PROIECTELE EDUCAȚIONALE EXTRAȘCOLARE CA METODE INOVATOARE DE EDUCAȚIE AXIOLOGICĂ

EXTRA-SCHOOL EDUCATIONAL PROJECTS AS INNOVATIVE METHODS OF AXIOLOGICAL EDUCATION

CZU: 37.091.398:641.5 **https://doi.org/10.59295/eie2026.24**

Adela SLĂNINĂ,
grad didactic superior,
Colegiul Național de Comerț al ASEM
ORCID:0009-0001-7317-252X
E-mail: *slaninaadelapredare@gmail.com*

Rezumat. *Articolul examinează importanța valorificării tradițiilor culinare românești ca resursă educațională, culturală și profesională. Analiza se axează pe cunoașterea preparatelor tradiționale, a tehnicilor vechi de gătire și a valorii nutritive a alimentelor, contribuind la formarea unor competențe practice, antreprenoriale și de promovare a produselor locale. Studiul valorifică dezvoltarea abilităților de prezentare și promovare gastronomică. Contribuția articolului constă în conturarea unor constatări teoretico-metodologice utile pentru cadrele didactice, elaboratorii de politici educaționale și a altor actori implicați în reformarea educației.*

Cuvinte-cheie: *proiecte educaționale, metodă, învățarea prin proiecte, competențe, bucătăria moldovenească.*

Summary. *The article examines the importance of capitalizing on Romanian culinary traditions as an educational, cultural and professional resource. The analysis focuses on the knowledge of traditional dishes, old cooking techniques and the nutritional value of foods, contributing to the formation of practical, entrepreneurial and promotion skills for local products. The study capitalizes on the development of gastronomic presentation and promotion skills. The contribution of the article consists in outlining some theoretical and methodological findings useful for teachers, educational policy makers and other actors involved in education reform.*

Keywords: *competence, project, problem, educational process., method, project-based learning, skills, Moldovan cuisine.*

Introducere

Într-o societate globalizată și marcată de multiple tensiuni, educația își reafirmă rolul esențial în cultivarea valorilor umane fundamentale și în construirea unei culturi a păcii. Dacă educația formală răspunde în primul rând exigențelor curriculare, învățământul extrașcolar completează acest proces printr-o deschidere către experiențe de viață autentice, formarea caracterului și dezvoltarea competențelor sociale.

Educația extrașcolară reprezintă ansamblul de activități desfășurate în afara orelor obișnuite de curs, menite să completeze formarea elevilor. Ea include excursii, cercuri tematice, tabere, cluburi artistice, sportive sau științifice, voluntariat și proiecte comunitare. Aceste activități dezvoltă creativitatea, spiritul de echipă și responsabilitatea socială. Legătura cu pacea este una esențială. Pacea nu înseamnă doar absența conflictelor, ci și cultivarea valorilor umane: toleranța, respectul, dialogul și solidaritatea. Prin educația extrașcolară, elevii învață să comunice, să coopereze și să își rezolve neînțelegerile într-un mod pașnic. Educația extrașcolară este un instrument puternic de construire a păcii. Ea transformă școala într-un spațiu viu, unde tinerii nu doar acumulează cunoștințe, ci învață să devină cetățeni responsabili, toleranți și promotori ai unei lumi mai bune.

Din punct de vedere axiologic (al valorilor), învățământul extrașcolar este un spațiu privilegiat de cultivare a: toleranței și respectului față de diversitate culturală, etnică și religioasă; solidarității prin implicarea în proiecte de voluntariat și sprijin comunitar; responsabilității civice, ca fundament al unei societăți democratice și pașnice; empatiei și dialogului, elemente centrale în rezolvarea non-violentă a conflictelor. Astfel, educația extrașcolară are o misiune formativă ce depășește simpla transmitere de cunoștințe, devenind un teren fertil pentru interiorizarea valorilor păcii.

Metodologia învățământului extrașcolar se caracterizează prin *flexibilitate și interdisciplinaritate,* având ca obiectiv formarea holistică a elevului. Cele mai eficiente metode pentru promovarea culturii păcii sunt: învățarea prin proiecte – elevii colaborează la inițiative cu impact comunitar, dezvoltând spiritul civic și cooperarea; metode interactive – dezbateri, jocuri de rol, ateliere de comunicare non-violentă; educația artistică și culturală – ca mijloc de apropiere și înțelegere interculturală; educația sportivă – cultivând respectul reciproc și spiritul de echipă [1].

