



# Erasmus+

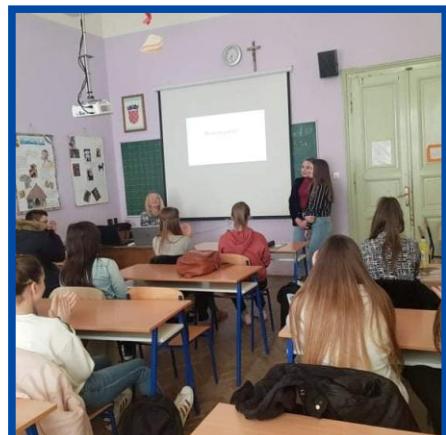
Projekt:

## Mobilnost u poljoprivredi, prehrani i agroturizmu (Agriculture, nutrition, agrotourism mobility – A. N. A.)

Broj projekta: 2019-1-HR01-KA102-060405

Portugal 2019. godine

Slovenija 2020. godine



Poljoprivredno-prehrambena škola Požega



# Erasmus+

## O projektu

Poljoprivredno-prehrambenoj školi Požega i ove je školske godine Agencija za mobilnost i programe Europske unije (AMPEU) u sklopu Erasmus plus programa odobrila projekt mobilnosti. Tijekom mobilnosti, učenici su sudjelovati na stručnoj praksi kod poslodavaca u Portugalu i Sloveniji. Učenici su imali i slobodno vrijeme za kulturno-aktivnosti, odnosno razgledavanje i upoznavanje sredine u kojoj se nalaze. Projekt nosi naziv Mobilnost u poljoprivredi, prehrani i agroturizmu (Agriculture, nutrition, agrotourism mobility - A. N. A.). Za provođenje projekta odobreno je 68.168,00 eura.

Projektnim prijedlogom planirana je kratkoročna mobilnost učenika u trajanju 16 dana. U mobilnost je bilo uključeno 28 učenika iz četiri zanimanja – tri četverogodišnja i jedno trogodišnje i četiri nastavnika.



Projektne aktivnosti započele su 1. 6. 2019. godine a završiti će 31. 5. 2020. godine. Stečene stručne kompetencije učenika evidentirane su u Europass mobilnost dokumentu, a ECVET bodovi ostvareni na temelju sadržaja i satnice stručne prakse u inozemstvu upisane si u Sporazum o učenju te će doprinijeti priznavanju stečenih kompetencija na domaćem i EU tržištu rada te lakšem zapošljavanju učenika. Učenici su ovim projektom ostvarili mnoge benefite: razmjenu iskustava, nova znanja iz struke, upoznali su nove kulture te se senzibilizirati za različitost. Ostvarili su kontakt s tvrtkama u kojima su provodili stručnu praksu što će iznjedriti mogućnosti suradnje i unapređenje školskog kurikuluma i procesa naukovanja.



Projekt je važan za nastavnike u pratnji jer su iz prve ruke upoznati s portugalskim i slovenskim sustavom obrazovanja i naukovanja te mogu procijeniti pozitivne i negativne strane stranog obrazovnog sustava koji će podijeliti s kolegama, stručnim nastavnicima i poslodavcima kod kojih učenici inače obavljaju stručnu praksu.



Prije mobilnosti učenici su imali pedagoške, stručne, finansijske i jezične pripreme koje su održali nastavnici stručnih predmeta, razrednici i članovi projektnog tima. Nastavnici koji su članovi projektnog tima ovog projekta su profesorice: Tonka Šarić, Barbara Krpota, Katarina Džalto i Anita Bubak koja je i koordinatorica projekta.

Zahvaljujemo se svim djelatnicima škole, medijima, roditeljima i učenicima koji su doprinjeli uspješnom provođenju erasmus plus projekta – Mobilnost u poljoprivredi, prehrani i agroturizmu.





