



ПОТТИКНУВАЊЕ НА ИНКЛУЗИВНОСТ И РАЗНОВИДНОСТ ВО ПРЕХРАМБЕНИОТ СЕКТОР ЗА ЛИЦА СО ПОСЕБНИ ДИЕТЕТСКИ БАРАЊА



БИЛТЕН #4

Мај, 2026

Премин од иновација кон интеграција

Како што проектот FOOD4ALL се приближува кон својата последна фаза, партнерите продолжуваат интензивно да работат за да се осигурат дека сите резултати од проектот не само што се развиваат, туку и дека се значајно интегрирани во системите за стручно образование и обука низ цела Европа.



Транснационален проектен состанок во Скопје (јануари, 2026)



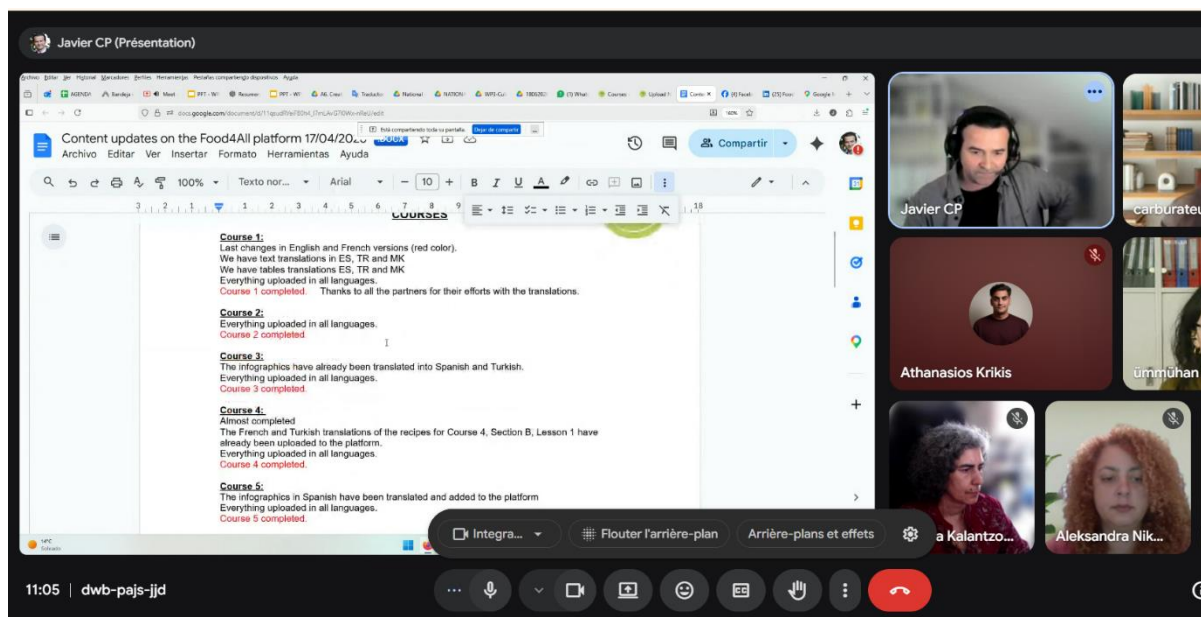
На 22 јануари 2026 година, се реализираше третиот Транснационален проектен состанок во Скопје, Северна Македонија, организиран од страна на партнерот ФАЦЕ. Состанокот обезбеди сеопфатен преглед на напредокот на проектот и следните чекори за имплементација.

Клучните теми на состанокот беа:

- Потврдување на напредокот на Работен Пакет 3 (Лабораторија за кулинарски иновации)
- Финални ажурирања на платформата за е-учење, вклучувајќи преводи, технички подобрувања и прилагодувања на содржината
- Преглед на Преглед на пилот-активностите, при што сите партнери успешно ги реализираа националните пилот-проекти и споделија исклучително позитивни повратни информации од учесниците
- Вовед во Работен Пакет 4, вклучувајќи ги структурата, методологијата и претстојните активности

Состанокот заврши со силно усогласување меѓу партнерите и јасна мапа на патот за последната фаза од проектот.

