ÖZEL ELLER YÖRESEL LEZZETLER E-TWİNNİNG PROJESİ

Farklı illerden özel eğitim meslek okulu yiyecek içecek hizmetleri alanı öğrencileri 'Özel Eller Yöresel Lezzetler" isimli eTwinning projesi ile bir araya geliyor.Projeye katılım sağlayan 7 farklı ilden 8 okulumuz şu şekildedir;

BURSA ( Mehmet Torun Özel Eğitim Meslek Okulu)

ISPARTA (Isparta Özel Eğitim Meslek Okulu)

KAYSERİ ( İstiklal Özel Eğitim Meslek Okulu)

KAYSERİ Hacı Mustafa Postaağası Özel Eğitim Meslek Okulu)

KÜTAHYA ( Kütahya Özel Eğitim Meslek Okulu)

ERZURUM (Palandöken Özel Eğitim Meslek Okulu)

MUĞLA ( Bodrum Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi) ve

İSTANBUL (Ataşehir Özel Eğitim Meslek Okulu)

 Tüm bu illerde ki özel şeflerimiz kendi yörelerine ait yöresel lezzetlerini zoom üzerinden çevrimiçi ortak etkinlik ile tanıtıp, tarifini vermekte, aynı anda diğer illerdeki özel şeflerimizde kendi mutfaklarında uygulama yapmaktadır. Böylece aynı anda tüm illerde aynı lezzetler ortaya çıkmaktadır.

Proje kapsamında geçtiğimiz haftalarda Kayseri ve Isparta daki okullarımızın mutfaklarına konuk olan özel şeflerimiz Kayseri yağlaması, Kayseri Mantısı, Isparta Gül Lokumu ve Kabune Pilavını işin ustalarından öğrenerek uyguladılar.

 Bugün Erzurum ilimize özgü Erzurum Pastası ( Babaanne Pastası) yapımını Palandöken Özel Eğitim Meslek Okulunun ev sahipliğinde zoom üzerinden gerçekleşen çevrimiçi dersimizde uygulama yaparak öğrenmiş olduk . Proje ortak okullarının ogeetmen ve öğrencilerinin hazır bulunduğu etkinliğin açılış konuşmasını Palandöken İlçe Milli Eğitim Müdürü Sayın Abdurrahman GAZİOĞLU yaptı . Tüm okulların uygulama yaptığı etkinlikte özel şefler hünerlerini sergiledi .

 Proje uygulamalarımız Kütahya , İstanbul ve Muğla illerimizde ki okullarimizin yöresel etkinlikleri ile ay sonuna kadar devam edecektir .

Projenin başlıca hedefleri arasında;

- Projeye katılım sağlayan öğrencilerin iletişim becerilerinin geliştirilmesi,

- Öğrencilerin farklı illerde aynı eğitimi alan akranları ile pandemi sürecinde sanal ortamda bir araya gelebilmesi,

- Aynı alanda çalışan öğretmenlerin sanal ortamda bir araya gelerek farklı fikir ve uygulamaları paylaşabilmelerine imkan sağlamak,

- Yöresel lezzetlerin tanıtılması ve uygulamalarının yapılarak öğrencilerin mesleki gelişimlerine katkı sağlanması,

 - Yapılacak olan kısa ve orta vadeli mutfak uygulamaları planlamaları ile öğrencilere sorumluluk kazandırılması,

- Web 2.0 araçlarının kullanımı ile öğrencilere teknolojik iletişim araçlarının kullanımı konusunda deneyim kazandırılması,

- Sadece kendi yöresinin değil ülke çapında farklı yöresel lezzetlerin öğrenciler tarafından öğrenilmesi,

- Yöresel lezzetlerin uygulanmasında özellikle ailelerden destek alınarak okul-aile-çocuk iletişimin ve işbirliğinin güçlendirilmesi yer almaktadır.