# Erasmus+

## Mobilnost u Portugalu

Učenici i nastavnici Poljoprivredno-prehrambene škole, Požega boravili su u studenom i prosincu 2019. godine u Bragi, gradu u sjevernom Portugalu, te tako realizirali prvu od dviju mobilnosti Erasmus+ projekta Mobilnost u poljoprivredi, prehrani i agroturizmu. Učenici u zanimanju prehrambeni tehničar Valentina Podnar, Irena Skretić, Klara Rakonić, Barbara Barić, Ivana Arić, Barbara Jelić, Adriana Tadić te učenici u zanimanju pekar Mihajel Volaš, Alen Dragić, Josipa Kelemović, Iva Miličević, Josipa Nemešković, Gabrijela Valter i Vanesa Mudri su u pratnji nastavnica Tonke Šarić i Barbare Krpota sretno doputovali u Bragu 23. studenog 2019. godine te tako započeli dvotjednu mobilnost.

Partner primatelj, odnosno domaćin u Bragi, u Portugalu je organizacija Bragamob. Domaćin se pobrinuo oko smještaja,



kulturoloških aktivnosti te je dogovorio stručnu praksu u tvrtkama. Tijekom mobilnosti učenici su bili raspoređeni u šest različitih tvrtki. Stručnu praksu održivali su u pekarama, sirani, pivovari te pogonu za proizvodnju čokolade i likera. Zahvaljujući Erasmus+ programu koji je usmjerjen jačanju znanja i vještina, učenici su proveli 10 radnih dana u portugalskim tvrtkama gdje su učili o proizvodnji i finalizaciji posebnih vrsta čokolade, proizvodnji piva od fermentacije, njege i finalizacije, proizvodnji sira te proizvodnji pekarskih i slastičarskih proizvoda. Učenici su radili 5 dana tjedno, od ponedjeljka do petka, 8 sati dnevno. Kompetencije koje su stekli u ovom razdoblju povećale su njihovo samopouzdanje i preusmjerile znanje u inozemna poslovna okruženja.

Učenici su imali priliku primijeniti stečena znanja na konkretnim aktivnostima u stvarnom kontekstu, uključujući



upoznavanje s modernim trendovima u području pekarstva, pivarstva, mljekarstva i konditorstva. Osobito je bilo zanimljivo pratiti i sudjelovati u tehnologijama i inovacijama koje predstavljaju spoj klasičnog i modernog, što tehnologiju, odnosno proizvod, čini jedinstvenom i poželjnom svakom potrošaču. Uspjeh tvrtke u kojoj su učenici održivali stručnu praksu mjeri se u njezinoj usluzi posvećenoj ugostiteljstvu, savršenoj gastronomskoj raskoši kolača, kruhova, čokoladnih proizvoda, sireva i piva, savršene simbioze tradicionalnog i modernog. Radeći kao dio multidisciplinarnog tima, podržavajući i prateći rad drugih stručnjaka, učenici su analizirali i razvijali nove proizvode, proizvode za specifične skupine potrošača te nutritivno i vizualno obogaćene proizvode. Sudjelovali su u sustavu kontrole i nadzora proizvodnje od sirovine do konačnog proizvoda što je osobito povećalo strukovne kompetencije prehrambenih tehničara zbog nedostatka stručne prakse u navedenom zanimanju. Strukovne kompetencije pekara osobito su značajne u pogledu razvoja vještina vizualnog dojma proizvoda, ali i u stvaranju dodane vrijednosti tradicionalnom proizvodu, primjeni različitih tehnika te nadzoru proizvodnje, kroz kontrolu, od sirovina do konačnog proizvoda, učeći kroz različite metodologije rada i ideje. Razvijanje radnih navika, poduzetničkog duha i osjećaja profesionalne odgovornosti uz razvoj strukovnih vještina su prvi korak samoaktualizacije za buduće poduzetničke potevove ovih učenika.

Osim rada u tvrtkama, bilo je mesta i za upoznavanje portugalskog načina života. Za sudionike je pripremljen program s kulturološkim aktivnostima te su učenici i nastavnice posjetili prekrasne povijesne gradove i znamenitosti Portugala: Bragu, Lisabon, Fatimu, Vianu do Castelo, Guimarães i Porto.





Drugi dio mobilnosti Erasmus+ projekta Mobilnost u poljoprivredi, prehrani i agroturizmu A.N.A. učenici i nastavnici Poljoprivredno-prehrambene škole, Požega proveli su u Sloveniji u prvoj polovici ožujka 2020. godine.