Онлајн координативен состанок (април, 2026)



На 17 април 2026 година, се одржа онлајн координативен состанок помеѓу партнерите во проектот со цел да го разгледаат целокупниот напредок на проектот, да ги адресираат преостанатите технички и организациски прашања и да обезбедат усогласеност за финалната фаза од проектот.

Во текот на дискусијата беше потврдено дека Работниот пакет 2 – „Водич за кулинарска инклузивност: Навигација низ специјалните режими на исхрана“ е целосно завршен, при што сите резултати и испорачани материјали се финализираани и доставени.

Во исто време, Работниот пакет 3 – „Лабораторија за кулинарски иновации: Практична примена за специјални режими на исхрана“ е во својата завршна фаза. Сите содржини за курсевите, материјалите за подигнување на свеста и преводите се поставени на платформата за е-учење, додека финалните технички прилагодувања — како миграција на платформата и подобрувања во пристапноста — сè уште се во тек.

Во однос на Работниот пакет 4 – „Прирачник за кулинарска интеграција: Од училница до кујна“, партнерите потврдија дека анализите на состојбата со обуките во различни земји успешно се завршени во сите партнерски држави, обезбедувајќи силна основа за следната фаза од проектот. Состаноците на фокус-групите сè уште се во тек, бидејќи некои партнери ги финализираат консултациите со обучувачи и експерти од стручното образование и обука.

Со цел да се обезбеди навремено завршување на активностите, партнерите се согласија околу јасни рокови и распределба на одговорности, особено за финализирање на извештаите од фокус-групите и за понатамошен развој на Прирачникот за кулинарска интеграција пред финалниот транснационален состанок.

Состанокот повторно потврди дека проектот напредува согласно предвидената временска рамка, при што сите партнери активно придонесуваат кон финализацијата и валидацијата на проектните резултати.

Каде сме сега?

Напредок на проектот:

Работен Пакет 3 – Лабораторија за кулинарски иновации: Финализирано



Работен Пакет 3 е во својата завршна фаза, по успешната реализација на следните активности:

- Успешно спроведување на националните пилот-активности во сите партнерски земји
- Интерни евалуации и сумирање на повратните информации од обучувачите и учесниците
- Финални подобрувања на платформата, вклучувајќи прилагодување на содржината, технички унапредувања и повеќејазични ажурирања

Надоврзувајќи се на овие чекори, партнерите работеа заеднички за да обезбедат платформата да не биде само технички функционална, туку и педагошки релевантна и лесна за користење во различни национални контексти. Пилот-фазата обезбеди вредни сознанија за начинот на кој курсевите се доживуваат во реални услови за обука, овозможувајќи им на партнерите да направат прецизни подобрувања и во содржината и во начинот на испорака.

Како резултат на тоа, Лабораторијата за кулинарски иновации сега е целосно развиена и достапна, нудејќи сеопфатна е-платформа за учење која комбинира теоретско знаење со практична примена. Таа претставува еден од клучните резултати на проектот FOOD4ALL, поддржувајќи ги учениците од СОО и професионалците во развојот на инклузивни, безбедни и иновативни кулинарски практики прилагодени на различни диететски потреби.

Работен Пакет 4 – Од училиница до кујна: Тековна работа



Додека претходните работни пакети беа фокусирани на развој на висококвалитетни дигитални содржини и материјали за обука, Работен Пакет 4 го насочува вниманието кон тоа како овие резултати практично да се применат во постојните системи за образование и обука. Во многу земји, темите како специјални режими на исхрана, управување со алергени и инклузивно готвење се ограничено застапени или не се систематски интегрирани во тековните програми за стручно образование и обука.

