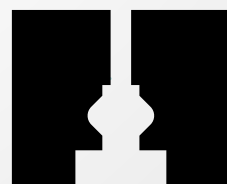




کتابخانه افروز

مدرسه
افروز

جامعه فردا
رایاهم بسازیم



www.afroozschool.org

ما در مدرسه‌ی افروز اعتقاد داریم که فرهنگ، مشارکت اجتماعی، مسئولیت‌های فردی و مدنی پیوندی گسست‌ناپذیر با آموزش دارند. به باور ما کلاس درس فقط فضایی برای کسب دانش نیست؛ این هدف با پرورش مهارت‌های اجتماعی و کسب دانش هم تنیده و تفکیک‌ناپذیرند. موضوع کلاس درس هرچه باشد- ریاضی یا علوم اجتماعی- امکانی است برای تمرین مهارت‌های اجتماعی با دانش‌آموزان و به عقیده‌ی ما ارتقای این مهارت‌ها اگر مهم‌تر از افزایش علم و دانش کودکان و نوجوانان نباشد، از آن کم‌اهمیت‌تر نیست. به همین منظور قصد داریم با برگزاری دوره‌ها و کارگاه‌هایی در مدرسه‌ی افروز، بازی‌ها و فعالیت‌هایی عملی برای کودکان و نوجوانان معرفی کنیم، درباره‌ی مهارت‌ها و روش‌های تسهیلگری این مفاهیم در کلاس درس به بحث و گفت‌وگو پردازیم، و راهکاری عملی برای پیاده‌سازی این مفاهیم در کلاس درس را با هم تجربه کنیم.

مدرسه‌ی افروز دو اصل «آموزش مشارکتی» و «کاربردی بودن مطالب» را سرلوحه‌ی فعالیت‌های خود قرار داده و دوره‌های آموزشی را به گونه‌ای تدوین کرده است که همگام با معرفی هر مفهوم نظری، نحوه‌ی انتقال آن به دانش‌آموزان هم به بحث و گفت‌وگو گذاشته می‌شود. امیدواریم با تمرکز بر مهارت تسهیلگری، و هم‌فکری و گفت‌وگو درباره‌ی آن بتوانیم راهکارها و شیوه‌هایی جدید و کاربردی و خلاق پیدا کنیم تا از این طریق تمرین مهارت‌های اجتماعی و بالا بردن میزان مشارکت دانش‌آموزان در کلاس درس محقق شود. ما در مدرسه‌ی افروز بر این باوریم که می‌توان با چشم‌انداز «جامعه‌ی فردا را با هم بسازیم» از فرصت‌های موجود در کلاس درس بهره جست و برای تبدیل دانش‌آموزان به شهروندانی آگاه و مؤثر کوشید.



غذاخوری شاد: بچه‌های دبستانی کسب و کار خودشان را اداره می‌کنند

ترجمه: گروه آموزش مدرسه افروز



هر بار که رستوران را باز می‌کنند، منو هم تغییر می‌کند و غذاهای مخصوص حسابی متنوع‌اند؛ از سوپ بوقلمون تا ماهی، سالاد کینوا تا پاستا با بروکلی، و کیک بلوبری تا ساندویچ سوسیس. آن‌ها فقط از مواد اولیه طبیعی (آرگانیک) و کم‌شکر، گوشت حیواناتی که با سیستم کشاورزی پایدار [۱] پرورش یافته‌اند یا جایگزین‌های گیاهی برای گوشت استفاده می‌کنند. البته که از یک رستوران شیک پنج‌ستاره حرف نمی‌زنیم. صحبت از یک مدرسه ابتدایی است و همه آشپزها دانش‌آموزان کلاس چهارم یا پنجم هستند.

دانش‌آموزان کلاس چهارم و پنجم در کلاس خانم آن مالاماد (Anne Malamud) در مدرسه میلز کالج (Mills College Children's School) ایالت کالیفرنیا یاد می‌گیرند که چگونه کسب و کار موفق داشته باشند و در جامعه خود تغییر ایجاد کنند. آن‌ها که نام پروژه کارآفرینی خود را «غذاخوری شاد» گذاشته بودند، اول فقط قرار بود میان‌وعده‌های غذایی سالم تهیه کنند و بفروشند و از این راه برای یک سازمان غیرانتفاعی (که هنوز انتخابش نکرده بودند) پول جمع کنند. اما خانم مالاماد این فعالیت را فرصت مناسبی برای یادگیری از راه خدمت با اهداف آموزشی گسترده‌تری دید؛ پروژه‌ای که موضوعاتی چون عدالت اجتماعی را شامل می‌شد. حالا در دومین سال فعالیت «غذاخوری شاد» مأموریت این پروژه بسیار بزرگ‌تر از قبل است: آموزش دیگران درباره تغذیه، اهمیت کشاورزی پایدار و ریشه‌های گرسنگی در آمریکا. طراحی بروشورهای آموزشی، سخنرانی و برگزاری سمینار از جمله کارهایی است که بچه‌ها برای تحقق اهداف فراگیرشان انجام داده‌اند.