Dvotjednu mobilnost učenici trećeg i četvrtog razreda u zanimanju poljoprivredni tehničar fitofarmaceut: Gabrijela Smoijver, Andelko Rezo, Mihaela Trošelj, Matej Nezić i Matea Jurković te učenici u zanimanju agroturistički tehničar: Julija Šipura, Josip Trobić, Gabrijela Josipović, Lovro Dobiš, Morena Tomljanović, Josip Turić, Antonia Lovrić, Katarina Novak i Silvija Kocijan u pratnji nastavnica Tonke Šarić i Katarine Džalto započeli su 29. veljače. Nakon dolaska u Brežice, manji grad u istočnom dijelu Slovenije, većem dijelu učenika je organiziran prijevoz do obiteljskih gospodarstava na kojima im je bio organiziran i smještaj. Četiri učenice s nastavnicama bile su smještene u hostelu u Brežicama od kuda su svakodnevno odlazile na stručnu praksu na obližnje gospodarstvo.



Četiri gospodarstva su im omogućila obavljanje kvalitetne stručne prakse. Učenici su svoja teoretska znanja mogli primjenjivati i usavršavati tokom cijelodnevnog boravka u obiteljima. Omogućeno im je da nauče kako se baviti agroturizmom. Timarili su životinje, imali su priliku i jahati konje, radili su u vinogradu, pripremali su hranu i smještaj za goste, posluživali goste, sudjelovali su u njezi vina i ambalažiranju. Omogućeno im je da nauče puno o uzgoju, sadnji i njezi presadnica različitih vrsta povrća kako na ekološki, tako i konvencionalni način. Osim toga radili su i na različitim uređajima za obradu i pripremu tla, sijačici presadnica. Aktivno su sudjelovali na prezentaciji uređaja za sprječavanje mraza u vinogradima i voćnjacima.

Sva ova iskustva omogućuju učenicima u zanimanju agroturistički tehničar da mogu raditi na poljoprivrednim, turističkim i ugostiteljskim poslovima gospodarskog imanja, imaju znanja o ekološkoj proizvodnji povrća, voća, vinove loze i drugih poljoprivrednih i prehrabnenih proizvoda. Stekli su vještine s kojima će organizirati i voditi brigu o proizvodnji kvalitetne hrane (povrća, voća, mesa, mlijeka ...). Moći će planirati i vršiti nabavu

robe te će biti sposobljen za čuvanje živežnih namirnica, sastavljati jelovnike, organizirati pripremu hrane, voditi brigu o ekonomičnosti rada i estetskom izgledu prostora te planirati, procijeniti i promovirati usluge i sadržaje koje pruža korisnicima.

Dok učenicima u zanimanju poljoprivredni tehničar fitofarmaceut omogućavaju da poznaju sredstva za zaštitu bilja i njegovu upotrebu te njihovo djelovanje na čovjeka i okoliš, obavljaju poslove uzgoja i zaštite biljaka, primjenjujući različita sredstva za zaštitu. Primjenjuju mehanizaciju u ratarskoj, povrtarskoj, voćarskoj i vinogradarskoj, cvjećarskoj i dendrološkoj proizvodnji te mehanizaciju u stočarstvu kao i s konzerviranjem i čuvanjem traktora izvan sezone.

Razvijanje radnih navika, poduzetničkog duha i osjećaja profesionalne odgovornosti uz razvoj strukovnih vještina su prvi korak samoaktualizacije za buduće poduzetničke potpovitnosti ovih učenika.



Učenici su na obiteljskim gospodarstvima prihvaćeni kao dio obitelji. U obiteljskoj atmosferi se lakše učilo, ali nije nedostalo smjeha, glazbe i zadovoljstva postignutim rezultatima. Sudionici ovog dijela mobilnosti upoznati su i s brojnim običajima, tradicionalnom hranom, povijesti i zanimljivostima posavske Slovenije.





