како одвоена или дополнителна работа.
- Меѓу наставниците, учениците и училиштата сè уште може да постојат разлики во дигиталната самодоверба и пристапот.

3.2.3 Педагошки пристапи

Пристап	Учесници	Процент
Искуствено учење	7	64%
Учење преку работа/ситуирано учење	6	55%
Образование/обука засновани на компетенции	5	45%
Блумова таксономија	5	45%
Учење засновано на проблеми	5	45%
Учење засновано на сценарија/случаи	2	18%
Превртено/комбинирано учење	2	18%

Одговорите на Ликертовата скала потврдија дека обуката во кујна во средните стручни училишта во Северна Македонија е силно практично ориентирана. Учењето преку работа за време на практиката во кујна и набљудувањето демонстрации добија просечна оценка од 4,45 од 5. Применувањето на повратните информации во следните кујнски задачи беше најсилниот елемент, со просек од 4,64 — највисоката оценка во целина. Рефлексијата за грешките беше оценета со 4,00, што покажува дека е присутна, но може дополнително систематски да се зајакне.

Учесниците ја нагласија важноста на демонстрациите, надгледуваната практика и циклусите на повратни информации. Елементите засновани на проблеми и сценарија беа определени како особено релевантни за темите на FOOD4ALL, како приспособување рецепти за ограничувања во исхраната, замена на состојки и одговарање на барањата поврзани со алергени. Пристапите засновани на компетенции се релевантни затоа што учениците мора да покажат практична способност, а не само теоретско разбирање.

3.2.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL

Претпочитан начин на усогласување	Учесници	Процент
Комбинација од повеќе пристапи за усогласување	8	73%
Усогласување со постојните резултати од учењето	7	64%
Усогласување преку практични единици на компетенции	4	36%
Усогласување преку дополнителни комплементарни резултати	4	36%
Усогласување преку критериуми за оценување и евалуација	2	18%

Најсилна беше претпочитаноста за комбинација од повеќе пристапи за усогласување (8 учесници, 73%). Усогласувањето со постојните резултати од учењето го избраа 7 учесници (64%). Усогласувањето преку практични единици на компетенции поврзани со работата во кујна и усогласувањето преку дополнителни комплементарни резултати од учењето ги избраа по 4 учесници (36%). Усогласувањето преку критериуми за оценување го избраа 2 учесници (18%).

Учесниците го поддржаа интегрирањето на посебните барања во исхраната, свесноста за алергени и инклузивното приспособување рецепти во постојните предмети по гастрономија и храна. Комбинираниот пристап беше претпочитан бидејќи овозможува поврзување со постојните резултати од учењето, развој на практични компетенции и дополнително збогатување без преоптоварување на наставната програма.

3.2.5 Употреба на дигитални алатки

Намена	Учесници	Процент
Персонализирано учење	7	64%
Флексибилност и пристапност	6	55%
Колаборативно учење	5	45%
Интерактивно учење преку квизови и мултимедија	5	45%
Непосредни повратни информации и самооценување	3	27%
Поддршка на развојот на практичните вештини	2	18%

За педагошки цели, најчесто избрани намени беа: персонализирано учење (7 учесници, 64%), флексибилност и пристапност (6 учесници, 55%), колаборативно учење (5 учесници, 45%) и интерактивно учење преку квизови и мултимедија (5 учесници, 45%). Како наставни методи што најмногу се поддржуваат со дигитални алатки беа утврдени: учење засновано на проблеми (7 учесници, 64%), учење засновано на сценарија (5 учесници, 45%) и рефлексивно учење по практичната работа (5 учесници, 45%).

Наставен метод	Учесници	Процент
Учење засновано на проблеми	7	64%
Учење засновано на сценарија	5	45%
Рефлексивно учење по практичната работа	5	45%
Подготовка пред практичните сесии/превртено учење	3	27%
Обука заснована на компетенции поврзана со кујнски задачи	3	27%
Самостојна подготовка на учениците со сопствено темпо	2	18%
Гејмификација и учење засновано на игри	1	9%

За оценување, највисоко беа вреднувани прашањата за самооценување (8 учесници, 73%), по што следуваа квизовите и тестовите интегрирани во платформата (7 учесници, 64%) и проектните или практичните задачи (5 учесници, 45%). Учесниците забележаа дека оценувањето на основните практични компетенции сè уште бара непосредно набљудување од наставник.

Најјасно утврдена потреба за поддршка беше практичното методолошко упатство, избрано од 10 учесници (91%). Обука за дигитална педагогија и усогласување со наставните програми избраа 5 учесници (45%).

Метод на оценување	Учесници	Процент
Прашања за самооценување	8	73%
Квизови и тестови интегрирани во платформата	7	64%
Проектни или практични задачи	5	45%
Врсничко оценување	3	27%
Дигитални презентации или задачи за претставување идеи	3	27%
Симулации и активности со играње улоги	2	18%

3.3 Турција

3.3.1 Контекст на состанокот на фокус-групата

Фокус-групата во Турција беше спроведена онлајн во април 2026 година. Учествоваа вкупно 10 лица, сите наставници во СОО што моментално работат во областа Услуги за храна и пијалаци во стручните и техничките анадолски средни училишта во Турција. Сите учесници непосредно се вклучени во обука во кујна и имаат практично искуство во спроведување и на теоретските и на практичните компоненти на наставната програма.

3.3.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност

Показател	Ниво
Општо разбирање на усогласувањето со наставните програми	Високо
Самодоверба за интегрирање дигитални алатки и платформи	Умерена

Општото разбирање на усогласувањето со наставните програми беше оценето како умерено. Самодовербата за интегрирање дигитални алатки и платформи, исто така, беше оценета како умерена. Турскиот систем на СОО функционира во високо централизирана рамка управувана од Министерството за национално образование (MoNE), во која наставните програми се стандардизирани на национално ниво, а наставниците спроведуваат однапред утврдени резултати од учењето, структури на содржините и критериуми за оценување. Иако ова обезбедува доследност, може да ја ограничи флексибилноста за приспособување на наставните програми кон новонастанатите потреби.

Учесниците покажуваат одредена запознаеност со дигиталните алатки, но тоа не преминува автоматски во самоуверена или редовна употреба во наставата по гастрономија во СОО. Нивото на самодоверба се намалува кога дигиталните алатки се поврзуваат со практични средини во кујната. Клучните предизвици вклучуваат: усогласувањето со наставните програми да се разбира првенствено како следење на официјалната програма, наместо како активно осмислување врски меѓу резултатите, наставата и оценувањето; тешкотијата дигиталните алатки да се користат за време на практичните сесии без прекинување на текот на работата; и несигурноста при изборот

на алатки што навистина ги поддржуваат резултатите од учењето, наместо да создаваат дополнителен обем на работа.

3.3.3 Педагошки пристапи

Најчесто споменувани пристапи беа искусственото учење и учењето преку работа, што е во согласност со структурата на СОО по гастрономија во Турција. Наодите силно потврдуваат дека обуката во кујна е изградена врз учење преку работа. Учесниците речиси едногласно ги оценија практичната работа, демонстрациите, рефлексивната и циклусите на повратни информации како многу ефективни. Демонстрацијата останува основна наставна стратегија: обучувачите обично ги покажуваат техниките чекор по чекор, по што учениците го повторуваат процесот и се подобруваат преку вежбање.

Учењето засновано на компетенции и учењето преку работа не се применуваат како теоретски рамки, туку веќе се вградени во секојдневните практики за обука. Во турскиот систем на СОО, наставните програми утврдени од Министерството за национално образование се структурирани околу стручни компетенции и очекувани резултати од изведбата, па наставата природно се насочува кон извршување задачи, стандарди на работното место и примена во реални услови. Поформалните педагошки рамки, како конструктивното усогласување, се помалку видливи во секојдневната практика. Усогласувањето обично се случува имплицитно преку искуство, наместо преку свесно применети модели.

Елементи засновани на сценарија и проблеми се појавуваат во практиката — особено при справување со реални ограничувања во кујната, како барања во исхраната, замена на состојки или притисок при услужувањето — но обично се интегрираат повремено, зависно од искуството на обучувачот, наместо доследно да се осмислуваат како структурирани сценарија за учење.

3.3.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL

Главен претпочитан начин на усогласување – Турција

Усогласување со постојните резултати од учењето. Ова го одразува начинот на кој функционира СОО во Турција, каде што програмите се централно утврдени, а од наставниците се очекува да ги следат однапред дефинираните структури. Се претпочита комбиниран и постепен пристап: вградување нови содржини во тековните часови и практичните активности, така што тие ќе ги поддржуваат постојните цели без зголемување на обемот на работа или нарушување на текот на обуката.

Учесниците јасно го претпочитаа усогласувањето со постојните резултати од учењето. Ова го одразува начинот на кој функционира СОО во Турција, каде што програмите се централно утврдени, а наставниците ги следат однапред дефинираните структури. Учесниците се отворени за збогатување на тековните резултати од учењето со дополнителни елементи, особено кога тие се непосредно поврзани со практични вештини (како приспособување рецепти за посебни режими на исхрана, свесност за алергени или алтернативни состојки). Се претпочита покомбиниран и постепен пристап: вградување нови содржини во тековните часови и практичните активности, така што тие ќе ги поддржуваат постојните цели без зголемување на обемот на работа или нарушување на текот на обуката.

3.3.5 Употреба на дигитални алатки

Намена	Процент
Флексибилност и пристапност	60%
Поддршка на развојот на практичните вештини	50%
Персонализирано учење и непосредни повратни информации	40%
Интерактивна и колаборативна употреба	Помала зачестеност

Дигиталните алатки првенствено се вреднуваат поради флексибилноста (60% од одговорите) и поддршката на развојот на практичните вештини (50%), по што следуваат персонализираното учење и непосредните повратни информации (40%). Дигиталните алатки се поставуваат околу процесот на учење — пред или по практичната работа — наместо во неговото средиште. Најсилна поддршка меѓу наставните методи имаше подготовката пред практичните сесии (50%) и учењето со сопствено темпо (50%), по што следува гејмификацијата (40%). Пристапите засновани на сценарија и проблеми поретко се поврзуваа со дигиталните алатки (10–20%), бидејќи почесто се спроведуваат непосредно во практиката.

Наставен метод	Процент
Подготовка пред практичните сесии	50%
Учење со сопствено темпо	50%
Гејмификација	40%
Учење засновано на проблеми	20%
Учење засновано на сценарија	10%

За оценување, учесниците покажаа претпочитање на самооценувањето (30%), квизовите и кратките тестови (20%) и проектните задачи или задачите засновани на симулации (20%). Дигиталните алатки не се сметаат за доволни за оценување на практичните компетенции, за кои е потребно непосредно набљудување во кујната.

Метод на оценување	Процент
Самооценување	30%
Квизови и кратки тестови	20%
Проектни задачи и задачи засновани на симулации	20%

Како најважни потреби за поддршка беа утврдени практичните методолошки насоки и обуката за дигитална педагогија и усогласување со наставните програми. На наставниците им се потребни конкретни одговори за тоа како дигиталните активности можат непосредно да поддржат конкретни резултати од учењето и во која фаза од часот (пред, за време или по практичната работа) треба да се користат алатките.

