

**Erasmus +**  
**GABONÁTÓL AZ ASZTALIG, A MEDITERRÁN RÉGIÓBAN**

**BESZÁMOLÓ**

**Készítette: Németh Istvánné szakoktató - PÉK**

Miskolci SZC Martin János Szakközépiskolája, Szakiskolája és Készségfejlesztő Iskolája

3529.Miskolc, Áfonyás U.18/A



Helyszín: Portugália , Barcelos

Időpont: 2017.09.09.-2017.09.30.

Az Erasmus+ mobilitási program keretében három hetes portugáliai tanulmányúton vettem részt.

A munkaprogramomnak két fókuszterülete volt.

Tanulmányozni a szakképzés területén folyó munkát, kiemelni és átültetni azon módszertani elemeket, melyekkel az oktatás tartalmi és minőségi színvonala növelhető, különös tekintettel a zöld-, és digitális rendszerek adaptálási lehetőségeire. Megvizsgálni a duális képzés alakulását az SNI-s tanulók munkaerő piaci helyzetét, gyakorlatban tesztelni az ECVET rendszert.

További célkitűzésem volt, analizálni az Európai Unió jogharmonizációjának megvalósulását az élelmiszeripari tevékenységben, elsősorban a sütőipar vonatkozásban, szakmai innovációk a mediterrán régióban: nyersanyagok, termékek, technológiák és technikák feltérképezése, elemzése, rögzítése.

A projektben négy SNI-s pék tanuló szakmai munkáját is egyengettem azzal a céllal, hogy megállják helyüket az idegen környezetbe, az eddig megszerzett szakmai elméleti és gyakorlati tudásukat bővíthessék, nyelvi ismereteiket fejleszthessék.

A tanulók a munkahelyükön jól integrálódtak, jó munkakapcsolatot alakítottak ki a mobilitásban résztvevő török tanulóval is.

Az Mobility Friends interkulturális szervezet Campusán, Barcelosban töltöttük a három hetet, egy hegyen, csodálatos panorámával, sok szolgáltatással. A három hét alatt nyolc ország képviselőivel találkozhattunk és vehettünk részt közös programokon.

A munkaprogramom alapján két hetet szakmai gyakorlati helyeken, egy hetet pedig oktatási intézmények látogatásával töltöttem.

Első héten Barcelos főterétől nem messze a Padaria Pastelaria Feliz-ben dolgoztam, amely egy családi vállalkozásban működött pékség-cukrászüzem és kávézó volt. Külső utcai

területtel, egy belső kiszolgáló térrel és az üzletet ellátó üzembrésszel rendelkezett, a feladatokat hét fő látta el.



Padaria Pastelaria Feliz Barcelos

A dolgozók kedvesen és segítőkészen fogadtak. Nyelvi akadályok adódtak, mivel senki nem beszélt angolul, így előkerültek a szótárak, az internet és a mutogatás. Ennek ellenére sikerült jól kommunikálni és kérdéseimre választ kapni.

Itt találkoztam először a helyi fogyasztási kultúrával, fogyasztói trendekkel, megismertem a mediterrán pékáruk anyagösszetételét képviselő nyersanyagújdonságokat, előállításuk technológiai folyamatát, az azt támogató logisztikai feladatokat, műszaki újdonságokat, az egészséges táplálkozást támogató pékáru választékot. Gyakorlatban elsajátíthattam új technikai fogásokat, a digitális technikával működő berendezéseket kezelhettem.

Megismerkedtem a speciális portugál sütőipari termékek íz és forma világával, az üzlet innovációs, egyedi termékeivel, továbbá a tojáskrém sokoldalú felhasználásával, amely a legtöbb portugál termék töltelékanyagául szolgál.

A nyersanyagok katalogizálása után kiemelésre kerültek azok az összetevők, melyek bedolgozásával bővíthető a szakmánk termékválasztéka, valamint az egészséges táplálkozást képviselő termékek előállításának köre. Az egyedi receptúrák ismeretében pedig szélesebb körben megismertethetjük a mediterrán íz világot képviselő sütőipari termékeket projektek és egészségnap keretében tartott bemutatók alkalmával.

A másik munkahelyem a Santa Eugénia Padaria Pastelaria Pizzaria Restaurante Campus közelében volt. Komplette szolgáltatást nyújtó családi vállalkozás, mely lényegesen nagyobb kapacitású üzembrésszel (pékség-cukrászat) a kávézó mellett egy 250 fős étteremmel és az ezt kiszolgáló konyhával rendelkezett. A dolgozói létszám huszonöt fő volt.



Az üzemek működését komoly logisztikai tevékenység támogatta. Külső boltok, értékesítő helyekre is szállítottak ki termékeket. A termelőkapacitás egy része természetesen a kávézó és étterem friss termékkel történő ellátásáról gondoskodott.