### Josipa Nemešković, pekar

Prijavila sam se na natječaj za mobilnost u Portugalu jer sam znala da me čekaju nova i uzbudljiva iskustva. Bila sam oduševljena kada sam izabrana da sudjelujem u ovom projektu i nestripljivo sam čekala dan polaska. Posebno sam se radovala prvom letu zrakoplovom. Bio je to predivan osjećaj, jedna velika pustolovina. Smjestili smo se u hotel i obišli znamenitosti Brage, a brzo je stigao i trenutak kada sam došla na svoje radno mjesto. Moram priznati da sam jedva čekala upoznati svog mentora jer sam vjerovala da će naučiti puno o pekarstvu i pekarskim proizvodima. Nisam se prevarila! Iz dana u dan svladavala sam nove pekarske vještine, a poslove sam obavljala brže i preciznije. Također sam naučila mnogo o portugalskoj kuhinji te njihovim običajima i znamenitostima.

### Gabrijela Valter, pekar

U Bragi, Portugal, sam obavljala praksu dva tjedna. Bili smo smješteni u hotelu Estação. Na praksi sam puno toga naučila. Pravila sam kolače i torte, ukrašavala ih te sam oblikovala tijesto u razne proizvode kojih nema u našim pekarama. Vidjela sam mnoge prekrasne znamenitosti Portugala. Bez razmišljanja bih sve ponovila jer mi je to najbolje iskustvo u životu. Prvi put sam letjela zrakoplovom. Bojala sam se prvog leta, ali je ipak bilo zabavno i pogled je bio predivan. Naučila sam i najvažnije riječi na portugalskom jeziku te poboljšala znanje iz engleskog jezika.



### Valentina Podnar, prehrambeni tehničar

Projekt Erasmus+ pružio mi je mogućnost stjecanja iskustva međunarodne mobilnosti u sigurnom okruženju voditelja koji su brinuli o nama. Vrijeme mog boravka u Portugalu bilo je prikladno za raspravu i učenje o pitanjima socijalne uključenosti i različitosti. Ondje mi se sve svidjelo. Iznimno sam zadovoljna boravkom u Portugalu i putovanjem, a posebno praksom. Radila sam u Chocolate com Pimenta prodavaonici koja je i proizvodni pogon. Nisam prodavala proizvode, već sam se bavila proizvodnjom i pakiranjem proizvoda. Svi proizvodi su pakirani u ambalažu koju je potrebno ručno oblikovati i u nju zapakirati gotov proizvod. U proizvodnji sam ukrašavala i pravila bombonjere, izrađivala čokolade raznih okusa, punjene bombone, čokoladne pahuljice, mafine i mnoge druge proizvode. Imala sam mentora koji je radio s nama. On je pravio delikatnije proizvode poput čokoladnih šalica, okvire od čokolade sa slikom i ukrase za Božić. Napravio je velikog Djeda Božićnjaka s velikim okićenim borom, a ja sam mu pomagala. Vidjela sam strojeve za topljenje i hlađenje čokolade te miješalicu koja pravi bombone i pahuljice. Sve mi se to jako svidjelo i bez razmišljanja bih sve opet ponovila. Portugal je prelijep, posebno me se dojmilo koliko su odani obitelji i vjeri. Imaju prelijepе crkve i svetišta. Svaki djelić grada Brage ima svoj prostor za molitvu. Ti prostori su ukrašeni kipovima Isusa i mnogim drugim svetcima. Očarao me ocean i prelijepе pješčane plaže koje će mi zauvijek ostati u sjećanju. Jako sam zahvalna što postoje Erasmus+ projekti jer mi je pružena prilika da puno novoga vidim i naučim.



### Barbara Barić, prehrambeni tehničar

U Bragi, Portugal, sam obavljala stručnu praksu zahvaljujući projektu Erasmus+. Tijekom ta dva tjedna naučila sam puno toga. Bili smo smješteni u hotelu Estação. Radila sam u tvornici piva Cerveja Letra i tamo sam se prvi puta susrela s radom u tvornici. Vidjela sam tehnološki proces proizvodnje piva, naučila sam kako se pune boce pivom, dezinficirala sam boce te smo pravili i specijalnu vrstu piva od grožđa koje se pravi samo jednom godišnje. Nisam imala nikakva očekivanja prije odlaska u Portugal, ali sam već nakon par dana bila potpuno oduševljena. Vidjeli smo mnoge portugalske znamenitosti i Atlantski ocean, naučili smo puno o portugalskoj kulturi i običajima, stekli smo nove prijatelje te poboljšali znanje engleskog jezika. Prvi put sam letjela zrakoplovom, radila u tvornici i svakodnevno koristila strani jezik. Najviše mi se svidio portugalski stil života koji je jako opušten. Shvatila sam da se rad i trud isplate jer da se nisam potrudila u školi, možda nikada ne bih vidjela Portugal. Svima preporučujem da se prijave i sudjeluju u Erasmus+ projektima. Obećajem, nećete se pokajati!