3.4 ШПАНИЈА

3.4.1 Контекст на состанокот на фокус-групата

Шпанскиот состанок на фокус-групата беше организиран во февруари 2026 година. Состанокот се одржа во хибриден формат (со физичко и онлајн присуство) на 23 февруари 2026 година и траеше 2 часа. Учествуваа вкупно 20 лица, претставувајќи широка и разновидна група што вклучуваше наставници по гастрономија, обучувачи за ресторански услуги, раководители на оддели, кадар за иновации и Еразмус+, извршни готвачи, раководители за обука во хотели, претприемачи во кетеринг, специјалисти за исхрана, локални работодавачи, возрасни ученици и професионалци поврзани со услуги за инклузија и вработливост. Онлајн учесниците се приклучија од различни шпански региони, вклучително и Канарските Острови и Андалузија. Оваа структура значително ја збогати размената преку комбинирање институционални, образовни и деловни перспективи од различни територии. Сесијата опфати структурирана дискусија на тркалезна маса, водена тематска дебата, размена за професионално вмрежување, интерактивна работилница со наставници и ученици, отворена рефлексива за потребите на пазарот на трудот и собирање повратни информации и конечни заклучоци.

3.4.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност

Општото разбирање на усогласувањето со наставните програми беше оценето како високо. Самодовербата за интегрирање дигитални алатки и платформи беше оценета како висока. Учесниците покажаа силна свест за потребата иновативните содржини да се усогласат со постојните програми за COO, како Готвење и гастрономија, Ресторански услуги, Пекарство и слаткарство и квалификациите од повисоко COO во угостителството. Постигнат беше широк консензус дека содржините на FOOD4ALL може да се интегрираат преку постојните модули поврзани со безбедност на храната, исхрана, планирање менија, услуга за клиенти, одржливост и кујнски операции.

Клучните предизвици вклучуваат: постојните наставни програми веќе се обемни и временски ограничени, со што останува помалку простор за дополнителни самостојни содржини; на наставниците им се потребни практични примери што покажуваат како ресурсите на FOOD4ALL се усогласуваат со официјалните резултати од учењето; и потребата практичните компетенции и понатаму да се оценуваат со физичко присуство во работилничка средина.

3.4.3 Педагошки пристапи

Најчесто споменувани пристапи беа искусственото учење, обуката заснована на компетенции, учењето преку работа, учењето засновано на сценарија/случаи,

комбинираното/превртеното учење и Универзалниот дизајн за учење. Учесниците доследно нагласуваа дека учењето преку работа останува основа на обуката по гастрономија во СОО: кујнските работилници, практичното повторување, демонстрациите од обучувачот и непосредната корекција и понатаму се најефективните методи за развој на технички вештини.

Постоеше јасна поддршка за комбинирање на традиционалната практична обука со студии на случај што вклучуваат алергии или посебни режими на исхрана, реални сценарија со клиенти, решавање проблеми под притисок при услужување, онлајн подготовка пред практичните сесии и инклузивни наставни методи за разновидни профили на ученици. Учесниците се согласија дека дигиталните алатки треба да ја надополнуваат, а не да ја заменуваат практичната професионална работа.

3.4.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL

Учесниците им дадоа приоритет на усогласувањето со постојните резултати од учењето, усогласувањето засновано на компетенции поврзано со работата во кујна и комбинацијата од повеќе пристапи за усогласување. Како најефективна патека беше утврден комбиниран модел во кој ресурсите на FOOD4ALL ги поддржуваат единиците за безбедност на храната, обуката за управување со алергени, планирањето здрави и приспособени менија, модулите за одржлива гастрономија, грижата за клиентите и практичните задачи за приспособување рецепти. Овој пристап беше оценет како пореален, поодржлив и полесен за усвојување од установите во рамките на постојните системи за СОО.

3.4.5 Употреба на дигитални алатки

За педагошки цели, учесниците ги вреднуваа: флексибилноста и пристапноста (80%), поддршката на развојот на практичните вештини (75%), интерактивното учење преку мултимедија и квизови (70%), непосредните повратни информации и самооценувањето (65%), персонализираното учење (60%) и колаборативното учење (45%). Дигиталните алатки се сметаа за особено корисни пред влегување во кујнската средина, овозможувајќи им на учениците однапред да ги прегледаат постапките, протоколите за алергени, состојките и техниките.

Наставен метод	Процент
Подготовка пред практичните сесии/превртено учење	80%

Учење засновано на сценарија	75%
Обука заснована на компетенции поврзана со кујнски задачи	70%
Рефлексивно учење по практичната работа	65%
Самостојна подготовка на учениците со сопствено темпо	60%
Учење засновано на проблеми	55%
Гејмификација и елементи засновани на игри	40%

Како наставни методи што најдобро се поддржуваат со дигитални алатки беа утврдени: подготовка пред практичните сесии/превртено учење (80%), учење засновано на сценарија (75%), обука заснована на компетенции поврзана со кујнски задачи (70%), рефлексивно учење по практичната работа (65%), самостојна подготовка на учениците со сопствено темпо (60%), учење засновано на проблеми (55%) и гејмификација (40%).

За оценување, највреднувани методи беа: квизови и кратки тестови интегрирани во платформата (75%), алатки за самооценување (70%), проектни или практични задачи (65%), симулации и играње улоги (55%), врснички повратни информации (45%) и дигитални презентации (40%).

Утврдените потреби за поддршка вклучуваа: практични методолошки насоки, готови планови за часови на FOOD4ALL, обука за дигитална педагогија и усогласување со наставните програми, кратки мултимедијални ресурси приспособени на реалноста во работилниците, полесна интеграција во официјалните модули и примери за комбинирани методи на оценување што ги поврзуваат дигиталното и практичното учење.

3.5 ГРЦИЈА

3.5.1 Контекст на состанокот на фокус-групата

Фокус-групата во Грција беше организирана во хибриден формат (со физичко и онлајн присуство) меѓу април и мај 2026 година. Учествуваа вкупно 13 лица, сите наставници во СОО вработени во секторот Услуги за храна и пијалаци во вишите училишта за стручно оспособување (SAEK) во Грција. Сите учесници активно се вклучени во настава насочена кон работата во кујна. Состанокот на фокус-групата беше спроведен поединечно со секој учесник за да се обезбеди сеопфатна и детална дискусија.

3.5.2 Усогласување со наставните програми и дигитална подготвеност

Општото разбирање на усогласувањето со наставните програми беше оценето како високо. Самодовербата за интегрирање дигитални алатки и платформи беше оценета како висока. Учесниците во голема мера ги согледуваа дигиталните средини за учење како вредни за поддршка на комбинираното учење, подобрување на пристапот до теоретско знаење, подготовка на учениците за практични активности во кујна и поттикнување самостојно учење. Тие се согласија дека дигиталните платформи и темите за посебни режими на исхрана може да се интегрираат во постојните области на наставната програма, вклучително и хигиенските стандарди и стандардите за безбедност на храната и здравата исхрана.

Клучните предизвици вклучуваат: да се обезбеди дигиталните алатки да се интегрираат преку јасни методолошки пристапи што непосредно ја поддржуваат практичната обука во кујна, наместо да ја заменуваат; да се надминат разликите во дигиталните компетенции, пристапот до технологија и институционалните ресурси; и потребата од прирачник на FOOD4ALL усогласен со наставните програми, кој ќе се вклопи во веќе обемните програми за обука, истовремено задржувајќи го практичното оценување со физичко присуство.

3.5.3 Педагошки пристапи

Пристап	Процент
Искуствено учење (Колб)	46,2%
Учење преку работа/ситуирано учење	23,1%

Универзален дизајн за учење (UDL)	15,4%
Блумова таксономија	7,7%
Кооперативно учење	7,7%

Најчесто споменувани пристапи беа: искуствено учење/Колб (46,2%), учење преку работа/ситуирано учење (23,1%), Универзален дизајн за учење/UDL (15,4%), Блумова таксономија (7,7%) и кооперативно учење (7,7%). Учесниците доследно нагласуваа дека искуствените пристапи, пристапите засновани на работа и UDL ја сочинуваат основата на СОО во гастрономијата. Практичните сесии во кујна и непосредните повратни информации беа утврдени како исклучително ефективни за развивање технички кулинарски вештини.

Учесниците ја истакнаа важноста од интегрирање современи пристапи насочени кон ученикот, вклучително решавање проблеми за време на услужување во кујна под висок притисок, реални рутини поврзани со алергии и посебни режими на исхрана и приспособување на наставата за ученици со различно потекло. Кооперативното учење, исто така, беше определено како важен пристап во обуката во кујна. Учесниците го оценија практичното учење во кујна како најефективна фаза за развивање вештини, при што рефлексивната за грешките и континуираната примена на повратните информации се сметаа за особено вредни.

3.5.4 Претпочитани начини за усогласување на содржините на FOOD4ALL

Учесниците покажаа јасна претпочитаност за усогласување преку практични единици на компетенции поврзани со работата во кујна (53,8%), по што следува комбинација од повеќе пристапи за усогласување (30,8%). Помалку беа претпочитани усогласувањето исклучиво со постојните резултати од учењето (7,7%) и усогласувањето преку дополнителни комплементарни резултати од учењето (7,7%).

Учесниците ја нагласија вредноста на вградувањето теми од инклузивната гастрономија во автентични стручни задачи, како постапки за безбедност на храната, управување со алергени и подготовка на приспособени рецепти. Комбинираниот пристап беше согледан како можност за поголема педагошка флексибилност и поддршка на посеопфатна интеграција на принципите на инклузивната гастрономија.

3.5.5 Употреба на дигитални алатки

За педагошки цели, учесниците најчесто избираа: интерактивно учење преку мултимедија и квизови (53,8%), колаборативно учење (23,1%), персонализирано учење (15,4%) и флексибилност и пристапност (7,7%). Како наставни методи што најмногу се поддржуваат со дигитални алатки беа утврдени: учење засновано на сценарија (53,8%), рефлексивно учење по практичната работа (53,8%), учење засновано на проблеми (38,5%), обука заснована на компетенции поврзана со кујнски задачи (23,1%), подготовка преку превртено учење (15,4%) и подготовка со сопствено темпо (15,4%).

Метод на оценување	Процент
Проектни или практични задачи	69,2%
Дигитални презентации или задачи за претставување идеи	61,5%
Прашања за самооценување	23,1%
Симулации и активности со играње улоги	23,1%
Квизови и тестови интегрирани во платформата	15,4%
Врсничко оценување	15,4%

За оценување, највреднувани методи беа: проектни или практични задачи (69,2%), дигитални презентации или задачи за претставување идеи (61,5%), прашања за самооценување (23,1%), симулации и играње улоги (23,1%), квизови и тестови интегрирани во платформата (15,4%) и врсничко оценување (15,4%). Учесниците ги сметаа проектните задачи и дигиталните презентации за главни области на примена на дигиталните алатки при оценувањето.

Потреби за поддршка: практичните методолошки насоки ги избраа 84,6% од учесниците, со што тие претставуваат најкритична утврдена потреба. Обука за дигитална педагогија и усогласување со наставните програми избраа 69,2%.

ПОГЛАВЈЕ 4 – РАМКА ЗА УСОГЛАСУВАЊЕ НА НАСТАВНИТЕ ПРОГРАМИ ЗА ИНКЛУЗИВНО КУЛИНАРСКО ОБРАЗОВАНИЕ

Давателите на стручно образование и обука низ Европа веќе работат во рамките на воспоставени наставни структури, рамки на квалификации и програмски барања. Следствено, целта на FOOD4ALL не е да воведо посебна наставна програма или дополнителен самостоен курс. Наместо тоа, проектот настојува да ги поддржи наставниците во збогатувањето на постојните програми за кулинарска обука со знаења, вештини и практики поврзани со инклузивноста во исхраната и посебните барања во исхраната.

