



Proiect Interjudețean: Go Green, Think Local!

Redescoperim natura, tradițiile și soluțiile durabile din jurul nostru.

*Derivat din proiectul Erasmus+ TOGETHER FOR A HEALTHY PLANET 2024-1-RO01-KA121-SCH-000199075, finanțat de către Uniunea Europeană, implementat în Colegiul Tehnic "Gheorghe Asachi" Focșani în perioada 01.06.2024 - 31.08.2025

Perioada de desfășurare: Mai 2025 - Iunie 2026

1. Fondator:

NUME ȘI ADRESĂ

1.1 COLEGIUL TEHNIC "GHEORGHE ASACHI"

Strada Moldova 9, 620166

Focșani, jud. Vrancea



STAMPILĂ ȘI SAU SEMNATURĂ

Director: prof. MARIN CARLA

Marin



2. Co-fondatori:

2.1. COLEGIUL TEHNIC "MARCEL GUGUIANU" ZORLENI

Zorleni 737635 - jud. Vaslui

Nr. 1778/24.06.2025

Director: prof. GÎNDU LIVIU

Gîndu

2.2 COLEGIUL NAȚIONAL ECONOMIC "ANDREI BĂRSEANU"

Strada Lungă 19B, Brașov 500059

3083/19.06.2025

Director: prof. CAMELIA STAREȚU

2.3. LICEUL TEHNOLOGIC "DACIA"

Strada Aurora 2, Onești 601105, jud. Bacău

Nr. 2007/18. JUN. 2025

Director: prof. SERGENTU ADRIAN



2.4. ȘCOALA GIMNAZIALĂ "GEORGE CĂLINESCU"

Str. Armoniei, nr. 4. Onești, jud. Bacău

Nr. 2501/14.06.2025

2.5. COLEGIUL PENTRU AGRICULTURĂ ȘI INDUSTRIE ALIMENTARĂ

ȚARA BĂRSEI

Str. Strada Brasovului, nr.160A, Prejmer, jud Brașov

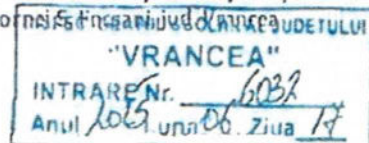
Director: prof. dr. FLAVIUS FOICA



3. Instituții partenere:

3.1. INSPECTORATUL ȘCOLAR JUDEȚEAN VRANCEA

Strada Doamna 1, Focșani, jud. Vrancea



Inspector școlar general, dr. LIVIA-SILVIA MARC

Livia-Silvia Marc





Colaboratori: Centrul Gastronomic Local; Zaga Zaga Sat – Delta Siretului

Scopul proiectului

Promovarea educației pentru mediu și dezvoltarea durabilă în rândul elevilor prin activități practice, colaborative și creative care să susțină formarea unei atitudini responsabile față de natură și comunitate.

Obiective specifice

- Formarea unei culturi ecologice active în rândul elevilor din instituțiile partenere.
- Însușirea principiilor agriculturii urbane și utilizării durabile a resurselor naturale.
- Dezvoltarea spiritului de echipă, a responsabilității civice și a implicării voluntare.
- Valorificarea plantelor aromatice în context gastronomic și educativ.
- Crearea de punți de colaborare interinstituțională între liceele din județe diferite.

Beneficiari

Direct:

- Elevii participanți din cele șase instituții de învățământ
- Profesorii coordonatori

Indirect:

- Familiile elevilor
- Comunitățile locale
- Instituțiile partenere

Resurse:

- Terenuri/ghivece puse la dispoziție de fiecare unitate școlară parteneră pentru activitățile de cultivare
- Materiale de grădinarit: unelte, compost, semințe și răsaduri de plante aromatice
- Resurse umane: profesori coordonatori, elevi voluntari, specialiști locali (gastronomie, agricultură)
- Suport logistic oferit de instituțiile partenere și colaboratori (transport, spații de desfășurare, echipamente)
- Resurse digitale și media pentru promovare: afișe, prezentări, materiale video, pagini social media
- Resurse educaționale: ghiduri tematice, materiale de instruire, ateliere demonstrative

