ikt.szám:

**Nemzeti Agrárgazdasági Kamara**

**Szakképzési és Szaktanácsadási Igazgatóság**

**Tárgy:** Borsod-Abaúj-Zemplén megye „Szakmakóstoló” pályaorientációs programhét tervezete - Georgikon GMÉTSZIK, Sátoraljaújhely

**„SZAKMAKÓSTOLÓ HÉT” PROGRAMTERV 2021.**

**Borsod-Abaúj-Zemplén megye/ Georgikon GMÉTSZIK**

A Nemzeti Agrárgazdasági Kamara, a szakképzésről szóló 2019. évi LXXX. törvény 100. § (1) i) bekezdése, valamint a szakképzésről szóló törvény végrehajtásáról rendelkező 12/2020. (II.7.) Korm. rendelet 347. § (1) bekezdése értelmében közreműködik a pályaorientációs feladatok ellátásában.

A programhét **cél**ja, hogy a pályaválasztás előtt álló általános iskolásoknak bemutassuk a borvidékhez kötődő, - a megye északi részén megtanulható- szakmákat.

Elsődlegesen a **Szőlész-borász és a Bor-és pezsgőgyártó technikust**, illetve a kapcsolódó, vagy választási lehetőséget nyújtó élelmiszeripari technikust is. (A fokozódó munkáltatói elvárások, az élelmiszeripari üzemek törvényben előírt kötelező végzettsége miatt a gazdálkodók igénye jelentős lenne irántuk, bár a családok a régi rossz jövedelmezőség- szőlőfelvásárlási anomáliák- miatt nem szívesen engedik, küldik ide a gyerekeiket. Igyekszünk bemutatni a változásokat.)

Az tervezzük, hogy az egy hét során az általános iskolás tanulók közelebbről is megismerhessék a programhét szakmáit, valamint ízelítőt kapjanak a középiskola működését, elvárásait, illetően, ezzel is elősegítve pályaválasztásukat, és a megyei szakember-utánpótlás biztosítását.

A résztvevő általános iskolás **tanulók kiválasztásán**ál a fő szempont a *beiskolázási körzetbe tartozó* általános iskolák megkeresése volt. Ennek révén megismertetjük velük a **„SZAKMAKÓSTOLÓ HÉT” PROGRAMTERVÉT,** és bátorítjuk őket, hogy használják ki ezt a lehetőséget.

A programhétbe bevont **agrár-szakképző intézmény a Georgikon Görögkatolikus** Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium (3980 **Sátoraljaújhely**, Kossuth L. u. 26.). A szakképző intézmény B-A-Z megyében a mezőgazdasági és élelmiszeripari szakmák oktatását régóta, viszonylag kiegyenlített létszámmal látja el. Infrastrukturális feltételeiket folyamatosan fejlesztik, oktatóik szakmai tudása mellett elhivatottságuk is kiemelkedő. Földrajzilag a Tokaji Borvidék területén működnek, a szőlőtermesztés és borászat - új tulajdonosi körökkel megújuláson megy keresztül. A megyében a szőlész-borász képzésnek itt van hagyománya. A szakemberigényt igyekeznek a modern kor kihívásaira is felkészíteni, hasonló szakmakínálatú nemzetközi iskolákkal közös programok (VITEA) segítségével a szakma színvonalát folyamatos fejlesztéssel is segítik, mindemellett sok helyi termelővel, borászattal jó kapcsolatot ápolnak. Az iskola érzékeli az alacsonyabb tanulói jelentkezést, de a szakemberigény miatt az érdeklődést az oktatási körülmények javításával, modernizálásával, vonzóbbá tételével igyekeznek emelni, javítani. A képző – a munkaerőpiaci igények miatt- színvonalas új tanborászatot avatott, és hagyományos pincére is szert tett.

A szakmunkásképzés mellett a borhoz, élelmiszeriparhoz kapcsolódó technikusképzés a megyében csak itt elérhető (eszköz, oktatók).

A **szakmajegyzék szerint** népszerűsíteni kívánt **szakma/ szakmairányok a**  szőlész-borász, és a bor-és pezsgőgyártó technikus, (élelmiszeripari technikus).