Затоа, ова поглавје се фокусира на практичното усогласување со наставните програми. Тоа дава насоки за тоа како ресурсите на FOOD4ALL — вклучително Прирачникот за кулинарска инклузивност, курсевите за е-учење, практичните активности, визуелните ресурси и идеите за оценување — може да се интегрираат во постојните кулинарски програми за СОО без потреба од големо преосмислување на наставната програма. Поголавјето ги истакнува можностите за вградување на содржините на FOOD4ALL во вообичаените кулинарски модули, ги утврдува педагошките пристапи што можат да ја поддржат интеграцијата и нуди примери за тоа како наставниците можат да ги поврзат компетенциите за инклузивно кулинарство со постојните резултати од учењето и активностите за обука.

Наместо да пропишува единствен модел на спроведување, рамката ја препознава разновидноста на системите за СОО во партнерските земји и поттикнува флексибилно приспособување според локалните барања на наставните програми, институционалните приоритети и потребите на учениците. Целта е да им се помогне на наставниците да ги преточат ресурсите на FOOD4ALL во значајни искуства за учење што ќе ја зајакнат способноста на учениците да одговорат на различните барања во исхраната во современите кулинарски и угостителски средини.

4.1 КОНСТРУКТИВНО УСОГЛАСУВАЊЕ (BIGGS, 1996; BIGGS & TANG, 2011)

Концептот на конструктивно усогласување, воведен од Џон Бигс во 1996 година и значително разработен во последователните изданија на Настава за квалитетно учење на универзитет (Biggs & Tang, 2011), претставува еден од најзначајните придонеси кон теоријата на наставните програми во изминатите три децении. Неговата основна поставка е привидно едноставна: во кохерентно осмислена наставна програма, предвидените резултати од учењето, активностите за настава и учење и задачите за

оценување мора меѓусебно да бидат усогласени, така што секој елемент од системот да дејствува во иста насока. Зборот „конструктивно“ има двојно значење: се однесува и на конструктивистичкиот принцип според кој учениците го градат разбирањето преку сопствената когнитивна активност, и на намерното конструирање средина за учење во која таа активност се насочува кон предвидените резултати. Неусогласеноста — состојба во која учениците се оценуваат според резултати што наставните активности не ги развиле, или во која активностите ангажираат компетенции што оценувањето не ги препознава — според анализата на Бигс е главната структурна причина за површинско учење во формалното образование.

Иако Бигс првично го формулирал конструктивното усогласување за високото образование, рамката широко се применува во анализата и реформата на наставните програми за СОО. Работата на CEDEFOP за пристапите засновани на резултати од учењето во европското СОО (CEDEFOP, 2017, 2023) имплицитно се потпира на логиката на конструктивното усогласување: преминот кон осмислување квалификации засновани на резултати на нивоата 3 до 5 според ЕРК бара токму тристраната кохерентност што ја опишал Бигс. Меѓутоа, во практиката усогласувањето ретко е целосно постигнато. Повторлив наод во истражувањата на наставните програми за СОО е дека формалните искази за резултатите од учењето се ревидираат без соодветна ревизија на инструментите за оценување или наставните методи, создавајќи површно усогласување што ја остава практиката во училищата непроменета (Young & Muller, 2014). Овој јаз меѓу предвидената и реализираната наставна програма е особено видлив кога нови области на содржини — како управување со алергени, подготовка на посебни режими на исхрана или одржливо готвење — се додаваат во програмите за СОО без повторно разгледување на начинот на кој се структурирани постојните практични сесии и рубрики за оценување.

За проектот FOOD4ALL, конструктивното усогласување обезбедува и дијагностичка алатка и принцип за осмислување. Наодите од фокус-групите во сите пет партнерски земји открија доследен образец: обучувачите и координаторите на програмите изразија подготвеност да ги интегрираат содржините на FOOD4ALL, но го утврдија недостигот од изречни врски со националните резултати од учењето како главна пречка за трајна интеграција. Ова е токму проблемот на неусогласеност што го утврдил Бигс. Затоа, рамката е основа на една централна одлука при осмислувањето на овој прирачник: секоја точка на интеграција на FOOD4ALL се поврзува со постоен резултат од учењето во матичната програма, секоја дигитална активност се поставува така што ќе ги подготви учениците за конкретна практична изведба, а секоја препорака за оценување произлегува од истата предвидена компетенција. Учесник во обука од кој се очекува да подготви верзија без алергени на стандардно јадење треба да се сретне со таа задача во дигиталната подготовка пред работата во кујна (апстрактна концептуализација), во надгледуваната сесија во кујна (конкретно искуство) и во

критериумите за оценување според кои се вреднува неговата изведба. Без оваа тристрана кохерентност, ресурсите на FOOD4ALL ризикуваат да останат дополнителен материјал што не влијае врз резултатите според кои учениците на крајот се оценуваат.

4.2 ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА ЗАСНОВАНИ НА КОМПЕТЕНЦИИ (СВЕТ)

Образованието и обуката засновани на компетенции (СВЕТ) претставуваат доминантна парадигма за осмислување стручни квалификации низ Европа и во многу други региони, која CEDEFOP, Европската фондација за обука (ETF) и UNESCO-UNEVOC доследно ја формулираат и промовираат како соодветна рамка за усогласување на понудата на СОО со барањата на пазарот на трудот. Концептуалната промена што ја претставува СВЕТ е премин од наставната програма како корпус на знаење што треба да се пренесе, кон наставната програма како структуриран развој на способноста за извршување професионални улоги. Во СВЕТ, „компетенцијата“ не може да се сведе на знаење или вештини изолирано; таа означува интегрирана способност за мобилизирање знаења, вештини и ставови за извршување сложени задачи во променливи реални услови (CEDEFOP, 2023; ETF, 2020). Ова барање за интеграција ја разликува СВЕТ од претходните пристапи насочени кон знаењето и има непосредни импликации врз начинот на кој наставните програми се осмислуваат, спроведуваат и оценуваат.

Односот меѓу СВЕТ и конструктивното усогласување е структурен, а не случаен. Двете рамки инсистираат осмислувањето на наставната програма да започне со утврдување на предвидената изведба — во СВЕТ, професионалната компетенција; во конструктивното усогласување, резултатот од учењето — и да продолжи наназад за да се определи кои наставни активности и методи на оценување сигурно ќе ја развијат и докажат таа изведба. СВЕТ додава уште една димензија што конструктивното усогласување не ја става во преден план: императивот утврдените компетенции да бидат професионално валидни, односно да ги одразуваат вистинските професионални барања, а не институционално погодни замени. Оваа разлика е важна за FOOD4ALL бидејќи ја зајакнува сопствената оправданост на проектот: националните анализи на состојбата од А2 доследно документираа дека управувањето со алергени, веганското и вегетаријанското готвење и комуникацијата со клиентите за исхраната стануваат задолжителни професионални компетенции во европскиот угостителски сектор, но и понатаму отсутнуваат или се маргинални во рамките за СОО на повеќето партнерски земји на нивоата 3–4 според ЕРК. Оттука, интегрирањето на содржините на FOOD4ALL не е само активност за збогатување; тоа е одговор на документиран јаз во компетенциите меѓу она што програмите за СОО моментално го потврдуваат и она што професионалната практика сега го бара.

Во однос на практичното осмислување на наставните програми, CBET го обезбедува јазикот преку кој содржините на FOOD4ALL најпродуктивно може да им се претстават на обучувачите и установите за COO. Наместо свесноста за алергени да се претставува како нова тема што треба да се предава, таа треба да се формулира како проширување на постојна професионална компетенција: компетенцијата за безбедност на храната и хигиена, која е универзално присутна во квалификациите по гастрономија на нивоата 3–4 според ЕРК во сите пет партнерски земји. Слично на тоа, приспособувањето вегански рецепти обучувачите најлесно го прифаќаат не како нов предмет, туку како развој на компетенциите за планирање менија и осмислување рецепти што веќе се вградени во националните квалификации. Ова преформулирање има практични последици: го поставува FOOD4ALL како проширување на компетенциите, а не како дополнување на наставната програма, со што се намалува отпорот кон интеграцијата и се задржува кохерентноста со структурите на CBET во кои обучувачите од партнерските земји се обврзани да работат.

4.3 ТЕОРИЈА НА ИСКУСТВЕНО УЧЕЊЕ (KOLB, 1984)

Теоријата на искуствено учење на Дејвид Колб, претставена во најцелосна форма во *Искуствено учење: искуството како извор на учењето и развојот* (1984), обединува традиција на размислување за односот меѓу искуството и знаењето што се протега од прагматистичката епистемологија на Џон Дјуи (Dewey, 1938), преку моделот на акциско истражување на Курт Левин, до развојната психологија на Жан Пијаже. Централното тврдење на Колб е дека учењето не е примање информации, туку процес на создавање значење во кој искуството преку рефлексивна и концептуализација се преобразува во знаење што може да го насочува идното дејствување. Четиристепениот циклус на учење — конкретно искуство, рефлексивно набљудување, апстрактна концептуализација и активно експериментирање — не опишува линеарна низа, туку рекурзивен процес во кој секоја фаза може да послужи како влезна точка, а движењето низ целосниот циклус се поврзува со подлабоко и попреносливо учење.

Заради научна прецизност, важно е да се забележи дека моделот на Колб е предмет на суштински критики уште од неговото воведување. Критичарите ја доведуваат во прашање емпириската основа на поврзаниот Инвентар на стилови на учење (Coffield et al., 2004), соодветноста на четиристепениот модел како опис на сите процеси на учење и културно специфичните претпоставки вградени во искуствената традиција (Holman et al., 1997). Овие критики не го поништуваат моделот за целите на осмислување наставни програми, но предупредуваат тој да не се применува механички или четирите фази да не се третираат како загарантирана низа. За осмислувањето на стручните наставни програми, моделот нуди рамка за редоследно организирање на активностите за учење,

така што искуството, рефлексивната, концептуализацијата и примената добиваат структурно место во наставната програма — логика на редослед што отсуствува од наставните програми што се потпираат исклучиво на дидактичка настава или, спротивно, од неструктурирани практични искуства без рефлексивна или концептуална поддршка.

СОО по гастрономија претставува една од најприродните институционални примени на циклусот на искуствено учење. Практичната сесија во кујна ја претставува фазата на конкретно искуство во нејзината најнепосредна форма; повратните информации водени од обучувачот за време и по практичната работа соодветствуваат на потпомогнато рефлексивно набљудување; теоретската подготовка пред сесијата — било преку вообичаена настава или преку дигиталните модули на FOOD4ALL — ја обезбедува апстрактната концептуализација што му дава на искуството рамка за толкување; а примената на изменета техника или подобро управување со алергени во следните кујнски задачи претставува активно експериментирање. Доказите од фокус-групите во сите пет партнерски земји ја потврдија оваа циклична структура како имплицитен работен ритам на кулинарската обука, дури и кога обучувачите не ја користеа терминологијата на Колб (извештаи од А3). Циклусот на интеграција во кујната „пред–за време–по“, развиен во Поглавје 5 од овој прирачник, претставува формализација на овој природно присутен искуствен образец, осмислена за да обезбеди секоја фаза да добие намерно педагошко внимание, наместо да се случува случајно.

4.4 СИТУИРАНО УЧЕЊЕ И ЗАЕДНИЦИ НА ПРАКТИКА (LAVE & WENGER, 1991)

Ситуирано учење: легитимно периферно учество (1991) на Жан Лав и Етјен Венгер претставува темелен предизвик за когнитивистичките модели на учење што доминираа во образовната психологија во поголемиот дел од дваесеттиот век. Нивниот аргумент е дека знаењето не е деконтекстуализирана ментална претстава што прво се стекнува апстрактно, а потоа се применува во конкретни ситуации; напротив, знаењето и дејствувањето се неразделни, а учењето е процес на сè поцелосно учество во практиките на една заедница. Во моделот на ситуирано учење, почетникот не учи прво за некоја практика, па потоа ѝ се приклучува; тој учи преку учество во практиката уште од самиот почеток, најнапред во периферни и надгледувани улоги, а постепено се движи кон целосно и самостојно учество со развојот на компетенцијата. Подоцнежната разработка на теоријата за заедници на практика од Венгер (Wenger, 1998) ги доразви социјалните и институционалните димензии на овој процес, утврдувајќи ги заемното вклучување, заедничкиот потфат и споделениот репертоар како обележја на функционална професионална заедница.

