

Проектът се реализира
по Европейската програма за образование, обучение, младеж и спорт "Еразъм+ "
Ключова дейност 2, "Сътрудничество за иновации и обмен на добри практики",
дейност "Стратегически партньорства само между училища",
Договор № 2015-1-CZ01-KA219-014023_3

PLAY, BE FREE!

Трета транснационална работна среща в гр. Алтамура, Италия



Участващи страни:

Координатор: Република Чехия, Прага, Základní škola, Praha 2, Londýnská 34
Република Полша, Лович, Zespól Szkol przy ul. Grunwaldzkiej 9
Италия, Алтамура, Scuola secondaria di 1° grado Padre Pio
България, Смолян, СОУ „Св.св. Кирил и Методий”

От 2. X до 8. X. 2016г. в гр. Алтамура, Италия, се проведе трета транснационална среща по проект PLAY, BE FREE! по програма „Еразъм+” на тема „Храна и здравословен начин на живот”. Домакин на международната среща бе училище Scuola secondaria di 1° grado Padre Pio Altamura, в което се обучават 618 ученици на възраст 10-14 години. На работната среща присъстваха 17 ученици от Република Чехия, Полша и България, 7 учители, помощник-директорът от Република Чехия и от България и директорът от Полша.

Град Алтамура се намира в югоизточна Италия на хълм, наречен Мурджиа. Мурджиа е падина, наречена „Pulo”, с варовикова структура. Районът Алта Мурджиа е известен със своите природни забележителности, историческио и археологическио наследство. Градът е прочут в света с производството на типичен хляб, направен от характерен вид твърда пшеница.

Scuola secondaria di 1° grado Padre Pio Altamura
Тема – Храна и здравословен начин на живот
02. X – 08. X. 2016г

Участници от България, СУ „Св.св. Кирил и Методий”:

Сийка Вакева – заместник-директор учебна дейност
Дафинка Николова – координатор по проекта
Севда Рабинева – старши учител в начален етап

Добринка Райкова – VI б клас
Ива Узунова – VI б клас
Маргарита Владимирова – VI б клас
Васил Червенаков – VIII а клас, Хуманитарен профил
Георги Мандов - VIII а клас, Хуманитарен профил

Дейности, реализирани преди третата визитата:

Всички участващи ученици създадоха видеокарта, чрез която представиха себе си и своите интереси. Индивидуално и групово потърсиха информация за Италия и създадоха постери. По групи под ръководството на г-жа Захаринка Башева и Мая Сиракова подготвиха презентации, в които включиха описание и рецепти на национални и регионални ястия. С помощта на г-жа Севда Рабинева създадоха филм, като в училище сами приготвиха типични национални и регионални храни – таратор, пататник, салата от смилянски фасул, катми. Заместник-директорът Сийка Вакева и екипът от учители подготви химичен експеримент, свързан с темата, Проведе се среща с родителите на пътуващите ученици. Преди срещата учениците бяха регистрирани в eТуининг портала, проучиха публикуваните материали по проекта и общуваха със своите връстници. Учителите планираха дейностите чрез сайта на проекта PLAY, BE FREE!, фейсбук, електронна поща, WhatsApp. На участващите екипи от съответните страни италианското училище домакин изпрати подробна програма за дейностите, включени в работната визита.

Дейности, реализирани по време на втората визитата:

На 2. X. 2016 г. (неделя) групата от СУ „Св.св. Кирил и Методий”, гр. Смолян, заедно с родителите отпътува от Смолян. Първите ни впечатления са свързани с радушното и мило посрещане от приемащите семейства на летище Бари, заедно пристигнахме в гр. Алтамура, където ни очакваха координаторът по проекта Росана Карули и италианските учители.

На 3. X. 2016 (понеделник) се проведе тържественото откриване, всички участници бяха сърдечно посрещнати пред църквата Trasfigurazione с изпълнение на типичен танц с барабани и знамена. В залата бе представена богата музикална програма, включваща класически изпълнения от Франческо Саверио Меркаданте, роден в Алтамура, от Джузепе Верди и филмова музика от Енио Мориконе. Директорът на училището проф. Claudio Crapis и кметът на града изнесоха приветствено слово, делегациите от различните страни се представиха. Всички участници получиха подаръци с логото по проекта. Следобед бяха организирани спортни игри за учениците в училище, а за учителите се проведе работна среща, на която беше представена образователната система в Италия, етапите на обучение, учебен план, учебно време, начин на оценяване.

На 4. X. 2016 (вторник) нашите домакини бяха подготвили образователно пътуване до фермата „La Calcara”. По време на посещението бе представена технологията на производство на типични видове сирена – закваска, загряване до 90 С, бъркане, добавяне на клон от растение, който има специфичен аромат, отрязване на обрешки, на които се придава форма. Учениците имаха възможност да се включат в процеса на производство на сирене Моцарела и да се насладят на вкуса му.