### Ivana Arić, prehrambeni tehničar

Sudjelovanjem u Erasmus+ projektu u Bragi imala sam priliku raditi u tvornici piva Cerveja Letra. To je bilo moje prvo radno iskustvo. U tvornici sam radila u proizvodnom procesu proizvodnje piva: dezinficiranje boca, pakiranje itd. Također sam sudjelovala i u proizvodnji piva od grožđa koje proizvode samo jednom godišnje. Tvornica piva bila je pokraj tvornice čokolade pa sam imala priliku upoznati se i s proizvodnim procesima i tehnologijom proizvodnje čokolade te degustirati slatke proizvode koji su me oduševili. U Portugalu smo posjetili mnoge prekrasne povijesne gradove poput Porta i Lisabona. Oduševio me portugalski način života. Portugalci pristupaju životnim izazovima dosta opušteno, ali to ih ne sprječava da budu uspješni. Uvijek su opušteni i nikada ne paničare zbog nekog problema. U Portugalu smo bili u prosincu pa smo uživali u božićnom ugođaju i božićnom koncertu koji se održao u centru Brage. Gradovi su bili okićeni lampionama i drugim božićnim dekoracijama. Ovaj projekt mi je pružio jedno veliko životno iskustvo koje nikada neću zaboraviti te je pozitivno utjecao na moje radno iskustvo, samostalnost i znanje engleskog jezika.

### Adriana Tadić, prehrambeni tehničar

Jako mi se svidjelo sudjelovati u ovom projektu tijekom cijele godine. Sudjelovala sam u pedagoškim, stručnim, finansijskim i jezičnim priprema, obavljala sam stručnu praksu u Portugalu i predstavila projekt učenicima iz drugih razreda i zanimanja. Drago mi je što sam sudjelovala u ovom projektu jer sam zbog njega prvi puta putovala zrakoplovom i posjetila Portugal. Bili smo smješteni u gradu Bragi gdje smo obavljali stručnu praksu. Radila sam u tvornici sira Senras Dairy gdje sam sudjelovala u cijelom procesu pravljenja sira. Sir smo proizvodili, pakirali i pripremali za prodaju. Mogu reći da sam stekla puno novih i korisnih znanja i iskustava u struci. Željela bih da se ovaj projekt nastavi kako bi i drugi imali priliku naučiti nešto novo te sudjelovati u projektu koji će pamtitи čitav život!



### Gabrijela Josipović, agroturistički tehničar

Sudjelovanje u Erasmus+ projektu mi se svidjelo jer sam upoznala nove ljude i stekla nova iskustva. Boravila sam u MC Hostelu Brežice, a praksu sam održivala na poljoprivrednom gospodarstvu Vimpolšek gdje sam učila o agroturizmu u Sloveniji. Poljoprivredno gospodarstvo Vimpolšek bavi se proizvodnjom poljoprivrednih proizvoda. Naučila sam pripremiti neka tradicionalna slovenska jela, pravilno orezivati voćke, saditi presadnice u vrt i još mnogo toga. Slovenija je jako lijepa zemlja s bogatom kulturom te prekrasnom prirodom i gradovima. Preporučila bih svima onima koji su zainteresirani da se prijave na Erasmus+ projekte mobilnosti zbog stjecanja novih iskustava i većih mogućnosti za pronalazak posla.

### Josip Turić, agroturistički tehničar

Svidjelo mi se sudjelovati u projektu jer sam se zabavio, stekao nove prijatelje i iskustva koja mogu koristiti na gospodarstvu svoje obitelji. Bio sam smješten na poljoprivrednom gospodarstvu Pri Martinovih. Oni se bave seoskim turizmom, proizvodnjom domaćeg soka i vina (godišnje 30 000 litara) te manjim dijelom uzgojem janjadi, goveda i prasadi. Sve što jedan gost kod njih jede ili piće je iz domaće proizvodnje. Osim što gosti na ovom imanju uživaju u prekrasnom pejzažu, miru, tišini i domaćoj hrani, borave i spavaju u prenoćištu izgrađenom gotovo u potpunosti od drveta. Projekt je koristan i preporučio bih svima da sudjeluju u ovakvim projektima jer je to prekrasno iskustvo iz kojega se može puno naučiti.