Тековен статус:

- Анализа на состојбата со обуките во различни земји (A2)

Успешно завршена во сите партнерски земји, со мапирање на постојните програми за СОО и идентификување на празнините и можностите за интеграција на инклузивни кулинарски содржини.

- Фокус групи со релевантни чинители (A3)

Фокус групите се во тек во сите партнерски земји, со вклучување на обучувачи, експерти и релевантни чинители од СОО со цел да се потврдат резултатите и да се обезбеди усогласеност со реалните наставни практики и институционалните потреби.

Овие активности имаат за цел не само да ги потврдат наодите, туку и да ги идентификуваат практичните предизвици со кои се соочуваат едукаторите, како и да дефинираат реални патишта за интеграција.

Крајниот резултат на Работен Пакет 4 ќе биде „Прирачник за кулинарска интеграција – Од училиница до кујна“, кој ќе обезбеди чекор-по-чекор насоки, педагошки препораки и конкретни примери за поддршка на наставниците и обучувачите при примената на содржините од проектот FOOD4ALL во нивната секојдневна работа.

Во крајна линија, Работен Пакет 4 ќе придонесе резултатите од проектот да не бидат само иновативни, туку и одржливи, преносливи и широко применливи во различни системи за стручно образование и обука.



Што следува?

Партнерите во моментов работат на:

- Финализирање на извештаите од фокус-групите
- Консолидирање на наодите во „Прирачникот за кулинарска интеграција“
- Подготовка на дискусиите и процесот на валидација за време на финалниот проектен состанок

Поглед кон иднината: Финален состанок во Шпанија

Финалниот транснационален проектен состанок (TRM4) ќе се одржи во јуни 2026 година во Шпанија.

За време на овој состанок, партнерите ќе:

- Го разгледаат и валидираат „Прирачникот за кулинарска интеграција“
- Ги финализираат резултатите од Работен Пакет 4
- Дискутираат за одржливоста и долгорочното влијание на проектот

Партнерите имаат цел на состанокот да пристигнат со целосно развиен Работен Пакет 4, подготвен за заедничка дискусија и финално усовршување.

Финална фаза: Обезбедување влијание и одржливост

Со оглед на тоа што до завршувањето на проектот (септември 2026 година) преостануваат само неколку месеци, проектот FOOD4ALL влегува во својата најзначајна фаза.

Фокусот сега е ставен на:

- Обезбедување практична применливост на проектните резултати
- Поддршка на наставниците и обучувачите од СОО во примената на содржините на FOOD4ALL
- Зајакнување на долгорочното влијание и поширокото усвојување на резултатите во партнерските земји.



Останете во тек!

Следете нè и понатаму!

Следните, воедно и последни месеци од проектот ќе придонесат за:

- Финализирање на „Прирачникот за кулинарска интеграција“
- Финален проектен состанок во Шпанија
- Мултипликаторски настани и активности за дисеминација

Можете да ги разгледате резултатите од проектот и да го следите нашиот напредок тука:

- Веб-страница на проектот: [FOOD4ALL Project Website](#)
- Лабораторија за кулинарски иновации(платформа за е-учење): [Culinary Innovation Lab](#)
- Водич за кулинарска инклузивност: [Culinary Inclusivity Guide](#)

Проектот FOOD4ALL продолжува да се движи напред со јасна цел: да го направи кулинарското образование поинклузивно, попрактично и подобро прилагодено на различните диететски потреби низ Европа.



Co-funded by
the European Union

ПАРТНЕРИ



T.C. İSTANBUL VALİLİĞİ

Овој проект е ко-финансиран со поддршка од програмата ERASMUS+ на Европската комисија.

Финансирано од Европската Унија. Мислењата и ставовите изразени тука се исклучиво на автор(ите) и не ја претставуваат нужно позицијата на Европската Унија или на Извршната агенција за образование и култура (EACEA). Ниту Европската Унија, ниту EACEA не можат да бидат одговорни за содржината.