Echipa de proiect

Profesori coordonatori: Membri ai departamentului de management, ai catedrelor de științe, tehnologii, consiliere, dirigenție

Colegiul Tehnic "Gheorghe Asachi" Focșani: director prof. Marin Carla, director adjunct prof. Drăgan Maria Florența, prof. Anghel Marinela, prof. Anghel Florina, prof. Basuc Otilia, prof. Dumitru Carmen, prof. Gheorghe



Cristina, prof. Mircea Nicoleta, prof. Răvaș Marlina, prof. Bacău Mihaela, prof. Avram Amelia, prof. Lovin Marlina, prof. Corcoz Costin, prof. Cociaș Nicoleta, prof. Mihai Claudia, contabil Grosu Rodica, secretar Toma Semizalina.

Colegiul Tehnic "Marcel Guguianu" Zorleni: director prof. Gîndu Liviu, prof. Timofticiuc Florina Beatrice, prof. Zuran Luminița Ludmila, prof. Moraru Carmen, prof. Siminciuc Alina, prof. Iosub Nelia.

Colegiul Național Economic „Andrei Bârseanu”, Brașov: director prof. Camelia Starețu, prof. dr. ec. Mirela Stoican, prof. Claudia Cornelia Enache, prof. Eugen Miclea.

Liceul Tehnologic "Dacia": director prof. Sergentu Adrian, director adjunct prof. Suciu Ioana, prof. Ichim Oana, prof. Rotaru Vali-Violeta, prof. Sprințeroiu Ileana, prof. Sprințeroiu Cristinel, prof. Lucaci Daniel Lucian.

Școala Gimnazială "George Călinescu": director prof. Rusu Ioana, prof. Săbăreanu Lăcrimioara, prof. Rădulescu Paula-Maria, prof. Bratu Teodora.

Colegiul pentru Agricultură și Industrie Alimentară "Țara Bârsei" Prejmer, jud Brașov: director prof dr. Flavius Foica, prof. Monica Radu, prof. ing. Claudia Gabriela Pavel, prof. Mariana Irimie.

Elevi: aproximativ 30 de voluntari din școlile participante, selectați în baza motivației și disponibilității de implicare activă

ACTIVITĂȚI

ACTIVITATEA 1: Organizare & Planificare

- Formarea echipei de voluntari din fiecare liceu
- Identificarea resurselor logistice și materiale disponibile
- Alegerea terenului pentru cultivare
- Stabilirea responsabilităților pentru fiecare membru al echipei

Obiective:

- Formarea echipei de proiect din elevi și profesori.
- Identificarea resurselor umane și materiale necesare.
- Alegerea și delimitarea terenului de lucru.

Descriere:

Această activitate vizează mobilizarea și organizarea echipelor de lucru, împărțirea responsabilităților și planificarea logistică pentru desfășurarea activităților ulterioare.

Metodologie: Reuniuni de echipă, brainstorming, vizite de evaluare a spațiului, desemnarea responsabililor.

Perioada: Mai - Iunie 2025

Responsabili: Coordonatorii de proiect, profesori diriginți, echipe elevi-voluntari

Indicatori de realizare:

- Echipă formată în fiecare liceu
- Teren de lucru identificat și aprobat
- Plan de activitate inițial redactat

Impact estimat: Creează baza colaborativă și organizatorică necesară desfășurării eficiente a proiectului.



ACTIVITATEA 2: Pregătirea pentru cultivare

- Curățarea și delimitarea terenului/suportului de plantare
- Instruire: reguli de utilizare a compostului și realizarea compostului natural
- Achiziționarea plantelor aromatice și a materialelor necesare

Obiective:

- Pregătirea terenului pentru plantare.
- Informarea elevilor despre compost și reguli ecologice.
- Achiziționarea materialelor necesare.