Az előállított termékek 20%-a pékáru, 50 %-a finom pékáru, 30%-a cukrászsüteményből tevődött össze.

A pékségben találkoztam olyan technikai megoldásokkal, amelyek számomra újdonságnak számítottak. Ilyen volt a tömeg alapján osztó tézsaosztó gép, melynek programozását könnyű

volt elsajátítani, valamint a tésztaalapító gép. A technológiai folyamatok jól szabályozottak, a berendezések korszerűek voltak.

A pékáru termékválaszték itt is hasonló volt, mint a Felizben, de nagyobb hányada az egészséges táplálkozást támogató korpás, teljes kiőrlésű és magvas, rozsos termékek irányába tolódott el.

Minden termék adalékanyaggal készült, melyet már több esetben az őrleménybe belekeverték. A vevőközpontú szemlélet a termelés-szervezésben is megnyilvánult. A kelesztést késleltető berendezés alkalmazásával nagyobb termékválaszték és folyamatosan friss termék biztosítható.

A visszáru újrahasznosítását morzsagyártással oldották meg.

A finom pékáru gyártás alapja, a leveles tészta, melynek készítése szinte folyamatos. Tárolását több hűtőberendezéssel oldják meg. A croassan gyártása nagy mennyiséget képvisel, de a pastel de nata-krémes kosárka is nagyon népszerű termék. A tészta típus különböző alakítási technikájával, a töltelékanyagok sokszínűségével érik el a széles termékkínálatot. Dekorációnak csokoládét, gyümölcsöket és magvakat, elsősorban mandulát használnak.



A gyakorlati tevékenység során elsajátított innovatív tészta feldolgozási technikák és anyagösszetétel ismeretében a gyártmánylap készletünk bővítése lehetővé válik.

Az eladó térben és az üzemben is kifüggesztésre kerültek a HACCP akkreditálást igazoló dokumentumok, működési engedélyek, melyek jól tükrözik az Európai Unió által megalkotott és alkalmazott törvényi előírásoknak való megfelelést.

A konyhai részen tapasztaltam, hogy a higiéniára kiemelt figyelem irányul. A mosogató és sterilizáló gépek az étkezészet megfelelő mikrobiológiai állapotát biztosítják. A személyzet az ételkészítéssel érintkező területen kesztyűben dolgozik.

A beszerzést, gyártást és a raktári készlet mozgását, értékesítést, informatikai rendszer biztosítja, mely pontos információkat nyújt a termelést irányító részére.

Középvezetői szinten angolul beszéltek, így zökkenő mentes volt a konzultáció.

Szóba kerültek a marketing stratégiák, valamint az hogy a munkáltató részéről történő elvárások hogyan találkoznak a szakképzésből kikerült tanulók kompetencia készletével, valamint hogy mennyire nyitottak a duális képzés megvalósításában.

Mind két szakmai munkahelyen jól éreztem magam, sok olyan elméleti és gyakorlati tudással, műszaki újdonsággal, szervezési módszerrel találkoztam, melyet oktatói munkámban beépítve hasznosítani tudok.

A hét tapasztalatainak megbeszélésére, a még előttünk lévő feladatokra koncentrálnva péntekenként megbeszéléseket tartottunk, a fontos információkat rögzítettük.



Egy hét oktatási intézmények látogatásával telt, ahol az óralátogatásokon túl szakmai tapasztalatcserén is résztvettem

A látogatás színhelyei: két szakképző iskola, ahol az SNI-s fiatalok integrált oktatása is megvalósul, egy 18 év feletti fogyatékkal élő és munkaerő piacról valamilyen okból kiesett fiatalokat foglalkoztató iskola, valamint egy mindennapi életre nevelő fogyatékos intézmény.

Az intézményi látogatások és szakmai konzultációk célja minden esetben a jó gyakorlatok, tevékenységközpontú módszerek, kooperatív technikák megismerése, elsajátítása és átültetése a hazai módszertani kultúránkba volt. A szakmai oktatás innovatív elemeinek, a zöld és digitális technikák tananyagba való beépülését óralátogatások alkalmával tekintettük meg.

Az Escola Secundária Barcelos- Szakképző Iskola vezetőjével folytatott tapasztalatcserére sok kérdéssel érkezünk. Személy szerint én a duális képzés helyzete, a korai iskolaelhagyás, és a tanulók teljesítményének értékelése, a vizsgáztatási rendszer, az öko innovítás, környezettudatos, egészségmegőrző szemlélet beépülése az oktatásba témákban tettem fel kérdéseimet.

A duális képzés működőképes a vállalkozások nyitottsága miatt. Ezt a mobilitás is bizonyítja, hogy külföldi diákokat is szívesen látják a munkaerő piacon. A iskola utolsó évfolyamain végig üzemekben dolgoznak a diákok, érdemjegyeiket is ott kapják.