Învățarea prin proiecte este o metodă didactică care încurajează elevii să dobândească cunoștințe și abilități prin implicarea în proiecte practice, care au legătură cu probleme din viața reală. Fiecare nivel de învățământ poate aborda învățarea prin proiecte într-un mod diferit, adaptat la nevoile și capacitățile de învățare ale elevilor. Metoda proiectului oferă un cadru oportun profesorului pentru a-şi reorienta strategiile de predare/învățare/evaluare spre contextul extern în care se află şcoala, valorificând potențialul educațional al comunității locale, or, viața unei comunități adună laolaltă istorii mari şi mici, eroi şi oameni obişnuiți, trecut şi prezent – prin urmare, o imensă resursă de învățare [2].

Proiectele educaționale sunt rezultatul firesc al schimbărilor care au intervenit în viața instituțiilor de învățământ profesional tehnic, ca urmare a implementării procesului de democratizare și reformare a sistemului de învățământ. Pentru ca un proiect să aibă succes, elevul trebuie să fie motivat, pasionat de ceea ce face și capabil să-și gestioneze eficient timpul, beneficiind de sprijinul părinților. Este esențial parteneriatul coordonatori de proiect – părinți – elevi – administrație, precum și împărtășirea realizărilor cu aceștia. Orice proiect necesită multă muncă, iar orice succes necesită efort considerabil,

ingeniozitate, creativitate, diverse competențe, timp, dedicație și susținere. În cele din urmă această muncă îi umple de mândrie pe elevi, sporind astfel motivația și altor colegi. Implicându-se, ei își pot promova valorile, ideile și potențialul.

Instituțiile de învățământ nu sunt doar un loc pentru educaţie academică, ci şi pentru învăţarea abilităților sociale şi emoţionale, interacţiune şi sprijin social. În acest context, *Proiectul educativ „Gustul bun de odinioară”* contribuie la formarea unor specialiști în alimentație publică capabili să valorifice tradiția culinară românească într-un mod profesionist, creativ și sustenabil. De asemenea, contibuie la dezvoltarea competențelor profesionale ale elevilor de la specializarea *Alimentație publică* prin studierea, prepararea și promovarea preparatelor tradiționale, în vederea integrării acestora în oferta gastronomică modernă [2].

Acest viabil proiect a fost o colaborare a Colegiului Național de Comerț al ASEM cu Colegiul Tehnic Mihai Viteazul din localitatea Oradea, județul Bihor, având ca scop stimularea/implicarea elevilor în viața școlară și comunitară, îmbunătățirea calității învățământului prin metode inovatoare, dezvoltarea competențelor și integrarea tehnologiilor, modernizarea metodologiei de predare, crearea de resurse didactice noi, promovarea schimburilor de experiență.

Obiectivele proiectului s-au axat pe redimensionarea noțiunii de îmbunătățire a calității procesului de predare-învățare prin prezentarea unor exemple de bună practică de către unitățile de învățământ din rețea și prin participarea directă și indirectă la activități desfășurate de către acestea; formarea competențelor profesionale specifice domeniului alimentației publice; promovarea patrimoniului gastronomic tradițional românesc; dezvoltarea unei atitudini responsabile față de alimentația sănătoasă.



Figura 1. Etapele realizării unui proiect

Astfel, aplicarea metodei alternative a învățării și evaluării prin punerea în practică a competențelor proiectului educativ „Gustul bun de odinioară”, a generat nenumărate avantaje, creând relații de colaborare, oferind un nou cadru în dezvoltarea personalității elevului în vederea valorificării motivaționale prin organizarea diferitor activități, formând acea legătură organică de asigurare eficientă a procesului educativ.

