

IZMENJAVA V NEMČIJI • 14. do 19. april 2024

POROČILO

V okviru mednarodne izmenjave Erasmus+ v Rostocku v Nemčiji smo se udeleženci zbrali v ponedeljek, 15. aprila, in zaključili program v petek, 19. aprila. Po uradnem sprejemu in ogledu šole so udeleženci prejeli prvo nalogo, ki je bila namenjena povezovanju dijakinj in dijakov iz partnerskih držav. Med raziskovanjem mesta so na vnaprej določenih točkah prejeli navodila za ustvarjanje fotografij z različnimi tematikami (npr. »show love«, »fly«, ipd.). Pri tej dejavnosti so dijaki imeli priložnost izražati svojo kreativnost in domišljijo, hkrati pa so se člani skupine morali uskladiti in dogovoriti o načrtu in izvedbi fotografiranja.

V popoldanskih urah prvega dne so dijaki prejeli navodila za skupinsko delo, ki je potekalo skozi ves teden. Udeleženci so se razdelili v 5 tematskih skupin:

1. Food labels and official seals (raziskava, vodič in predstavitev),
2. Family dinner (igra vlog),
3. Is meat really bad? (raziskava, anketa in predstavitev),
4. How to practically avoid meat? (preizkus in kuhanje),
5. Go sustainable (oblikovanje kampanje).

V skupini »Food labels and official seals« so udeleženci raziskovali različne oznake o izvoru in kakovosti prehrane, ki so v uporabi na področju Evropske unije. Pri raziskavi so uporabljali različna informacijsko-komunikacijska orodja in razvijali digitalne kompetence, med drugim kritično ocenjevanje informacij iz različnih virov.

Druga skupina je pripravila igro vlog, kjer so dijaki sami ustvarili scenarij in zasnovo igre. V prvi fazi so raziskali svoje dodeljene vloge, na podlagi katerih so potem s skupinskim delom oblikovali in zapisali scenarij igre. Naloga je narekovala tudi vključitev epiloga, ki so ga morali dijaki poiskati z inovativnim pristopom in timskim dogovorom. Dodaten izziv je bila medosebna komunikacija in soočanje različnih stališč ter izkušenj v skupnem tujem jeziku – angleščini.

Skupina »Is meat really bad?« je raziskovala vpliv mesne industrije ter potrošnje na okolje. S pomočjo kritičnega prebiranja literature so predstavili ključne ugotovitve različnih raziskav. Kot del naloge so sestavili tudi vprašalnik, ki je anketirance spraševal o pogostosti uživanja mesnih izdelkov in ozaveščenosti o vplivu mesne industrije na okolje.

Četrta skupina je pripravila tradicionalne recepte iz Nemčije in Slovenije, kar je omogočalo kulturno izmenjavo med dijaki na področju kulinarike. Šola gostiteljica je omogočila pripravo ter praktičen preizkus teh jedi. Najprej so dijaki v okviru nacionalnih skupin izbrali recept, ki so ga pripravili za sovrstnike. Svojo kreativnost so izrazili pri preoblikovanju tradicionalnega recepta v treh izvedbenih oblikah: dražje sestavine (recepti so vsebovali mesne izdelke), cenejše sestavine in vegetarijanska različica recepta. Nato so dijaki pripravili seznam vseh potrebnih sestavin, ki so jih tudi sami kupili v bližnji trgovini. Na dan predstavitev v petek so vse tri različice nemške in slovenske jedi predstavili in prosili sošolce za povratno informacijo.

Skupina »Go sustainable« je ves teden mednarodne izmenjave posvetila oblikovanju kampanje za širšo javnost. Po začetnem timskem dogovoru se je skupina lotila oblikovanja plakata in video posnetka. S pomočjo različnih likovnih tehnik so dijaki izrazili svojo

kreativnost pri zasnovi plakata. Video posnetek so oblikovali s pomočjo orodja za montažo posnetkov, prvič pa so se srečali tudi z »green screenom«. Po raziskavi področja, ki ga je zajemala kampanja, je sledila sestava scenarija in preizkus komunikacijskih veščin. Vse posnetke so nato s pomočjo različnih montažnih informacijsko-komunikacijskih orodij (večina montaže je potekala preko Microsoft orodij in tabličnih računalnikov) združili v končni izdelek. Video posnetek je bil objavljen na spletnih straneh obeh vključenih šol.

V sklopu mednarodne izmenjave so nas gostitelji peljali tudi v kraj Stralsund, kjer smo obiskali muzej Ozeaneum. Obisk muzeja je dijakom omogočil globlji vpogled v morske ekosisteme in pomembnost ohranjanja narave ter zaščite naravnih vrst.

Ob zaključku enotedenske izmenjave so dijaki v projektih skupinah sovrstnikom predstavili svoje zaključke in ugotovitve, pri čemer so vsi udeleženci krepili komunikacijske veščine javnega nastopanja. Skozi reševanje različnih problemov, nalog, raziskovanje virov so se dijaki podrobneje seznanili s trajnostnim ravnanjem s hrano, povečali so okoljsko ozaveščenost na področju prehrabnega potrošništva. Z ustvarjalnimi pristopi so skozi raziskovanje, igro vlog, oblikovanje plakata in promocijskega video posnetka razvijali kritično mišljenje, kreativnost in veščine timskega dela.

Nina Simonič,
mentorica in vodja projektne skupine v Nemčiji