A 18 év iskolakötelezettség miatt kevesebb gond jelentkezik a lemorzsolódásban.

A tanulók vizsgáztatása iskolán belül történik, de aki szeretne OKJ-s képesítést is szerezhet.

A környezettudatos egészségmegőrző szemlélet pedig a projekteken keresztül, az iskola körüli természetvédelmi terület megóvása által és az iskolai büfében, menzán megtalálható élelmiszerek által jelenik meg.

A digitális technika minden órán és foglalkozáson jelen van. A iskolák jól felszerelt tantermekkel, laborokkal, tanműhelyekkel szociális és kulturális helységekkel és zöld területtel rendelkeznek.

Az intézményi látogatások alkalmával elsajátított módszereket, technikákat, tapasztalatokat a tanmenetem készítésekor, az órai munkám során adaptálni tudom.

Mediterrán országban járunk, a kulináris élményekről sem szabad megfeledkezni.

Szakmai szemmel nézve, a portugálok rengeteg édességet esznek, melynek zöme az elengedhetetlen tojáskrémekkel van töltve. Az utcán sétálva, nagyon sok a kávézó - cukrászda. A mi étkezésünkben a Campuson minden napszakban jelen volt édesség, de amellet az olívaolaj és hal is. A tenger gyümölcseiből is kaptunk ízelítőt. Fogyasztottunk rákot, kagylót, tintahalat. A sok saláta, zöltség, gyümölcs szintén az egészséges táplálkozást tükrözik.

Tapasztalat, hogy a 1,5-2 órás szieszát, valamint a vacsorát is vendéglőben töltik a portugálok. Nyugodtabb az életritmusuk, békésebbek az emberek.

A szabadidőnkben, gyakran munka után is, de hétvégén mindkét nap vendéglátónk gondoskodott arról, hogy megismerjük a környező városok nevezetességeit, történelmét, kulturális értékeit, láthassuk az óceánt és eljuthassunk a csodálatos szépségű tájakra. De gyakran felfedezhettük Barcelos utcáit, boltjait, eljutottunk a híres heti piacra, ahol a portugál kézművesek munkáit is megtekinthettük.

A vallás mindenhol jelen van. Csodálatos templomokat láttunk, valamint zarándokokat, akik a kijelölt úton haladnak a spanyolországi Santiago de Compostelába. Ezeket a jeleket felfedeztük Portóba, Barcelosban, Ponte de Limában, Valencában és spanyol területen, Tui-ban is.

Kirándulásaink során ljtottunk: Barcelos, Braga, Guimaraes, Ponte de Lima, Viana do Castelo, Apulia, Esposente, Portó, Valenzia -ahonnan egy hídon átsétáltunk Spanyolország Tui városába, Geres Nemzeti Parkba, Douro völgybe-itt meglátogattuk a Sandeman pincészetet, Varzimba, ahol egy Fado vacsorán vettünk részt . Minden utunk egy csoda volt, tele élményekkel, látnivalóval.



Barcelos



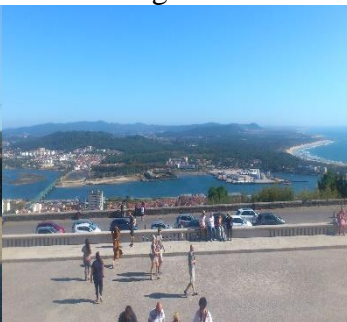
Braga



Guimaraes



Ponte de Lima



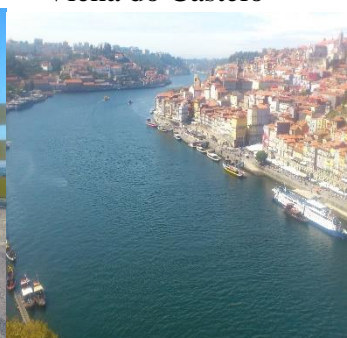
Viana do Castelo



Apulia



Esposende



Portó



Valença



Tui



Geres-Nemzeti park



Douro völgy

A nyelvi tréning, a három hét aktív eseményei, a nemzetközi kapcsolatok kiépülése, a közösen eltöltött szabadidős tevékenységek elősegítették a szakmai és köznyelvi szókinccsem gyarapodását, nyelvi kompetenciám fejlődését.

Az út végeztével elkészült egy szakmai mini szótár, amely multi-kulturális program keretében bemutatathatók.

Projektünk szakmai és kulturális sikerét a mobilitás igazgatója által átadott tanúsítvány bizonyítja, melyet a hazautazás előtti napon adott át számunkra.

**Köszönjük Portugália !**

**Köszönjük Intercultural Association Mobility Friends, Barcelos !**