پروژه‌های یادگیری از راه خدمت در هر پایه‌ای قابل طراحی‌اند. ممکن است معلم‌ها برای تغییر برنامه کلاس به منظور تلفیق فعالیت‌های دانش‌آموز-محور و عملی با ریاضی، انشا، مطالعات اجتماعی و علوم به زحمت بیفتند و مجبور شوند بیشتر وقت بگذارند و کار کنند، اما مزد این کار اضافه را با مشارکت و اشتیاق بیشتر دانش‌آموزان می‌گیرند. در ادامه پنج قدم ساده برای شروع یک طرح یادگیری از راه خدمت که بر پایه کسب و کاری مثل آنچه شاگردان خانم مالاماد پیاده کردند، ارائه می‌شود:

۱- بچه‌ها چه وقت‌هایی به هیجان می‌آیند؟ این نقطه را بیابید و از همان جا شروع کنید.

درست پس از پایان یکی از درس‌های تغذیه، وقتی دانش‌آموزان درباره فرآیند گوارش در بدن انسان یاد گرفتند و چند دستور غذایی ساده و سالم پیدا کردند، کل کلاس از ایده طراحی و اجرای یک پروژه یادگیری از راه خدمت مرتبط با غذا به شوق آمده بود. خانم مالاماد فرصت را برای تدریس مفاهیم پایه‌ای اقتصاد حین اداره کسب و کار تازه مغتنم شمرد، یک برنامه‌ریز مالی (یکی از والدینش) را به کلاس دعوت کرد تا درباره اصول اولیه سرمایه‌گذاری، سود خالص و ناخالص، نحوه قیمت‌گذاری تولیدات و پیش‌بینی فروش توضیح دهد.



۲ - به هر دانش آموز نقشی بدهید.

برای داشتن یک کسب و کار موفق کلاسی، همه دانش آموزان باید نقش و وظیفه‌ای داشته باشند؛ آشپز، گارسون، صندوق دار، حساب دار، تیم بازاریابی و حتی ظرف شور مشاغلی هستند که دانش آموزان می‌توانند بر اساس نیاز به عهده بگیرند. تنوع وظایف این امکان را برای همه اعضای گروه فراهم می‌کند که هر کس مبتنی بر توانایی‌های خود کاری را به عهده بگیرد. هنرمندانی که دوست دارند نقاشی بکشند یا پوستر بسازند برای حضور در تیم بازاریابی عالی هستند، آن‌هایی که دوست دارند دور و بر بچرخند، می‌توانند گارسون‌های خوبی شوند و آن‌هایی که به آشپزی علاقه مند هستند، می‌توانند آشپزی کنند. دانش آموزان یاد می‌گیرند که همه شغل‌ها مهم هستند و پیوستگی و رابطه متقابل مشاغل را می‌بینند. آن‌ها بیشتر و متمرکزتر برای پروژه انرژی صرف می‌کنند و برای کار کردن با یکدیگر در جهت یک هدف مشترک هیجان بیشتری دارند.

۳ - برنامه درسی روزانه را با آموزه‌های مرتبط با کسب و کار کلاسی تلفیق کنید.

وقتی دانش آموزان مشغول آشپزی هستند ضرب و تقسیم کسرها را برای افزایش یا کاهش دستورهای غذایی تمرین می‌کنند. برای بالا بردن سود فروش خوراکی‌های سالم‌شان، تیم بازاریابی در وبلاگ می‌نویسند و به دیگر کلاس‌ها می‌روند تا درباره ماموریت کاری‌شان صحبت کنند. امسال غذاخوری شاد کارش را گسترش داد و به رستورانی تبدیل شد که برای خانواده‌ها و کارکنان وعده‌های غذایی شامل پیش‌غذا، غذای اصلی و دسر سرو می‌کند. دانش آموزان در مبحث فعلی کلاس مطالعات اجتماعی‌شان - غذاهای قدیم و غذاهای جدید - فرصت دارند تحقیق کنند و دستورهای غذایی جدید برای رستوران پیدا کنند. وقتی تکالیف کلاس به کسب و کارشان مرتبط باشد، دانش آموزان بیشتر در تکالیف کلاسی درگیر می‌شوند و علاقه نشان می‌دهند.