Импликациите за осмислувањето наставни програми за СОО се значајни и, во одреден поглед, се спротивни на претпоставките вградени во формалните рамки на квалификации. Доколку вистинската професионална компетенција може да се развие само преку учество во автентични работни контексти — а не преку симулации во училиница или изолирани вежби на вештини — тогаш педагошки најоправдани се оние структури на наставната програма што ја зголемуваат автентичноста и траењето на учењето преку работа и во кујна, а наставата во училиница и дигиталната настава ги поставуваат како подготовка и поддршка за практиката, наместо како нејзина замена. Токму оваа логика на осмислување ја поддржаа фокус-групите во сите пет партнерски земји: во Франција, обучувачите ја опишаа работата во кујна како незаменливо место за кулинарско учење, при што дигиталните содржини имаат придружна подготвителна улога; во Северна Македонија, примената на повратните информации во следните кујнски задачи — повторното влегување во автентичната практика информирано од водена рефлексija — беше највисоко оценетата активност за учење. Оттука, теоријата на ситуирано учење ја обезбедува најсилната теоретска оправданост за принципот што се провлекува низ целиот прирачник: дигиталните ресурси на FOOD4ALL го поддржуваат учеството во професионалната практика во кујна; тие не ја заменуваат и не можат да ја заменат.

Ситуираното учење има важни импликации и за содржината на интеграцијата на FOOD4ALL. Управувањето со алергени, подготовката на посебни режими на исхрана и комуникацијата со клиентите за исхраната не се само корпуси на знаење што треба да се пренесат; тие се професионални практики обликувани во конкретните социјални и материјални контексти на угостителските кујни и услужните средини. Учењето како да се управува со ризикот од вкрстена контаминација во професионална кујна бара повеќе од познавање на регулаторните барања: тоа бара развивање перцептивна внимателност, навики за соработничка комуникација и процедурална дисциплина што се обележја на професионална заедница на практика во средини свесни за безбедноста на храната. Сценаријата и студиите на случај на FOOD4ALL се педагошки најефективни кога се осмислени да ги пресликаат когнитивните и социјалните барања на овие автентични професионални контексти и кога се поставени како подготвителна потпора за работата во кујна, а не како самостојни активности за учење.

4.5 УНИВЕРЗАЛЕН ДИЗАЈН ЗА УЧЕЊЕ (CAST, 2018)

Универзалниот дизајн за учење (UDL), развиен од Центарот за применета специјална технологија (CAST) и формулиран во Насоките за UDL (CAST, 2018), го применува архитектонскиот принцип на универзален дизајн врз осмислувањето наставни програми: наместо прво да се изгради стандардна средина, а потоа да се обезбедуваат

приспособувања за оние што не можат да ја користат, средината уште од почеток се осмислува да биде пристапна за најширокиот можен круг корисници. Во образовна смисла, UDL предлага наставните програми да нудат повеќе начини на претставување (разновидни формати и модалитети преку кои се пренесуваат содржините), повеќе начини на дејствување и изразување (различни патеки преку кои учениците можат да го покажат своето разбирање) и повеќе начини на ангажирање (диференцирани пристапи кон мотивацијата, предизвикот и саморегулацијата). Теоретските основи на UDL се потпираат на истражувањата во когнитивната невронаука за варијабилноста во учењето (Rose & Meyer, 2002), како и на принципите на инклузивно образование развиени во традицијата на студиите за попреченост.

Релевантноста на UDL за FOOD4ALL ја надминува пристапноста во тесна смисла. Популациите на ученици опфатени со програмите за COO во петте партнерски земји се одликуваат со значителна разновидност: разновидност во претходното формално образование, мајчиниот јазик, културниот однос кон храната и практиките во исхраната, возраста и професионалното искуство, како и контекстот на учење (почетно COO, стручна обука на возрасни, високо образование, професионален развој на вработени лица). Осмислувањето наставна програма што претпоставува еднообразен профил на ученик систематски ќе стави во понеповолна положба голем дел од оваа разновидна популација. UDL ја обезбедува рамката со која се гарантира дека содржините на FOOD4ALL не се имплицитно осмислени за „просечниот“ ученик — обично замислен како млад ученик во почетно COO со ограничено претходно искуство — туку се структурирани така што ќе ги опфатат и возрасните ученици што носат професионално знаење кое формалната настава често не го препознава, учениците за кои јазикот на наставата бара дополнителен когнитивен напор и учениците чиј културен однос кон разновидноста во исхраната им дава релевантно знаење што институционалните наставни програми вообичаено не го валидираат.

Во конкретниот контекст на инклузивното кулинарско образование — изречната определба на проектот FOOD4ALL — UDL има и второстепена релевантност. Учениците што се обучуваат да готват инклузивно за клиенти со различни барања во исхраната и самите се ученици во наставна програма што треба да претставува пример за инклузивен дизајн. Програма на FOOD4ALL што не ја зема предвид разновидноста во учењето на сопствените учесници во обуката би била спротивна на инклузивните вредности што треба да ги промовира. Учесниците во фокус-групите во Грција и Шпанија изречно се повикаа на принципите на UDL во своите описи на ефективни педагошки пристапи, а повеќеформатниот дизајн на содржините на платформата FOOD4ALL — пишани модули, интерактивни квизови, практични задачи засновани на сценарија — претставува практична примена на принципот за повеќе начини на претставување што го препорачува UDL.

4.6 КОН КОХЕРЕНТНА РАМКА ЗА НАСТАВНАТА ПРОГРАМА: ИНТЕГРИРАЊЕ НА ПЕТТЕ ПЕРСПЕКТИВИ

Петте рамки претставени погоре не се независни теоретски можности меѓу кои осмислувачите на наставни програми треба да изберат. Тие се комплементарни гледишта што обработуваат различни, но меѓусебно поврзани аспекти на истиот предизвик при осмислувањето. Разбирањето на нивните меѓусебни односи е покорисно за практичниот развој на наставните програми отколку секоја да се третира како самостоен модул.

Конструктивното усогласување и СВЕТ дејствуваат на ниво на архитектурата на наставната програма: тие утврдуваат за што служи наставната програма, кои се нејзините предвидени резултати и дали нејзините составни елементи се кохерентно организирани за постигнување на тие резултати. Заедно, тие ја обезбедуваат логиката на осмислување со која содржините на FOOD4ALL не се додаток, туку структурно интегриран елемент на наставната програма. Конструктивното усогласување обезбедува тристрана кохерентност меѓу резултатите, активностите и оценувањето; СВЕТ ги втемелува тие резултати во вистински професионални барања и им ја дава професионалната легитимност што ја бараат обучувачите во СОО и работодавачите.

Искусственото и ситуираното учење дејствуваат на ниво на процесот на учење: тие опишуваат како навистина се развива компетенцијата во стручни контексти и кои услови го овозможуваат тој развој. Двете рамки се согласуваат за незаменливата улога на автентичното практично искуство: моделот на Колб инсистира искуството да биде придружено со структурирана рефлексивност и концептуализација за да создаде преносливо учење; моделот на Лав и Венгер инсистира искуството да биде ситуирано во вистинска заедница на практика, а не само симулирано во вежба во училница. За FOOD4ALL, педагошката последица е јасна: дигиталните содржини и задачите засновани на сценарија се вредни доколку се поставени околу автентичната работа во кујна — како подготовка за неа, структурирање на рефлексивноста за неа и збогатување на концептуализацијата по неа.

Универзалниот дизајн за учење дејствува на ниво на правичноста и пристапот: тој обезбедува архитектурата на наставната програма утврдена со конструктивното усогласување и СВЕТ, како и процесите на учење овозможени преку искусствените и ситуираните пристапи, навистина да бидат достапни за целата разновидност на ученици, а не само за оние чиј профил одговара на имплицитните претпоставки. UDL е рамката што го прави инклузивното кулинарско образование остварливо во практиката, а не само како стремеж. Неговата примена во FOOD4ALL бара секоја одлука при осмислувањето — форматот на содржините, структурата на задачите, начинот на оценување и пристапноста на платформата — да се оценува според

прашањето дали создава непотребни пречки за кој било сегмент од популацијата на ученици.

Во следната табела е сумирано усогласувањето меѓу компонентите на платформата FOOD4ALL и теоретските рамки претставени во ова поглавје. Ова поврзување не значи дека секоја компонента е исклучиво поврзана со една рамка; тоа ја утврдува главната теоретска оправданост за положбата и функцијата на секоја компонента во дизајнот на наставната програма.

Компонента на платформата FOOD4ALL	Главна теоретска рамка/рамки
Модули за е-учење (подготовка пред сесијата)	Конструктивно усогласување (Biggs & Tang, 2011); превртено учење (Bergmann & Sams, 2012)
Надгледувани практични активности во кујна	Теорија на искуствено учење (Kolb, 1984); ситуирано учење и заедници на практика (Lave & Wenger, 1991)
Задачи засновани на сценарија за посебни режими на исхрана и алергени	Учење засновано на проблеми (Barrows, 1986); образование и обука засновани на компетенции (CEDEFOP, 2023)
Вежби за осмислување и приспособување менија	Образование и обука засновани на компетенции; конструктивно усогласување
Рефлексивни дневници и алатки за самооценување	Рефлексивна практика (Schön, 1983); циклус на искуствено учење (Kolb, 1984)
Повеќеформатен, флексибилен пристап до содржините	Универзален дизајн за учење (CAST, 2018)

ПОГЛАВЈЕ 5 – СТРАТЕГИИ ЗА ДИГИТАЛНА ИНТЕГРАЦИЈА ВО КУЛИНАРСКОТО СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ И ОБУКА - СОО

Во ова поглавје се претставени стратегии за дигитална интеграција во СОО по гастрономија засновани на докази. Надоврзувајќи се на теоретските основи утврдени во Поголавје 4, тоа го обработува педагошкото прашање како дигиталните алатки — вклучително и платформата FOOD4ALL — треба да се користат во контексти на кулинарска обука. Централниот принцип врз кој се темелат сите стратегии во ова поглавје е дека дигиталните алатки го поддржуваат и збогатуваат учењето засновано на практика; тие не го заменуваат. Секоја стратегија претставена тука се темели на меѓународна истражувачка литература и е непосредно поврзана со доказите од фокус-групите во партнерските земји.

5.1 ДИГИТАЛНО УЧЕЊЕ ВО ПРАКТИЧНОТО СТРУЧНО ОБРАЗОВАНИЕ

Интегрирањето дигитални алатки во стручното образование е опширно проучувано и промовирано од меѓународни организации, вклучително и Европската комисија преку рамките DigComp и DigCompEdu, UNESCO и OECD. Рамката DigCompEdu (Redecker, 2017) утврдува шест области на компетенции за наставниците во дигиталното учење: дигитални ресурси, настава и учење, оценување, зајакнување на учениците, олеснување на дигиталните компетенции на учениците и професионално ангажирање. Во практичните стручни области, како гастрономијата, особено е значаен акцентот на рамката врз дигиталните алатки како средства за зајакнување на учениците и поддршка на изведбата во реални услови.