Следобед в училището всяка от партниращите страни представи презентации и филми за традиционна храна. Във втората част учители и ученици приготвиха храни, характерни за своята страна. Учениците и учителите от СУ „Св.св. Кирил и Методий” направиха сандвичи с български кашкавал, сладки хапки, декорирани с орехи,

български мед, шопска салата. Силно впечатление направи декорацията за салфетки, ръчно изработена от заместник-директора Златка Коджебашева.

На 5. X. 2016 (сряда) домакините бяха организирали посещение в „Ogoran” – индустрия за производство на автентичен хляб за региона, известен в цял свет. Хлябът се произвежда от традиционна раздробена твърда пшеница, „майка” мая, незамърсена вода. Типичният хляб от Алтамура се състои изцяло от натурални съставки, втасва бавно и дълго и се пече в дълги пещи. Вито Форте е основател и президент на индустрия „Ogoran”. Започва да работи на 11-годишна възраст, правейки тесто. Страстта и отдадеността го карат да отвори малка пекарна, като използва древни рецепти за печене на хляб. Индустрията за производство на автентичен хляб се разраства благодарение на качествения и уникален вкус на неговия хляб. Една от максимите на Вито Форте е, че „само когато обичаш, каквото правиш, тогава стига до успешно качество” Заместник-директорът Сийка Вакева от СУ „Кирил и Методий” поднесе значка на гр. Смолян на г-жа Форте.

Следобед в училището учениците в смесени групи създаваха готварски книги с интернационални рецепти чрез ИКТ. Във втората част бяха организирани работилници от родители и баби, на които се показваше приготвянето на италианска паста, бисквити и фокача. Научихме много, възхищавахме се на сръчността, уменията и ентузиазма на всички участващи при изготвянето на тестените изделия. Имахме възможността да се насладим на уникални италиански тестени ястия, приготвени пред очите ни.

На 6. X. 2016 (четвъртък) в училището всички участващи партньори показаха химични, биологични и физични експерименти, свързани с темата. Италианската учителка по математика и науки – Ornella Lippolis – чрез презентация запозна учениците с необходимостта от здравословно хранене и демонстрира няколко химични експеримента. Партньорите от Чехия демонстрираха физични експерименти с плодове, свързани с проводимост на електричество, експеримент за разделяне на сол и пипер с балон, наелектризиран с вълнен плат. Партньорите от Полша демонстрираха химичен опит „вулкан”, в който използваша оцветена вода, олио и флуоресцираща таблетка. Участниците от България демонстрираха химичен експеримент за надуване на балон, при реакцията на оцет и сода се отделя газ, наречен въглероден диоксид. Учениците имаха възможност по забавен и интересен начин да научат, че ежедневно в кухнята при приготвянето на ястията се извършват химични и физични реакции. Диетолог разказа за производството на сладка от натурални продукти. Всички участници опитаха различни сладка с традиционен хляб.

Учителите в смесени групи наблюдаваха уроци по английски език, наука и изкуства. Следобед в смесени групи се проведе образователната игра „Гърсене на съкровище” в центъра на града с поставени задачи по темата. За учителите бе организирано посещение в кметството, на всяка от делегациите бе подарен флаг на Италия.

На 7. X. 2016 (петък) домакините бяха организирали посещение на Матера – южен италиански град, който заедно с Пловдив през 2019 година е избран за Европейска столица на културата. Саси ди Матера е скален град с изсечени в скалите къщи и църкви. Каменният град е включен в списъка на ЮНЕСКО за световно културно-историческо наследство.

Следобед директорът на училището и учителите посетихме Археологическия музей в гр. Алтамура, където е изложен възстановен модел на най-древния човекоподобен .

След това в училището учениците в смесени групи представиха изготвените продукти-готварски книги, включващи интернационални рецепти. Учителите и директорът проведоха работна среща, на която споделиха мнения за наблюдаваните уроци, отчетоха извършените дейности по проекта от началото до момента, анализираха резултатите от

електронната междинна анкета, обсъдиха дейностите за предстоящата четвърта международна среща в България, гр. Смолян. Всички участници от партниращите страни споделиха своите впечатления от работната визита и разказаха пред журналисти с какво участието в проекта ще допринесе за бъдещото им развитие. Домакините – учители, родители и ученици – бяха подготвили вълнуваща прощална вечер в училището. Всички участници се сбогуваха с ръководството на училището, учителите и учениците от Италия, Република Чехия и Полша и си пожелаха бъдещи ползотворни срещи.

На 8. X. 2016 (събота) сутринта с приемащите семейства потеглиха към летището в Бари. При сбогуването приемните родители отново ни изпратиха с традиционни италиански храни, а на летището в София с нетърпение ни очакваха родителите на пътуващите ученици от гр. Смолян.

Сърдечни благодарности на всички от гр. Алтамура за грижите, вниманието и отличната организация!

Информацията е подготвена от Дафинка Николова