A programhéten az alábbi **gazdálkodókkal** ismerkedhetnek meg a résztvevő diákok:

* Moravszky Kft, Pálháza és Pálházi Vízimalom és Sütőház, Pálháza ([palhazi-vizimalom.hu)](https://palhazi-vizimalom.hu/index.php)) A hely adottságai és szokásos programjai alkalmasak az alkoholmentes „borkóstoló” bemutatására, lebonyolítására.
* Georgikon Tanborászata, Sátoraljaújhely ([Tangazdaság – Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szakgimnázium, Szakközépiskola és Kollégium (mggeorgikon.hu)](http://mggeorgikon.hu/hu/gyakorlati-oktatas/tangazdasag/) – [Tanborászatot adtak át a Georgikon Görögkatolikus Technikumban - YouTube](https://www.youtube.com/watch?v=DEmiKj_CyUQ)

Az iskola tangazdasága az oktatótermek mellett gépműhellyel, üvegházakkal, tankerttel és tanborászattal is rendelkezik. Az iskolában laboratóriumok, szaktantermek állnak rendelkezésre.

* Dereszla Bortermelő és Értékesítő Kft/ Dereszla Pincészet, Bodrogkeresztúr ([www.dereszla.hu](http://www.dereszla.hu)): A Dereszla Pincészet a Tokaji Borvidék egyik leggazdagabb történelmi múltjával rendelkező borászata. Magyarország történelme végig kísérhető a pince múltján. A 600 éves történelmi pincék több mint 1 kilométer hosszan, öt szint mélységben találhatóak, a Dereszla dűlői alatt. Itt a pincelátogatás során megismerkedhetnek a pince történelmével, a borászati technológiákkal, a feldolgozás folyamatával is. A résztvevők játékos feladatokon keresztül ismerkedhetnek meg a borászati eszközökkel, a pincével. A Henye Borászat épületében található **helyszínen** a teraszról tokaj-hegyaljai dűlőkben, a Tokaj-hegyben gyönyörködhetünk, de jó idő esetén egészen Sárospatakig ellátni.
* Borecet Kft, Borecet Művek- Bodrogkeresztúr (www-borecet.hu): A szőlő mellett egyéb, nem alkoholos termékek is előállíthatóak, ilyen az ecet. Az iskola közelében egy neves, színvonalas üzem működik, aki kész és örömmel vállalja, hogy a leendő kollégáinak bemutatja a gyártást, tájékoztatást ad a különféle ecetkészítési eljárásokról is. Fontos, hogy a leendő tanulók több aspektusát láthassák a szakmának. erre ez a látogatás kiváló lehetőséget ad.
* Bormúzeum Tokaj, ([www.bormuzeum.eu)](http://www.bormuzeum.eu)) ld. múzeumpedagógia, foglalkozások menü is!): A Világörökségi Bormúzeum az európai világörökségi borvidékek kiállítóhelyeként és múzeumaként működik a kor igényeinek megfelelően. A Tokajba érkező turisták Magyarország egyetlen világörökségi borvidéke mellett osztrák, francia, német, olasz, portugál és svájci termőterületek különlegességeivel is megismerkedhetnek.

A Tokaj-hegyaljai borvidéket interaktív tárlatok mutatják be, a látogatók gyalogosan, kerékpárral, vagy autóval úgy barangolhatják be a térséget, hogy közben ki sem lépnek az épületből.

A főszerepet persze A TOKAJI kapja. A világszerte ismert borról, az ahhoz kapcsolódó munkákról és hagyományokról szinte mindent megtudhatnak a múzeum vendégei. A tárlatok könnyeden mutatják be mindezt a technika és a digitális lehetőséget segítségével.

A Világörökségi Bormúzeumban azok sem fognak unatkozni, akik a hagyományos kiállításokat keresik. A Tokaji Múzeum gyűjteményének egy része, benne eddig be nem mutatott leletekkel is helyet kap a háromszintes épületben, így a városba érkező vendégek a térség múltját is megismerhetik.

A programok kialakításában fontosnak tartjuk a múlt-jelen-jövő áttekintését, a szőlőfeldolgozás több aspektusának bemutatását, eltérő méretű üzemekben. Az iskola új szőlőfeldolgozóját nemrég avatták. A feldolgozás mellett a laboratóriumi munkák fontosságát, abból ízelítőt, illetve kapcsolódó munkák- címke, borkóstoláshoz falatkák fontosságára is kitérünk. Az iskola oktatói mellett üzemi szakemberek is segítik az érdeklődések felkeltését.

Egy hét 5 napján igyekszünk többféleképp megmutatni és érdekessé tenni a szakmákat, élménydús programokkal. A munkáltató jellegű feladatoknál csoportbontással, hogy a személyesebb foglalkozást biztosítani tudjuk.