OECD во своите истражувања за учењето доследно забележува дека ефективната дигитална интеграција во стручните и практичните области се одликува со три услови: дигиталните алатки мора целисходно да се поврзат со целта на учењето; мора да бидат поставени да ја надополнуваат и подготвуваат практиката, а не да ја заменуваат; и мора да бидат достапни за сите ученици без оглед на инфраструктурата. Доказите од фокус-групите во сите пет партнерски земји се во согласност со овие услови (извештаи од АЗ). Француската фокус-група посебно ја истакна клучната важност на пристапноста преку мобилни уреди, имајќи ја предвид ограничената ИТ-инфраструктура во многу центри за обука — услов што дизајнот на платформата FOOD4ALL мора непосредно да го земе предвид.

5.2 ПРЕВРТЕНО УЧЕЊЕ ВО КУЛИНАРСКОТО ОБРАЗОВАНИЕ (BERGMANN & SAMS, 2012)

Превртеното учење, воведено и систематизирано од Џонатан Бергман и Арон Самс, го менува вообичаениот редослед на наставата: учениците самостојно се запознаваат со новите содржини пред сесијата со физичко присуство, а времето во живо е посветено на примена, вежбање и проширување на тоа знаење. Во кулинарското СОО, овој модел природно се преточува во структура во која учениците дигитално го подготвуваат теоретското знаење пред сесиите во кујна, а времето во кујната е резервирано за надгледувана практика, експериментирање и повратни информации.

Податоците од фокус-групите силно го поддржуваат превртеното учење како главен модел за интегрирање на дигиталните содржини на FOOD4ALL. Во Шпанија, 80% од учесниците во фокус-групата ја поддржаа дигиталната подготовка пред сесијата како претпочитан пристап за содржините на FOOD4ALL. Во Турција, 50% ја претпочитаа подготовката пред сесиите. Француската фокус-група ја опиша употребата на содржините од платформата за воведување теми пред практичната примена. Во сите случаи, дигиталната платформа беше замислена како алатка за подготовка пред работата во кујна, а не како замена за училницата. Оттука, моделот на превртено учење ја обезбедува теоретската и емпириската основа за циклусот во кујната „пред–за време–по“, опишан во Дел 5.5 од ова поглавје и практично разработен во насоките за обучувачите во Поглавје 5.

5.3 УЧЕЊЕ ЗАСНОВАНО НА СЦЕНАРИЈА ВО ГАСТРОНОМСКИ КОНТЕКСТИ

Учењето засновано на сценарија (SBL) ги ангажира учениците така што ги поставува во реалистични, контекстуализирани проблемски ситуации во кои треба да се потпрат на знаењето и да донесуваат одлуки како во професионалната практика. За разлика од апстрактното пренесување содржини, задачите засновани на сценарија ги создаваат когнитивните и мотивациските услови поврзани со автентичната изведба: учениците мора да ги утврдат релевантните информации, да ги оценат можностите, да управуваат со спротивставени барања и да ги образложат своите избори. Во кулинарското СОО, SBL е особено моќно за содржините поврзани со исхраната и алергените, бидејќи овие теми по својата природа зависат од ситуацијата — нивното значење станува конкретно само во контекст на вистинско барање од клиент или задача за подготовка во активна кујна.

Во сите пет партнерски земји, учењето засновано на сценарија беше меѓу најдоследно поддржаните пристапи за спроведување на содржините на FOOD4ALL (извештаи од А3). Во Шпанија, 75% од учесниците високо го оценија учењето засновано на

сценарија, со конкретно споменување барања поврзани со алергени, задачи за веганско приспособување и сценарија за инциденти при услужување. Во Грција, 53,8% ги поддржаа пристапите засновани на сценарија. Во Северна Македонија, 64% од учесниците ги поддржаа задачите засновани на сценарија. Француската фокус-група забележа дека поставувањето на учениците во професионални услови преку сценарија е меѓу најефективните достапни пристапи. Овие усогласени наоди ги оправдуваат задачите засновани на сценарија како главно средство за содржините на FOOD4ALL за посебни режими на исхрана во контекстите на сите партнерски земји.

5.4 УЧЕЊЕ ЗАСНОВАНО НА ПРОБЛЕМИ (BARROWS, 1986)

Учењето засновано на проблеми (PBL), развиено од Хауард Бароус во контекст на медицинското образование и подоцна усвоено во различни стручни области, го организира учењето околу предизвикот да се решат автентични, недоволно структурирани проблеми. Наместо на учениците да им се презентираат информации што треба да ги запомнат, PBL им поставува проблем што мора да го решат така што ќе утврдат што знаат, што треба да научат и како да го применат новото знаење. Процесот на учење го придвижува самиот проблем, а не однапред утврдена низа на содржини.

Во СОО по гастрономија, PBL непосредно се поврзува со реалните предизвици со кои се соочуваат професионалните готвачи и раководителите на кујни: замена на состојки под временски притисок, управување со вкрстена контаминација со алергени, приспособување мени за истовремено исполнување повеќе барања во исхраната или комуникација со клиент за сложено ограничување во исхраната за време на услужувањето. Тоа не се проблеми со еден точен одговор; тие бараат расудување, креативно решавање проблеми и професионално знаење. Сценаријата за ограничувања во исхраната на FOOD4ALL дејствуваат како поттикнувачи за PBL кога се формулирани не како содржини за читање, туку како проблеми за решавање. Доказите од фокус-групата во Франција конкретно ги утврдија пристапите засновани на проблеми и сценарија како едни од најефективните за нивните контексти на професионална кулинарска обука (A3, Франција). Сценаријата од платформата FOOD4ALL се педагошки најефективни кога се користат во овој режим на PBL, при што учениците активно го разработуваат проблемот пред да добијат структурирани повратни информации.

5.5 РЕФЛЕКСИВНО УЧЕЊЕ ПО ПРАКТИЧНАТА РАБОТА (KOLB, 1984; SCHÖN, 1983)

Рефлексивното учење — намерен когнитивен процес на анализирање на искуството за да се добијат согледувања и да се насочи идната изведба — е основа и на циклусот на искуствено учење на Колб (фазата на рефлексивно набљудување) и на концептот на Доналд Шон за рефлексивност во дејствувањето и рефлексивност за дејствувањето. Во стручното образование, структурираната рефлексивност по практичните сесии доследно се поврзува со подлабок развој на вештините, поголем пренос во нови контексти и посилно формирање на професионалниот идентитет.

Доказите од фокус-групите потврдуваат дека рефлексивната работа по практичната работа и се вреднува и се применува во контекстите на кулинарска обука во партнерските земји. Во Шпанија, 65% од учесниците ја поддржаа рефлексивното учење по практичната работа во кујна. Во Грција, 53,8% ја поддржаа. Во Северна Македонија, рефлексивната за грешките беше оценета со 4,00 од 5, што укажува на присутна, но можеби недоволно развиена рефлексивна култура во обуката во кујна. Примената на повратните информации во следните задачи — бихејвиоралниот израз на рефлексивната — беше највисоко оценетата активност за учење меѓу сите земји (Северна Македонија: 4,64/5). Рефлексивните активности и алатките за самооценување на FOOD4ALL најефективно се поставуваат непосредно по сесиите во кујна, додека искуството е свежо и учениците можат директно да ги поврзат своите рефлексивни одговори со конкретни практични настани. Прашања како „Што променивте во рецептот?“, „Како управувате со ризикот од алерген?“ и „Што би направиле поинаку следниот пат?“ практично ја применуваат фазата на рефлексивно набљудување од циклусот на искуствено учење.

5.6 ЦИКЛУСОТ ЗА ИНТЕГРАЦИЈА „ПРЕД – ЗА ВРЕМЕ – ПО“

Обединувајќи ги теоретските рамки претставени во ова поглавје, моделот на FOOD4ALL за дигитална интеграција во кулинарското СОО е организиран околу тристепен циклус втемелен во практичната сесија во кујна. Овој циклус ги синтетизира превртеното учење, искуственото учење, ситуираното учење и рефлексивната практика во кохерентна низа што ги поставува дигиталните алатки во нивната педагошки најефективна улога.

Пред практичната работа во кујна: модулите за е-учење, видеосодржините и квизовите на FOOD4ALL ги воведуваат теоретските и концептуалните основи што ќе им бидат потребни на учениците во сесијата во кујна. Оваа фаза соодветствува на фазата на апстрактна концептуализација од циклусот на искуствено учење и ја применува моделот на превртено учење што силно ја поддржаа партнерските земји. Теми соодветни за фазата „пред“ се препознавање и управување со алергени, принципи на

посебни режими на исхрана, принципи за замена на состојки и културна разновидност во исхраната.

За време на практичната работа во кујна: учениците го применуваат знаењето изградено во подготвителната фаза во реални кујнски задачи. Ова е фазата на конкретно искуство од циклусот на искуствено учење и контекстот на ситуирано учење во кој навистина се развиваат професионалните компетенции. Придонесот на FOOD4ALL во оваа фаза е првенствено преку осмислување на задачите: упатства за задачите од обучувачот што ја поврзуваат дигиталната подготовка со конкретни активности во кујна, проблемски задачи засновани на сценарија интегрирани во постојните вежби со рецепти и постепени приспособувања во исхраната воведени во позната практична работа.

По практичната работа во кујна: рефлексивните активности, квизовите за самооценување и задачите за врсничка дискусија на FOOD4ALL ги поддржуваат фазите на рефлексивно набљудување и активно експериментирање од искуствениот циклус. Оваа фаза го зацврстува учењето, ги утврдува областите за развој и ги подготвува учениците за следната сесија во кујна. Доказите од фокус-групите потврдуваат дека рефлексивната работа по практичната работа и примената на повратните информации се меѓу највисоко оценетите и највреднуваните активности за учење во кулинарското COO во сите пет земји.

5.7 ПРЕПОРАКИ ЗА ДИГИТАЛНА ИНТЕГРАЦИЈА ЗАСНОВАНИ НА ДОКАЗИ

Следниве препораки ги преточуваат теоретските рамки и доказите од фокус-групите претставени во ова поглавје во практични принципи за користење на дигиталните ресурси на FOOD4ALL во контексти на кулинарско COO.

- Доследно поставувајте ги дигиталните содржини на FOOD4ALL во подготвителната фаза пред работата во кујна. Доказите од истражувањата за превртено учење и од фокус-групите во Шпанија (80%), Турција (50%), Франција и Северна Македонија се недвосмислени: дигиталните содржини ја исполнуваат својата најефективна педагошка функција кога се користат за градење знаење пред практичните сесии.
- Осмислувајте ги дигиталните задачи на FOOD4ALL како автентични проблеми, а не како едноставно пренесување содржини. Формулирањето на содржините за исхраната врз основа на сценарија и проблеми е значително поефективно од линеарното претставување информации. Задачите треба да бараат од учениците да донесуваат одлуки, да препознаваат ризици и да ги образложуваат изборите како што би ги правеле во професионални кујнски услови.

- Обезбедете секоја дигитална активност на FOOD4ALL да биде поврзана со конкретна кујнска задача или резултат од учењето. Принципот на конструктивно усогласување бара дигиталната подготовка, практичната активност и оценувањето да служат на истата компетенција. Неповрзаните дигитални активности не придонесуваат за развојот на компетенциите и мала е веројатноста обучувачите да ги интегрираат.
- Користете ги алатките за рефлексивност по практичната работа во кујна, а не по дигиталните содржини. Рефлексивната работа по практичната работа е ефективна затоа што ја поврзува когнитивната анализа со доживеаното искуство. Рефлексивните прашања поставени непосредно по дигиталните модули, пред каква било примена во кујна, ја немаат истата длабочина на искуствена основа.
- Приспособете го интензитетот на дигиталната интеграција на профилот на ученикот. Возрасните ученици во центрите за стручна обука се способни за самостојна дигитална подготовка отколку учениците во почетно СОО на средношколско ниво, како што потврди француската фокус-група. За помладите ученици, посоодветна е структурирана употреба на дигиталните ресурси на FOOD4ALL на час со насоки од обучувач, отколку самостојна подготовка пред сесијата.
- Задржете ја пристапноста првенствено преку мобилни уреди како барање при дизајнот. Француската фокус-група ги утврди ограничената ИТ-инфраструктура и зависноста од мобилен пристап како доминантна дигитална реалност за многу центри за обука. Сите ресурси на FOOD4ALL мора целосно да функционираат на мобилни уреди за да се постигне реална интеграција во контекстите на партнерските земји.