Beneficiarii proiectului, profesori și elevi ai Colegiului Național de Comerț al ASEM, au desfășurat ateliere lucrative cu membrii echipei, realizând diferite produse tradiționale, începând cu Baba neagră, Plăcinta rece de Șerpeni, Pască cu brânză, Crăciunei, Hulubași etc., selectând ca punct de reper *Tematica sărbătorilor de iarnă* și a celor *Pascale* [3]. Elevii împreună cu profesorii implicați în proiect au muncit în echipe, combinând armonios plăcerea și dorința de a prepara produse unice, articole de patiserie ce au putut scoate la lumina rampei adevăratele sclipiri ale talentului unui copil, dornici de a făuri lucruri cu adevărat demne de admirat și apreciat. Astfel, eleva Galbura Nicoleta, originară din localitatea Șerpeni, a realizat un ghid de interviu cu gospodinele din sat la tema: *„Tradițiile și gastronomia locală- trecut și prezent”,* cu scopul de a dezvolta competența de comunicare, identificarea transformărilor gastronomiei locale de-a lungul timpului precum și evidențierea valorii culturale a tradițiilor culinare [5].

GHID DE INTERVIU

Nr.	*Gastronomia locală în trecut*	*Gastronomia locală în prezent*
1.	Ce rol avea gastronomia în viața comunității locale?	Ce preparate tradiționale se mai gătesc astăzi?
2.	Cum se transmiteau rețetele tradiționale ?	Ce schimbări ați observat în modul de preparare a mâncărurilor?
3.	Existau mâncăruri specifice pentru anumite sărbători sau evenimente importante?	Se mai respectă tradițiile culinare în cadrul sărbătorilor?
4.	Ce preparate tradiționale erau frecvent gătite în familia dumneavoastră în trecut?	Care este influența altor bucătării (străine) asupra gastronomiei locale?

Figura 2. Rezultatele analizei

Toate produsele realizate au fost prezentate în cadrul unor expoziții, ce au putut fi admirate cu drag de către elevii și profesorii Colegiului Național de Comerț. Lucrul în grup a reprezentat o competenţă pentru viaţă şi o parte importantă a unui mediu de învăţare bazat pe proiecte, elevilor oferindu-li-se posibilitatea de a realiza sarcini specifice, personalizate, astfel devinind mai responsabili pentru munca lor şi prin contribuţia proprie adusă la activitatea şi rezultatele grupului.



Figura 3. Modele de produse

Proiectul a conținut nu numai produsele finale solicitate, ci și concluzii. Reflexiile pe care le-a provocat asupra elevilor au demonstrat progresul, autoevaluarea cu privire la competențe, o secțiune mai complexă, care a pus în evidență alte competențe sau activități pe care elevul a vrut să le realizeze [4].

Concluzii

Educația și învățământul extrașcolar, prin dimensiunea lor axiologică și metodologică, oferă cadrul ideal pentru formarea unei culturi a păcii. Prin activități variate, atractive și centrate pe elev, acestea contribuie la dezvoltarea unei generații capabile să promoveze valori umane universale și să construiască o societate mai echitabilă și pașnică.

Bucătăria moldovenească nu este doar un set de rețete, ci o adevărată moștenire culinară care s-a dezvoltat de-a lungul secolelor. În fiecare fel de mâncare se află istoria și cultura transmise din generație în generație. Combinând influențele diferitelor popoare, bucătăria moldovenească își păstrează unicitatea și este o mândrie națională. De la aperitive simple până la vinuri rafinate, fiecare element al acestei bucătării vorbește despre un trecut bogat și despre diversitatea legăturilor culturale.

Bibliografie:

1. CRISTEA S., Instruirea prin proiecte. *Revistă de teorie și practică educațională a Centrului Educațional* PRO DIDACTICA Nr. 1 (107), 2018. ISSN 1810-6455. *Disponibil:* http://www.prodidactica.md/revista/Revista_107.pdf.
2. GORAŞ-POSTICĂ, V. Teoria şi metodologia managementului proiectelor educaţionale de intervenţie. Chişinău: CEP USM, 2013. 193 p.

3. Carte de bucate: *Redescoperă diversitatea Nordului Moldovei*. *Disponibil:*
4. https://www.adrnord.md/public/files/Carte-de-bucateB5-ROV3-2024adca5.pdf, (ADR Nord / PNUD, 2024), 32 p.
5. IAROVOI, V. *Cunoștințe privind alimentația tradițională*. Capitolul VII, Ministerul Educației și Cercetării. *Disponibil:* https://mecc.gov.md/ro/content/capitolul-vii-cunostinte-privind-alimentatia-traditionala
6. *https://emigrare.md/ro/bucataria-moldoveneasca/*