Descriere: Activitate practică de curățare a spațiului, inițiere în realizarea compostului natural și organizarea materialelor de grădinărit.

Metodologie: Muncă practică în echipe, instruiri tematice, colaborare cu specialiști locali.

Perioada: Mai – Iunie 2025

Responsabili: Profesori de biologie, horticultură, diriginți, voluntari elevi

Indicatori de realizare:

- Teren curățat și delimitat
- Compost realizat în cel puțin 2 unități școlare
- Plante și unelte achiziționate

Impact estimat: Promovează educația ecologică și responsabilizarea elevilor prin implicare directă.

ACTIVITATEA 3: Plantare, întreținere și monitorizare

- Activitate practică de plantare a răsadurilor
- Stabilirea unui program de îngrijire de către elevi
- Monitorizarea evoluției grădinii de către echipele de voluntari prin întocmirea Jurnalului grădinii
- Promovarea responsabilității și implicării în protejarea mediului

Obiective:

Plantarea răsadurilor de plante aromatice.

Crearea unui program de îngrijire și responsabilitate.

Întărirea sentimentului de apartenență și implicare.

Descriere:

Elevii vor planta și îngriji plantele aromatice, sub supravegherea profesorilor, urmând un calendar săptămânal.

Metodologie: Lucru în echipe, sarcini clare, monitorizare progres.

Perioada: Mai 2025 -Iunie 2026

Responsabili: Elevi voluntari, profesori supraveghetori

Indicatori de realizare:

Răsaduri plantate în fiecare liceu

Program de îngrijire stabilit și respectat

Feedback pozitiv de la elevi

Impact estimat: Elevii își dezvoltă abilități de grijă față de mediu și simțul responsabilității.



ACTIVITATEA 4: Recoltarea și conservarea

- Activitate practică de recoltare
- Aplicarea metodelor de conservare

Obiective:

- Recoltarea plantelor aromatice.
- Aplicarea noțiunilor tehnicilor teoretice de conservare în practică

Descriere:

- Elevii vor învăța cum să recolteze corect plantele aromatice pentru a stimula o nouă creștere și pentru a maximiza aroma (de exemplu, tăierea busuiocului deasupra unui nod).
- Elevii vor experimenta diferite metode de conservare a plantelor aromatice:
 - Uscare: Pe cale naturală (legături de plante atârinate în locuri aerisite) sau în deshidrator.
 - Congelare: în forme de gheață cu apă sau ulei.
 - Prepararea de uleiuri aromatice sau oțeturi: o modalitate excelentă de a le prelungi durata de viață și de a le folosi în preparate.
 - Prepararea de sare aromatică: o modalitate simplă și eficientă de a păstra aromele.

Metodologie: Lucru în echipe, sarcini clare, monitorizare progres.

Perioada: Mai 2025 -Iunie 2026

Responsabili: Elevi voluntari, profesori supraveghetori

Indicatori de realizare:

- Plantate recoltate în fiecare liceu
- Plante aromatice conservate
- Feedback pozitiv de la elevi

Impact estimat: Elevii își dezvoltă abilități de grijă față de mediu și simțul responsabilității și implementarea principiilor de gastronomie sustenabilă.

ACTIVITATEA 5: Gastronomie verde

- Realizarea unor ateliere culinare cu plantele cultivate - "De la grădină la farfurie" (Farm-to-Table)
- Participarea elevilor din liceele partenere
- Prezentarea rețetelor, degustare, promovare a alimentației sustenabile

Obiective:

- Aplicarea practică a rezultatelor cultivării.
- Dezvoltarea creativității culinare și promovarea alimentației sănătoase.
- Întărirea colaborării între liceele partenere.

Descriere: Ateliere gastronomice realizate cu plantele cultivate, unde elevii vor pregăti și prezenta rețete.