ПОГЛАВЈЕ 6 – ПАТОКАЗ ЗА СПРОВЕДУВАЊЕ

Теоријата на наставните програми доследно прави разлика меѓу предвидена наставна програма, формулирана во наставните планови и стандардите за квалификации, и реализирана наставна програма, односно она што обучувачите и учениците навистина го доживуваат во училиницата и кујната (Goodlad, 1979; Van den Akker, 2003). Значителен корпус на истражувања за спроведувањето во стручното образование покажува дека јазот меѓу овие две нивоа е главната причина поради која образовните ресурси развиени однадвор — без оглед колку добро се осмислени — не успеваат трајно да се користат во наставата (Fullan, 2007; CEDEFOP, 2022). Ресурсите што пристигнуваат како самостојни модули, неповрзани со постојните резултати од учењето, инструментите за оценување и структурите на распоредот, обично се користат еднаш за демонстративни цели, а потоа се напуштаат кога ќе престанат надворешното проектно финансирање и поврзаното внимание. Ова поглавје непосредно одговара на тој ризик. Наместо FOOD4ALL да го поставува како дополнителна единица што треба да се предава паралелно со постојните наставни програми, тоа прецизира како содржините на FOOD4ALL може да се вградат во реализираната наставна програма на кулинарските програми за СОО на ниво на поединечни наставни сесии, повторливи задачи за оценување и циклуси на институционално планирање.

Патоказот претставен тука е непосредно преточување на доказите собрани во претходните поглавја во оперативна низа на активности. Анализите на состојбата со обуките меѓу земјите од А2 (Поглавје 2) утврдија кои области на наставните програми веќе постојат во кулинарските програми за СОО во партнерските земји, кои теми се обработуваат само делумно и кои целосно отсутствуют; консултациите со фокус-групите од А3 (Поглавје 3) забележаа како самите обучувачи, ученици и засегнати страни од индустријата ги оценуваат изводливоста и пожелноста за воведување инклузивни содржини за исхраната во тие области; а рамките за усогласување со наставните програми и дигитална интеграција (Поглавја 4 и 5) ја обезбедија теоретската оправданост — конструктивно усогласување, образование и обука засновани на компетенции, искусствено и ситуирано учење и превртено учење — за педагошкиот редослед на тие содржини откако ќе се утврди влезна точка. Оттука, патеките за спроведување што следуваат не воведуваат нова логика на наставната програма; тие ја применуваат логиката веќе утврдена во овој прирачник врз конкретната институционална состојба документирана за секоја партнерска земја, претворајќи ги аналитичките наоди во збир конкретни, повторно употребливи активности за настава и оценување што обучувачот може да ги усвои со минимално подготвително оптоварување.

Три принципи на осмислување го насочуваат начинот на кој е изграден патоказот, а секој заслужува објаснување бидејќи одговара на конкретен ризик при спроведувањето утврден преку доказите од фокус-групите. Првиот принцип е реалистичноста на влезната точка. Наместо да предлага една патека за интеграција за идеализирана „просечна“ установа за СОО, патоказот е организиран околу шест области на наставната програма — безбедност на храната и хигиена, основни кулинарски вештини, кујнски операции, подготовка на мени, основи на исхраната и учење преку работа — за кои анализите на состојбата од А2 потврдија дека, во некаква препознатлива форма, постојат во големото мнозинство кулинарски програми во партнерските земји. Со втемелување на интеграцијата во области што веќе имаат предвидени часови во распоредот и оценувани резултати од учењето, рамката ја избегнува потребата установите да создаваат нов простор во наставната програма, што учесниците во фокус-групите во секоја партнерска земја го утврдија како најголема практична пречка за усвојување ресурси за СОО создадени однадвор. Вториот принцип е поврзување на ресурсот со функцијата, а не само наведување на ресурсите. На секој резултат на FOOD4ALL — тематските модули за учење, петте онлајн курсеви, материјалите за подигање на свеста и интерактивните активности — му е доделена конкретна педагошка функција во секоја област на наставната програма, следејќи ја логиката на конструктивно усогласување утврдена во Поглавје 4: ресурсот се поставува според резултатот од учењето на кој му служи, а не само според неговата тема. Со тоа се спречува чест неуспех во спроведувањето, при кој обучувачите добиваат каталог на материјали, но не и насоки кога, зошто или по кој редослед да ги користат. Третиот принцип е континуитетот во оценувањето. Секоја патека завршува со пристапи за оценување што ги прошируваат, наместо да ги удвојуваат, инструментите за оценување што веќе се користат во таа област на наставната програма, бидејќи доказите од фокус-групите покажаа дека обучувачите се значително поподготвени да усвојат нови содржини кога тие може да се оценуваат преку познати формати — листи за набљудување, практични демонстрации, портфолија — отколку кога бараат создавање сосема нов систем на евалуација.

Остатокот од ова поглавје практично ги разработува овие три принципи преку шест патеки за спроведување, по една за секоја влезна точка во наставната програма, по што следуваат збир готови сценарија за интеграција и исказ за резултатите во однос на компетенциите што рамката во целина треба да ги создаде. Секоја патека има иста внатрешна структура — кратко образложение зошто таа област на наставната програма е соодветна влезна точка, главните ресурси на FOOD4ALL поврзани со неа, табела со конкретни активности за интеграција поврзани со очекуваните резултати од учењето и соодветен збир пристапи за оценување — така што обучувачите и координаторите на наставните програми можат да се движат меѓу патеките без да учат нов формат за секоја од нив. Поглавјето завршува со насоки за тоа како шесте патеки

меѓусебно се поврзуваат по редослед и како нивната релативна застапеност треба да се приспособи за да ги одрази разликите во распределбата на наставното време меѓу учењето во училишта и учењето преку работа во системите за СОО на партнерските земји.

Цел на патоказот

Кулинарските програми за СОО во партнерските земји на FOOD4ALL имаат неколку заеднички карактеристики, независно потврдени и преку документарниот преглед спроведен за националните извештаи од А2 за состојбата со обуките, и преку непосредното професионално искуство што обучувачите го споделија за време на консултациите со фокус-групите од А3. Без исклучок, овие програми ставаат силен акцент на безбедноста на храната, хигиената, практичната обука во кујна и учењето преку работа, што го одразува регулаторното барање заедничко за сите партнерски земји — компетенцијата за постапување со храна да биде потврдена пред ученикот да може да работи без надзор во професионална кујна. Спротивно на тоа, теми како управување со алергени над минималните законски барања за означување, структурирано приспособување на исхраната, готвење засновано на растителна храна како посебна кулинарска компетенција, а не како повремена ставка на менито, културна и верска разновидност во исхраната и одржливост при набавката на состојки остануваат само делумно обработени во повеќето национални наставни програми, а во неколку од нив целосно отсутуваат. Не станува збор за тоа дека осмислувачите на наставните програми ги превиделе овие теми; напротив, анализите од А2 утврдија дека националните рамки на квалификации во голема мера биле формулирани пред професионалното значење на овие компетенции да стане толку изразено како денес во угостителскиот сектор, а циклусите за ревизија на стручните квалификации обично се долги и често траат од пет до десет години меѓу значителни ажурирања. Истовремено, учесниците во фокус-групите во сите пет партнерски земји се согласија за втора, непосредно решлива пречка: дури и обучувачите што ја препознаваат професионалната важност на компетенцијата за инклузивна исхрана известуваат за ограничен пристап до готови материјали што би им овозможиле да ја воведат без формална, административно сложена ревизија на наставната програма, бидејќи повеќето национални системи за СОО бараат одобрение од министерство или акредитативно тело за измени на формално утврдените резултати од учењето, додека начинот на кој постојниот резултат се предава и оценува во практиката е оставен на дискреција на установата и обучувачот.

Целта на патоказот е да обезбеди реална патека, соодветна за установите, за вградување на ресурсите на FOOD4ALL во постојните кулинарски програми, намерно дејствувајќи во просторот на дискреција на обучувачот и установата во однос на наставниот метод и материјалите, а не во просторот што би барал формална реформа

на квалификациите. Наместо создавање дополнителни самостојни предмети — пристап за кој доказите од фокус-групите покажуваат дека големото мнозинство установи би го отфрлиле поради распоредот и акредитациските барања — рамката ги збогатува тековните модули преку насочена интеграција на ресурсите за учење, практичните активности и искуствата за учење насочени кон работното место на FOOD4ALL. Во практична смисла, тоа значи дека од обучувач што спроведува задолжителна единица за безбедност на храната не се бара да одвои посебни наставни часови за модул за алергени; наместо тоа, содржините за препознавање алергени и спречување вкрстена контаминација што веќе се вградени во FOOD4ALL се спроведуваат како проширување и продлабочување на единицата за безбедност на храната што обучувачот веќе е должен да ја предава, се оценуваат преку истите инструменти за практично набљудување и демонстрација што тој веќе ги користи и се евидентираат во рамките на истиот резултат од учењето што веќе го утврдува рамката на квалификации. Логиката на интеграција што следува во ова поглавје — конкретно изразена преку шесте патеки за спроведување — е практичен израз на принципите на конструктивно усогласување и образование засновано на компетенции утврдени во Поголвје 4: секој ресурс на FOOD4ALL се поставува не како нова содржина, туку како поцелосно остварување на компетенција што установата веќе ја потврдува.

Патоканот е изграден околу шест влезни точки во наставната програма што вообичаено се среќаваат во кулинарските програми на партнерските земји, избрани затоа што анализите на состојбата од A2 го потврдија нивното речиси универзално присуство во суштински споредлива форма во структурите на квалификации на партнерските земји, и покрај разликите во националната терминологија, редоследот на модулите и распределбата на кредити:

- Безбедност на храната и хигиена
- Основни кулинарски вештини
- Кујнски операции
- Подготовка на мени
- Основи на исхраната
- Учење преку работа

Заедно, овие шест области обезбедуваат доволно простор во наставната програма за интегрирање на сите тематски модули, онлајн курсеви, практични ресурси и активности за оценување на FOOD4ALL, без од која било установа да се бара веднаш да ја усвои рамката во целост.

Архитектура на резултатите на FOOD4ALL

Пред поединечно да се разгледаат шесте патеки, корисно е да се прикаже целосниот преглед на резултатите на FOOD4ALL и педагошката функција за која е наменет секој од нив, бидејќи истиот ресурс често се појавува во повеќе од една патека, а за обучувачите е корисно да ја разберат неговата главна цел пред да го сретнат во конкретен контекст на спроведување. Ова поврзување нема цел исцрпно да ја опфати секоја можна употреба на даден ресурс; напротив, ја утврдува главната функција на интеграција за која секој ресурс бил осмислен и валидиран во текот на развојниот процес на FOOD4ALL, оставајќи им слобода на обучувачите да утврдат секундарни примени откако ќе се запознаат со материјалите во сопствениот наставен контекст.