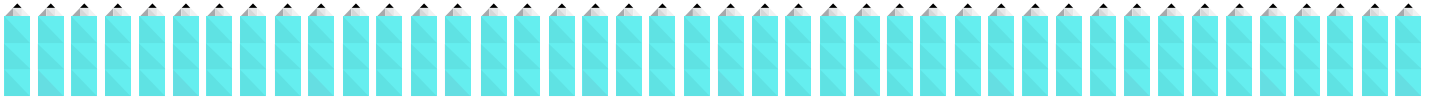
۴ - از چارچوب کلاس فراتر بروید

از آن‌جا که غذاخوری شاد بر یک مدل آشپزی خاص متمرکز است و دانش آموزان واحد درسی تغذیه را گذرانده بودند، خانم مالماد می‌خواست یک بخش یادگیری از راه خدمت به این پروژه تجاری اضافه کند. او از دانش آموزانش پرسید «وقتی مردم به تغذیه خوب دسترسی نداشته باشند چه اتفاقی می‌افتد؟» برای پاسخ به این سؤال، مستند «جایی روی میز» [۲] (A Place at the Table) درباره گرسنگی در آمریکا را در کلاس نمایش داد، اردویی برای بازدید از مزارعی ترتیب داد که زراعت در آن‌ها به شیوه پایدار انجام می‌شود و همکاری داوطلبانه با بانک غذای محلی را آغاز کرد. دانش آموزان تصمیم گرفتند سود حاصل از کسب و کارشان در غذاخوری شاد را به بانک غذا بدهند. آن‌ها طی دو سال، حدود ۱۰۰۰ دلار به این برنامه کمک کردند و چون هر دلاری که برای بانک غذا جمع‌آوری می‌شود، قدرت خریدی معادل ۴ دلار دارد، دانش آموزان می‌توانند از سبد خرید آنلاین بانک غذا استفاده کنند تا ببینند کمک‌های مالی‌شان چه قدر توانایی خرید ایجاد کرده است.



بعد از چند موفقیت کوچک، دانش‌آموزان به تهیه و فروش اسموتی میوه‌های ارگانیک به قیمت یک دلار رأی دادند. خانم مالماد می‌دانست که مواد اولیه برای این کار گران است، با این حال اجازه داد دانش‌آموزان ضرر را در عمل تجربه کنند و از آن درس بگیرند تا خودشان به گزینه‌های دیگر مانند فروش لیوان‌های کوچک‌تر یا فروش با قیمت بیشتر فکر کنند. یک بار دیگر که اشتباه اندازه‌گیری باعث شد کل نان‌ها شور شوند، اعضای تیم بازاریابی کلاس به کلاس رفتند تا با سایر هم‌کلاسی‌های خود درباره این اشتباه صحبت کنند و دوباره اعتماد آن‌ها را به محصولات رستوران جلب کنند. در سال دوم فعالیت، غذاخوری شاد یک شغل جدید ایجاد کرد: مدیر رضایت مشتری. این فرد بعد از هر فروش با مشتریان مصاحبه می‌کرد تا اعضای تیم بدانند که از نظر مشتری‌ها چه چیزی خوب بوده و چه چیزهایی باید بهبود یابند. بعضی اوقات این کار نیازمند تغییر در دستور پخت غذاها، افزایش تبلیغات، یا نظرخواهی از مشتریان است. حتی اگر تنها راه حل حذف یک غذا از منوی رستوران باشد، دانش‌آموزان درسی مهم درباره کسب و کار می‌آموزند.

غذاخوری شاد یک فرصت کم‌یاب راهبری برای دانش‌آموزان کلاس چهارم و پنجم است، و شاید رمز موفقیت‌شان هم همین باشد. حتی دانش‌آموزان مدرسه ابتدایی می‌توانند عملکردی فوق‌العاده داشته باشند. کافیست فرصت برای اداره یک کسب و کار داشته باشند و بتوانند تأثیر کارشان در تغییر محیط اطراف‌شان را ببینند.



<http://www.edutopia.org/blog/happy-eating-student-run-business-whitney-walker>

[۱] کشاورزی پایدار روشی زراعی است که در آن از تکنیک‌های سازگار با محیط زیست استفاده می‌شود. در این روش، علاوه بر حمایت از محیط زیست، سلامت انسان، سلامت اجتماع و بهداشت حیوانات در نظر گرفته می‌شود.

[۲] مستندی به کارگردانی کریستی جاکوبسن و لری سیلوربوش که در سال ۲۰۱۳ به نمایش درآمد. موضوع اصلی این مستند گرسنگی در امریکاست و به داستان زندگی سه نفر که دچار گرسنگی هستند، می‌پردازد؛ یک زن سرپرست خانوار که برای بهبود زندگی دو فرزندش تلاش می‌کند، کودکی اهل کلرادو که اغلب گرسنگی‌اش را با غذای همسایه‌ها رفع می‌کند و در مدرسه مشکل تمرکز دارد، و دختری از ایالت می‌سی‌سی‌پی که به آسم مبتلاست و بیماری‌اش با تغذیه ناکافی تشدید می‌شود.

سؤال؟؟

با مدرسه افروز تماس بگیرید
info@afroozschool.org

مدرسه
افروز

جامعه فردا
را با هم بسازیم



www.afroozschool.org