- Cercetare culinară:
 - Fiecare echipă va cerceta utilizările culinare tradiționale și moderne ale plantelor alese.
 - Vor identifica potențiale rețete sau tipuri de preparate în care plantele respective ar excela
 - Fiecare echipă va avea un pitch de prezentare(5-7 minute) în care vor explica:
 - plantele alese și procesul de cultivare.
 - inspirația pentru rețetă și modul în care planta aromatică este vedeta preparatului.
 - procesul de preparare.
 - semnificația proiectului "De la grădină la farfurie" pentru ei.



- potențialele provocări și soluții.

Metodologie: Lucru pe grupe mixte, demonstrații culinare, prezentări orale.

Perioada: iunie 2025 – octombrie 2025

Responsabili: Profesori coordonatori, profesori de alimentație, echipe elevi

Indicatori de realizare:

- Minim 3 rețete prezentate/liceu
- Booklet online cu toate rețetele realizate de elevi
- Prezența liceelor partenere
- Evaluări pozitive din partea participanților

Impact estimat: Elevii valorifică plantele cultivate și învață despre alimentația sănătoasă într-un mod colaborativ.

ACTIVITATEA 6: Excursie tematică

- Destinații: Zaga-Zaga/ Pădurea Merișor/ Baza experimentală Colegiul pentru Agricultură și Industrie Alimentară „Țara Bârsei” Prejmer, jud Brașov.
- Scop: conectarea directă cu natura și învățare experiențială

Obiective:

- Conectarea directă a elevilor cu mediul natural.
- Învățare experiențială despre biodiversitate și sustenabilitate.
- Relaxare și consolidare a relațiilor în echipă.

Descriere:

Excursie la Zaga-Zaga/ Pădurea Merișor/ Baza experimentală Colegiul pentru Agricultură și Industrie Alimentară „Țara Bârsei” Prejmer, jud Brașov pentru explorare, observație și relaxare activă.

Metodologie: Vizite ghidate, chestionare tematice, jocuri ecologice.

Perioada: octombrie 2025 – mai 2026

Responsabili: Profesori organizatori, ghizi locali

Indicatori de realizare:

- Participare a minim 30 de elevi
- Feedback scris pozitiv
- Raport de activitate întocmit

Impact estimat: Experiență educațională directă cu natura și consolidarea legăturilor între participanți.

ACTIVITATEA 7: Evaluare și Diseminare

- Activități de reflecție și feedback în cadrul fiecărui liceu
- Acordarea certificatelor de participare
- Diseminarea rezultatelor: social media, afișe, articole
- Moment festiv de încheiere – Green Team Party

Obiective:

- Evaluarea rezultatelor proiectului.
- Diseminarea bunelor practici în comunitate.
- Recunoașterea implicării participanților.



Descriere: Eveniment de încheiere cu discuții, reflecție, acordare de certificate și promovarea activităților desfășurate.

Metodologie: Ateliere de reflecție, prezentări, eveniment festiv, publicare online.

Perioada: Iunie 2026

Responsabili: Coordonatori proiect, elevi voluntari

Indicatori de realizare:

- Eveniment final organizat
- Minim 3 canale de diseminare utilizate
- Certificate distribuite tuturor participanților

Impact estimat: Crește vizibilitatea proiectului, oferă recunoaștere și motivație pentru viitoare implicări.

REZULTATE AȘTEPTATE

- Grădini funcționale cu plante aromatice în fiecare liceu partener
- Cel puțin 3 ateliere gastronomice organizate
- Implicarea activă a minimum 30 de elevi/instituție de învățământ în activități de voluntariat
- Promovarea sustenabilității în comunitățile locale și dezvoltarea unui model replicabil

Coordonatori Proiecte Erasmus+ și proiecte derivate E+

Prof. Anghel Marinela

Director Marin Carla

Prof. Anghel Florina

Director Adjunct Drăgan Maria Florența