Резултат на FOOD4ALL	Главна функција на интеграција
Прирачник за кулинарска инклузивност – Модул 1: Свесност за алергени и безбедност во исхраната	Безбедност на храната, управување со алергени, спречување вкрстена контаминација
Прирачник за кулинарска инклузивност – Модул 2: Холистичко здравје и управување со исхраната	Приспособување на исхраната поврзано со здравјето и образование за исхрана
Прирачник за кулинарска инклузивност – Модул 3: Кулинарска извонредност со растителна храна	Вегетаријанска, веганска и флекситаријанска кулинарска практика
Прирачник за кулинарска инклузивност – Модул 4: Истражување разновидни пристапи во исхраната	Разбирање на новите трендови во исхраната и специјализираните режими на исхрана
Прирачник за кулинарска инклузивност – Модул 5: Навигатор низ глобалните вкусови	Културна, верска и етичка свесност во исхраната
Онлајн курс 1: Иновативен развој на рецепти	Иновации во рецептите и кулинарска креативност

Резултат на FOOD4ALL	Главна функција на интеграција
Онлајн курс 2: Планирање и осмислување менија	Планирање инклузивни менија и приспособување менија
Онлајн курс 3: Напредни техники на готвење со свесност за вкрстена контаминација	Безбедност на храната и производство безбедно во однос на алергени
Онлајн курс 4: Приспособување рецепти во практиката	Практично изменување рецепти
Онлајн курс 5: Дегустација и гарантирање на квалитетот	Сензорна евалуација и контрола на квалитетот
Материјали за подигање на свеста: Примери на инклузивни менија	Анализа на автентични менија и активности за нивно преосмислување
Материјали за подигање на свеста: Приспособени рецепти	Практично спроведување во кујна
Материјали за подигање на свеста: Компаративни статистички инфографици	Подигање на свеста и учење засновано на докази
Материјали за подигање на свеста: Практични визуелни водичи	Алатки за поддршка во кујната и процедурални насоки
Интерактивни активности	Тестови, повторување и самооценување

Патека за спроведување 1: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за безбедност на храната и хигиена

Безбедноста на храната претставува најсилна влезна точка за интегрирање на FOOD4ALL бидејќи програмите во сите партнерски земји веќе вклучуваат задолжителна настава за хигиена, безбедност на храната и безбедно постапување со храна.

Главни резултати на FOOD4ALL проектот

- Прирачник: Свесност за алергени и безбедност во исхраната
- Онлајн курс 3: Напредни техники на готвење со свесност за вкрстена контаминација
- Практични визуелни водичи
- Компаративни статистички инфографици
- Интерактивни активности

Активности за интеграција

Активност	Користен резултат од FOOD4ALL	Очекуван резултат
Работилница за препознавање алергени	Модул 1 + инфографици	Учениците ги препознаваат главните алергени во храната
Вежба за мапирање на вкрстената контаминација	Курс 3 + визуелни водичи	Учениците ги препознаваат ризиците од контаминација во текот на кујнската работа
Поставување работна станица безбедна во однос на алергени	Курс 3 + визуелни водичи	Учениците правилно ги применуваат постапките за одвојување
Симулација за безбедност во кујната	Интерактивни активности	Учениците реагираат на реалистични сценарија за контаминација
Активност за информации за храната и означување	Модул 1	Учениците ги разбираат барањата за комуникација за алергените

Оценување

- Листа за набљудување за време на практичната работа
- Квиз за препознавање алергени
- Задача за анализа на ризикот од вкрстена контаминација
- Практична демонстрација на постапките за безбедна подготовка

Патека за спроведување 2: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за основни кулинарски вештини

Модулите за основни кулинарски вештини обезбедуваат идеален контекст за воведување на приспособувањето во исхраната и кулинарските практики засновани на растителна храна.

Главни резултати на FOOD4ALL проектот

- Кулинарска извонредност со растителна храна
- Курс 1: Иновативен развој на рецепти
- Курс 4: Приспособување рецепти во практиката
- Приспособени рецепти

Активности за интеграција

Активност	Користен резултат од FOOD4ALL	Очекуван резултат
Предизвик за замена со состојки од растително потекло	Кулинарска извонредност со растителна храна	Учениците истражуваат алтернативни состојки
Веганско приспособување на традиционален рецепт	Курс 1 + приспособени рецепти	Учениците развиваат алтернативи засновани на растителна храна
Развивање флекситаријанска ставка на мени	Курс 1	Учениците создаваат урамнотежени алтернативни јадења
Работилница за приспособување рецепти	Курс 4	Учениците ги менуваат рецептите според барањата во исхраната
Активност за споредбена дегустација	Курс 5	Учениците ги оценуваат приспособените јадења

Оценување

- Практична евалуација на производот
- Портфолио со рецепти
- Работен лист со образложение за приспособувањето
- Врснички преглед и евалуација преку дегустација

Патека за спроведување 3: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за кујнски операции

Модулите за кујнски операции обезбедуваат можности за поврзување на принципите на инклузивното кулинарство со автентичната професионална практика.

Главни резултати на FOOD4ALL проектот

- Курс 3: Напредни техники на готвење со свесност за вкрстена контаминација

- Курс 4: Приспособување рецепти во практиката
- Прирачник за етичка исхрана
- Практични визуелни водичи

Активности за интеграција

Активност	Користен резултат од FOOD4ALL	Очекуван резултат
Осмислување производствен тек безбеден во однос на алергени	Курс 3	Учениците организираат безбедни кујнски процеси
Преглед на одржливото набавување состојки	Прирачник за етичка исхрана	Учениците го оценуваат изборот на состојки
Вежба за намалување на отпадот од храна	Прирачник за етичка исхрана	Учениците утврдуваат можности за спречување отпад
Приспособување на исхраната за време на производството	Курс 4	Учениците ги менуваат рецептите, притоа задржувајќи ја ефикасноста на работниот тек

Оценување

- Проверка на кујнскиот работен тек
- Листа за проверка на одржливоста
- Оценување на практичното производство

Патека за спроведување 4: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за подготовка на мени

Модулите за подготовка на мени претставуваат најсеопфатна точка на интеграција бидејќи овозможуваат истовремено да се обработат повеќе теми на FOOD4ALL.

Главни резултати на FOOD4ALL проектот

- Курс 2: Планирање и осмислување менија
- Примери на инклузивни менија
- Навигатор низ глобалните вкусови
- Прирачник за етичка исхрана

Активности за интеграција

Активност	Користен резултат од FOOD4ALL	Очекуван резултат
Анализа на инклузивно мени	Примери на инклузивни менија	Учениците ги утврдуваат силните и слабите страни на постојните менија
Проект за преосмислување мени	Курс 2	Учениците ги приспособуваат менијата за повеќе барања во исхраната
Вежба за културно приспособување на мени	Културен кулинарски компас	Учениците ги земаат предвид културните преференции во исхраната
Задача за усогласеност со верските барања во исхраната	Водич за усогласеност со верските барања во исхраната	Учениците ги приспособуваат менијата за халал, кошер и хиндуистички барања
Проект за развивање одржливо мени	Прирачник за етичка исхрана	Учениците вклучуваат принципи на одржливост

Оценување

- Портфолио со инклузивни менија
- Презентација на мени
- Одговор на студија на случај
- Евалуација на групен проект

Патека за спроведување 5: Интегрирање на FOOD4ALL во модулите за основи на исхраната

Модулите за исхрана обезбедуваат најсоодветен контекст за обработка на здравствените барања во исхраната и новите пристапи во исхраната.

Главни резултати на FOOD4ALL проектот

- Холистичко здравје и управување со исхраната
- Истражување разновидни пристапи во исхраната
- Компаративни статистички инфографици
- Курс 4: Приспособување рецепти во практиката

Активности за интеграција

Активност	Користен резултат од FOOD4ALL	Очекуван резултат
Анализа на потребите во исхраната	Холистичко здравје и управување со исхраната	Учениците ги разбираат здравствените барања во исхраната
Приспособување оброк погоден за лица со дијабетес	Курс 4	Учениците ги приспособуваат рецептите за конкретни состојби
Планирање мени со ниска содржина на натриум	Холистичко здравје и управување со исхраната	Учениците ги применуваат насоките за исхрана
Активност за споредување трендови во исхраната	Истражување разновидни пристапи во исхраната	Учениците анализираат различни модели на исхрана
Работилница за приспособување кон исхрана со ниска содржина на FODMAP	Модул 4 + Курс 4	Учениците соодветно ги менуваат рецептите

Оценување

- Задача за мени засновано на нутритивни принципи
- Проект за приспособување рецепт
- Работен лист за споредба на режими на исхрана

Патека за спроведување 6: Интегрирање на FOOD4ALL во учењето преку работа

Учењето преку работа обезбедува најсилна можност за пренесување на компетенциите на FOOD4ALL во автентични професионални средини.

Главни резултати на FOOD4ALL проектот

Може да се користат сите ресурси на FOOD4ALL, зависно од контекстот на работното место.

Предложени задачи на работното место

Задача на работното место	Користен резултат од FOOD4ALL
Процена на ризикот од алергени	Модул 1 + Курс 3
Преглед на мени во однос на барањата во исхраната	Курс 2 + примери на инклузивни менија

Задача на работното место	Користен резултат од FOOD4ALL
Задача за изменување рецепт	Курс 4 + приспособени рецепти
Развој на производ заснован на растителна храна	Модул 3 + Курс 1
Проверка на одржливоста	Прирачник за етичка исхрана
Анализа на барање од клиент во однос на исхраната	Навигатор низ глобалните вкусови
Евалуација на квалитетот на приспособените јадења	Курс 5

Оценување

- Евалуација од ментор на работното место
- Рефлексивен дневник на ученикот
- Портфолио со практични задачи
- Извештај за проект на работното место

Готови сценарија за интеграција на FOOD4ALL

Следниве сценарија покажуваат како ресурсите на FOOD4ALL може да се интегрираат во постојните кулинарски програми за СОО без реструктурирање на наставната програма или дополнителни самостојни модули. Наместо да претставуваат изолирани активности, сценаријата прикажуваат реални ситуации за настава и учење што може да се вклучат во модулите за безбедност на храната, кулинарски вештини, планирање менија, исхрана, кујнски операции и учење преку работа. Секое сценарио ги одразува принципите разработени во овој прирачник: конструктивно усогласување, образование засновано на компетенции, искуствено учење, ситуирано учење и циклусот на интеграција „пред–за време–по“.

Сценарио 1: Спроведување проверка на алергени во кујната за обука

Модулите за безбедност на храната и хигиена обезбедуваат најпристапна влезна точка за воведување на ресурсите на FOOD4ALL. Во ова сценарио, од учениците се бара да спроведат систематска проверка на алергените во кујната за обука. Пред да влезат во практичната средина, учениците завршуваат избрани активности од модулот „Свесност за алергени и безбедност во исхраната“ и ги прегледуваат визуелните водичи што ги прикажуваат вообичаените ризици од вкрстена контаминација.

За време на практичната сесија, учениците ги проверуваат просторите за складирање, работните станици за подготовка, приборот, системите за означување и

организацијата на работниот тек. Тие ги утврдуваат потенцијалните опасности од алергени и предлагаат корективни мерки. Посебно внимание се посветува на постапките за одвојување, протоколите за чистење и комуникациските практики во кујната.

Активноста завршува со групна дискусија во која учениците ги образложуваат своите препораки и размислуваат за тоа како малите оперативни одлуки можат значително да влијаат врз резултатите во безбедноста на храната. Преку ова сценарио, учениците развиваат практична компетенција за препознавање алергени, процена на ризик и превентивно управување со безбедноста на храната.

Сценарио 2: Претворање традиционален рецепт во веганска алтернатива

Во рамките на модулите за основни кулинарски вештини, учениците често подготвуваат традиционални јадења со вообичаени состојки. Ресурсите на FOOD4ALL може да се интегрираат така што учениците ќе добијат предизвик да преосмислат познат рецепт за вегански потрошувачи, притоа задржувајќи ги неговите сензорни својства и кулинарскиот идентитет.