### Matej Nezić, poljoprivredni tehničar, fitofarmaceut

Bio sam smješten na poljoprivrednom gospodarstvu Jurečić u Sloveniji. Oni se bave uzgojem povrća i voća. Radio sam u plastenicima. Tamo sam naučio sve vezano za poljoprivrednu proizvodnju i proizvodnju povrća, a ta područja me i inače jako zanimaju. Projekt je odličan i dobro organiziran te pruža puno prilika za stručno usavršavanje i stjecanje novih znanja, vještina i iskustava u novim načinima rada.

Smatram da se ovakvi projekti trebaju nastaviti provoditi jer učenici primjenjuju stečeno znanje u praksi, stječu radno iskustvo i aktivno koriste strani jezik.

### Mihaela Trošelj, poljoprivredni tehničar, fitofarmaceut

Sudjelovanjem u projektu Erasmus+ stekla sam puno novih znanja. Bila sam smještana u Sloveniji na imanju Pri Martinovih. Imala sam priliku raditi neke nove poslove kao što su rad u štali, posluživanje u restoranu i slično. Naučila sam najvažnije riječi na slovenskom jeziku te sam upoznala novu zemlju, kulturu i nove ljude. Boravak u Sloveniji mi se jako sudio i smatram da se ovakvi projekti trebaju nastaviti. Učenici na stručnoj praksi stječu radno iskustvo i prijatelje, ali i unaprjeđuju svoje radne, jezične i socijalne vještine.



### Andželko Rezo, poljoprivredni tehničar, fitofarmaceut

Svidjelo mi se sudjelovanje u projektu Erasmus+. Projekt pruža nova znanja i iskustva. Bio sam smješten na poljoprivrednom gospodarstvu Jurečić u Sloveniji gdje se bave uzgojem povrća i voća. Radio sam u plastenicima. Naučio sam puno o tehnologiji proizvodnje povrća, pravilnom izboru vrste i sorte povrća, odabiru i pripremi tla, pravilnom navodnjavanju i pH vrijednosti tla. Projekt je koristan te sam imao priliku surađivati s odličnim poljoprivrednicima, stjeći nova znanja i obavljati stručnu praksu. Upoznao sam mnoga divnih ljudi koje će pamtiti do kraja života.



### Silvija Kocijan, agroturistički tehničar

Sudjelovanjem u projektu stekla sam nova znanja, ali i primjenila već stečena teorijska znanja u praksi. Stekla sam radne navike i radila nove poslove koje prije nisam obavljala. Vezala sam lozu, hrnila životinje, vozila traktor, posluživala hranu i kuhalu. Upoznala sam nove ljude, slovensku tradicionalnu kuhinju i običaje. Preporučila bih svima onima koji su voljni raditi i stjecati nova radna iskustva i znanja da se prijave na Erasmus+ projekte jer će im to omogućiti puno novih znanja i vještina, a i dobre zabave neće nedostajati!

### Antonia Lovrić, agroturistički tehničar

Sudjelovanjem u Erasmus+ projektu stekla sam puno novih znanja i vještina. Mobilnost se održala u Sloveniji, a praksu sam obavljala na obiteljskom gospodarstvu Vimpolšek. Tijekom dva tjedna stručne prakse radili smo marljivo s mentorom na polju i u voćnjaku, ručno sadili krumpir, orezivali voćke, ručno gnojili zemlju itd.

Naučila sam kako puno o slovenskim tradicionalnim jelima i načinima pripremanja te pripremi mesa za daljnju proizvodnju. Tijekom vikenda posjetili smo muzej u Brežicama, Bledsko jezero te glavni grad Ljubljani. Vidjeli smo predivne građevine, kulturne znamenitosti i prirodna dobra. Smatram da bi i drugi učenici trebali sudjelovati u ovakvim projektima jer pomoću njih proširujemo naše vidike i jačamo poduzetnički duh.