Пред практичната сесија, учениците го истражуваат модулот *„Кулинарска извонредност со растителна храна“* и разгледуваат примери за замена на состојки претставени во Курс 1: *„Иновативен развој на рецепти“*. За време на работилницата, учениците ја анализираат функцијата на секоја состојка од животинско потекло и утврдуваат соодветни алтернативи од растително потекло.

Акцентот не се става само на замената на состојките, туку и на разбирањето како замените влијаат врз вкусот, текстурата, изгледот и нутритивната вредност. По подготовката и дегустацијата, учениците ги споредуваат оригиналната и приспособената верзија и ги разгледуваат кулинарските одлуки донесени во текот на процесот на приспособување.

Ова сценарио ги поттикнува креативноста, критичкото размислување и практичното разбирање на техниките за готвење засновано на растителна храна, истовремено покажувајќи дека приспособувањето во исхраната може да се постигне без нарушување на кулинарскиот квалитет.

Сценарио 3: Развивање мени за клиенти со дијабетес

Модулите за исхрана често ги воведуваат учениците во општите принципи на исхраната, но ретко бараат од нив да го применат ова знаење во автентични ситуации за осмислување мени. Ова сценарио го надминува тој недостаток така што бара од учениците да развијат целосно мени соодветно за клиенти што живеат со дијабетес.

Користејќи ги ресурсите од *„Холистичко здравје и управување со исхраната“* и Курс 2: *„Планирање и осмислување менија“*, учениците ги оценуваат состојките, методите на готвење, големината на порциите и составот на менито, применувајќи ги гликемискиот

индекс (ГИ) и гликемиското оптоварување (ГО) како основни параметри при осмислувањето. Тие мора да образложат како нивните избори — вклучително конкретниот избор на состојки, техниките на подготовка и определувањето на големината на порциите — придонесуваат за урамнотежена исхрана и стабилно управување со гликемијата, користејќи вредности за ГИ/ГО за квантитативно да го поткрепат образложението, наместо да се потпираат само на квалитативна процена.

Активноста завршува со презентација на менито, при што учениците ги објаснуваат своите одлуки при осмислувањето и од кулинарска и од нутритивна перспектива. Вежбата ја истакнува поврзаноста меѓу здравствените барања и планирањето мени, истовремено зајакнувајќи ја способноста на учениците да ги преточат препораките за исхрана во практични решенија за угостителството.

Сценарио 4: Приспособување јадење за исхрана со ниска содржина на FODMAP

Со зголемувањето на свеста за состојбите поврзани со дигестивното здравје, од кулинарските професионалци сè повеќе се очекува да одговорат на специјализирани барања во исхраната. Во ова сценарио, учениците работат со стандардно ресторанско јадење и го преосмислуваат за клиенти што следат пристап во исхраната со ниска содржина на FODMAP.

Учениците најнапред ги истражуваат релевантните содржини од *„Истражување разновидни пристапи во исхраната“*, а потоа ги анализираат состојките што вообичаено се поврзуваат со дигестивни тегоби. Во практичната фаза, тие утврдуваат соодветни замени и подготвуваат приспособена верзија на јадењето.

Вежбата ги поттикнува учениците да го надминат едноставното заменување состојки и да разгледаат како измените во исхраната влијаат врз структурата на рецептот, методите на подготовка и искуството на клиентот. Рефлексивните активности се насочени кон практичните предизвици при усогласување на ограничувањата во исхраната со кулинарските очекувања.

Сценарио 5: Осмислување инклузивно искуство со шведска маса

Модулите за подготовка на мени нудат вредни можности за истовремено интегрирање повеќе теми на FOOD4ALL. Во ова сценарио, учениците имаат задача да осмислат шведска маса соодветна за разновидна група клиенти, која може да вклучува вегетаријанци, вегани, лица со нетолеранција на лактоза, лица што следат безглутенска исхрана, лица со верски барања и потрошувачи насочени кон здравјето.

Користејќи ги *„Примери на инклузивни менија“*, *„Навигатор низ глобалните вкусови“* и *Курс 2: „Планирање и осмислување менија“*, учениците развиваат концепт за шведска маса што вклучува разновидност, пристапност и јасно соопштување на информациите за исхраната.

Посебен акцент се става на означувањето на алергените, урамнотеженоста на менито, визуелната презентација и оперативната изводливост. Учениците мора да разгледаат како изборот на храна, ознаките и организацијата на услугата придонесуваат за инклузивно искуство при јадењето.

Ова сценарио ги одразува реалните очекувања во угостителската индустрија и покажува како повеќе аспекти на исхраната може истовремено да се земат предвид во една угостителска средина.

Сценарио 6: Одговарање на барање на клиент поврзано со исхраната

Еден од најреалистичните начини за развивање инклузивни кулинарски компетенции е преку автентични ситуации со услуга за клиенти. Во ова сценарио, учениците добиваат симулирано барање од клиент што вклучува алергии, нетолеранции, верски барања или конкретни преференции во исхраната.

Работејќи самостојно или во тимови, учениците го анализираат барањето, ги оценуваат можностите од менито, ги утврдуваат потенцијалните ризици и предлагаат соодветни приспособувања. Потоа мора да ги објаснат своите одлуки како непосредно да комуницираат со клиент.

Фокусот го надминува подготвувањето храна и ги опфаќа професионалната комуникација, довербата на клиентот и одговорното донесување одлуки. Ова сценарио многу наликува на ситуациите што вообичаено се среќаваат во ресторани, хотели, кетеринг-дејности и институционални кујни.

Сценарио 7: Развивање одржливо мени со локални и сезонски состојки

Одржливоста сè повеќе се преплетува со инклузивноста во исхраната во современите угостителски средини. Ова сценарио бара од учениците да осмислат сезонско мени што истовремено одговара на целите за одржливост и на различните барања во исхраната.

Потпирајќи се на „Прирачникот за етичка исхрана“ и релевантните ресурси на FOOD4ALL, учениците ги оценуваат набавката на состојки, сезонскоста, стратегиите за намалување на отпадот од храна и пристапноста на менито. Тие се поттикнуваат да разгледаат како локалните и сезонските состојки може да ги поддржат и еколошката одржливост и инклузивната кулинарска практика.

Конечниот предлог за мени се оценува не само според кулинарскиот квалитет, туку и според способноста да ги усогласи одржливоста, пристапната цена, нутритивната вредност и разновидноста во исхраната.

Сценарио 8: Евалуација на приспособени јадења преку сензорна анализа

Последното сценарио се фокусира на гарантирањето на квалитетот и го зајакнува принципот дека приспособувањето во исхраната не треба да резултира со инфериорни

кулинарски искуства. Учениците подготвуваат и оригинално јадење и приспособена верзија осмислена за конкретно барање во исхраната.

Користејќи ги алатките на FOOD4ALL за сензорна евалуација, тие ги оценуваат изгледот, мирисот, вкусот, текстурата и општата прифатливост. Вежбата ги поттикнува учениците да ги утврдат силните и слабите страни на своите приспособувања и да разгледаат како рецептите може дополнително да се усовршат.

Со поврзување на приспособувањето во исхраната со сензорната евалуација, ова сценарио зајакнува еден клучен принцип на FOOD4ALL: инклузивното готвење не се сведува само на отстранување состојки или избегнување алергени; тоа значи обезбедување висококвалитетни кулинарски искуства за сите потрошувачи.

Аспекти на спроведувањето меѓу патеките

Иако шесте патеки се претставени одделно заради јасност, во практиката тие се осмислени да се спроведуваат кумулативно, а не изолирано. Установите што ја усвојуваат оваа рамка обично започнуваат со Патека 1 — Безбедност на храната и хигиена, бидејќи содржините за алергени и вкрстена контаминација веќе се задолжителни во наставните програми на сите партнерски земји и затоа претставуваат најмала институционална пречка за влез. Откако обучувачите и учениците ќе се запознаат со материјалите на FOOD4ALL преку оваа влезна точка, Патеките 2 до 5 може постепено да се воведуваат во следните периоди, завршувајќи со Патека 6, во која компетенциите развиени низ претходните патеки се зацврстуваат и пренесуваат во автентични работни средини. Овој постепен редослед го намалува согледаниот обем на работа поврзан со промената на наставната програма, загриженост што наставниците доследно ја изразуваа во консултациите со фокус-групите, а сепак обезбедува на крајот да се опфати целосната ширина на содржините на FOOD4ALL.

Установите, исто така, треба да имаат предвид дека шесте влезни точки во наставната програма немаат еднаква тежина во секој национален контекст. Онаму каде што учењето преку работа сочинува значителен дел од часовите во програмата, како што е вообичаено во системите за СОО засновани на учеништво, Патека 6 може да се воведе порано и да се користи за зајакнување на компетенциите од патеките засновани на училница, наместо да функционира исклучиво како завршна фаза. Затоа, обучувачите се поттикнуваат предложениот редослед да го третираат како почетна поставеност што треба да се приспособи на локалниот распоред, календарите за оценување и аранжманите за партнерства со работните места.

КОРИСТЕНА ЛИТЕРАТУРА

Barrows, H. S. (1986). Таксономија на методите на учење засновано на проблеми. *Medical Education*, 20(6), 481–486. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2923.1986.tb01386.x>

Bergmann, J., & Sams, A. (2012). Превртете ја вашата училница: Допрете до секој ученик на секој час, секој ден. *International Society for Technology in Education / ASCD*.

Biggs, J. (1996). Унапредување на наставата преку конструктивно усогласување. *Higher Education*, 32(3), 347–364. <https://doi.org/10.1007/BF00138871>

Biggs, J., & Tang, C. (2011). Настава за квалитетно учење на универзитет: Што прави студентот (4. изд.). McGraw-Hill / Open University Press.

CAST. (2018). Насоки за универзален дизајн за учење (Верзија 2.2) [Графички организатор]. Автор. <http://udlguidelines.cast.org>

Cedefop. (2017). Дефинирање, формулирање и примена на резултатите од учењето: Европски прирачник. Канцеларија за публикации на Европската Унија.

Cedefop. (2022). Дефинирање, формулирање и примена на резултатите од учењето: Европски прирачник (2. изд.). Канцеларија за публикации на Европската Унија.

Cedefop. (2023). Иднината на стручното образование и обука во Европа: 50 димензии на стручното образование и обука: аналитичка рамка на Cedefop за споредување на СОО (Истражувачки труд на Cedefop бр. 92). Канцеларија за публикации на Европската Унија.

Coffield, F., Moseley, D., Hall, E., & Ecclestone, K. (2004). Силови на учење и педагогија во учењето по 16-годишна возраст: Систематски и критички преглед. *Learning and Skills Research Centre*.

Dewey, J. (1938). *Искуство и образование*. Kappa Delta Pi / Macmillan.

Fullan, M. (2007). Новото значење на образовната промена (4. изд.). Teachers College Press.

Goodlad, J. I. (1979). Истражување на наставната програма: Проучување на практиката на наставната програма. McGraw-Hill.

Holman, D., Pavlica, K., & Thorpe, R. (1997). Преосмислување на теоријата на Колб за искуствено учење во образованието по менаџмент: Придонесот на социјалниот конструкционизам и теоријата на активност. *Management Learning*, 28(2), 135–148. <https://doi.org/10.1177/1350507697282003>



Финансирано од Европската Унија. Сепак, изразените ставови и мислења се исклучиво на авторот/авторите и не мора да ги одразуваат ставовите на Европската Унија или на Европската извршна агенција за образование и култура (EACEA). Ниту Европската Унија ниту EACEA не може да се сметаат за одговорни за нив.

ЈУНИ 2026