A programhét tervezett **időpont**ja: 2021. július 19-23.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NAK megyei igazgatósága** | | | **Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Igazgatósága** | |
| **Szakképző intézmény neve, címe** | | | **Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium**  3980 Sátoraljaújhely,  Kossuth L. u. 26. sz. | |
| **„Szakmakóstoló hét” dátuma** | | | **2021. július 19-23.** | |
| **Dátum** | **Időpont** | **Tevékenység/program leírása** | **Program helyszíne** | **A programnap felelősei** |
| ***Iskola megismerése*** | | | | | |
| 2021. július 19.  hétfő | 8:00-9:00 | Érkezés, regisztráció | **Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium (Georgikon GMÉTSZIK)**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26. sz. | 4 fő |
| 9.00-10.00 | *Bemutatkozás, iskola bemutatása* |
| 10.00-10.20 | Tízórai |
| 10.20-12.00 | 1. csoport Laboratóriumi érdekességek (borvizsgálat)  2. csoport Illatminták bemutatása. Felismerési verseny. |
| 12.00-12.30 | Ebéd |
| 12.30-15.00 | 2. csoport Laboratóriumi érdekességek (borvizsgálat)  1. csoport Illatminták bemutatása. Felismerési verseny. |
| 15.00-15.20 | Uzsonna |
| 15.20-16.00 | Játékos kvíz a napi eseményekből |
|  |  |  |
| ***Bort, búzát, békességet*** | | | | | |
| 2021. július 20.  kedd | 7.50-8.00 | Gyülekezés | **Georgikon GMÉTSZIK**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26. sz. | 4 fő |
| 8.00-8.25 | Utazás Pálházára autóbusszal |  |
| 8.25-9.00 | Szakmai nap helyének megismerése (Középkori Vizimalom rövid bemutatása) | Középkori Vizimalom 3994. Pálháza, Perlit u. 2. |
|  |  |  |
| 9.00-9.20. | Tízórai | Pálházi Vízimalom  3994. Pálháza,  Perlit u. 2. sz |
| 9.20-12.00 | 1. csoport Szüreti pogácsa, borkorcsolya készítés. Lopózás gyakorlása, puttonyozás „sorok között” |
| 9.20-12.00 | 2. csoport Borkóstolás, borbírálat szabályai, rejtelmei. Alkoholmentes szőlő, gyümölcs italok kóstolása, „bírálata”.  Vizimalom működésének bemutatása. | Pálházi Vízimalom foglalkoztató terme 3994. Pálháza,  Perlit u. 2. sz |
| 12.00-12.30 | Ebéd | Pálházi Vízimalom 3994.Pálháza,  Perlit u. 2. sz. |
| 12.30-15.00 | 1. csoport Borkóstolás, borbírálat szabályai, rejtelmei. Alkoholmentes szőlő, gyümölcs italok kóstolása, „bírálata”.  Vizimalom működésének bemutatása. |
| 12.30-15.00 | 2. csoport Szüreti pogácsa, borkorcsolya készítés. Lopózás gyakorlása, puttonyozás „sorok között” |
| 15.00-15.20 | Uzsonna |
| 15.20-16.00 | Utazás Sátoraljaújhelyre autóbusszal | **Georgikon GMÉTSZIK**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26 |
| ***Tanborászat bemutatása*** | | | | | |
| 2021. július 21.  szerda | 7.50-8.00 | Gyülekezés | **Georgikon GMÉTSZIK**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26. | 4 fő |
| 8.00-8.20 | Utazás a tangazdaságba Futrinkával |  |
| 8.20-9.00 | Tangazdaság létesítményeinek bemutatása (Tanborászat, gépműhely, üvegház, tankert; eszközök, munkák bemutatása-9:20-tól foglalkozások | **Georgikon GMÉTSZIK**  **3980 Sátoralja**újhely, Várhegy 1. sz. |
| 9.00-9.20 | Tízórai |
| 9.20-12.00 | 1. csoport Szőlőfeldolgozás, bortárolás megismerése.  Elsősegély nyújtási fogások megismerése, gyakorlása. |
| 9.20-12.00 | 2. csoport Szőlő egyéb feldolgozási lehetősége. (Ivólé készítés, lekvárfőzés) |
| 12.00-12-40 | Ebéd |
| 12.40-15.20 | 2. csoport Szőlőfeldolgozás, bortárolás megismerése.  Elsősegély nyújtási fogások megismerése, gyakorlása |
| 12.40-15.20 | 1. csoport Szőlő egyéb feldolgozási lehetősége. (Ivólé készítés, lekvárfőzés) |
| 15.20-15.40 | Uzsonna |
| 15.40-16.00 | Utazás az iskolába Futrinkával | **Georgikon GMÉTSZIK**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26 |
| ***A Tokaji Borvidék megtekintése*** | | | | | |
| 2021. július 22.  csütörtök | 7.50-8.00 | Gyülekezés | **Georgikon GMÉTSZIK**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26. | 4 Fő |
|  | 8.00-9.00 | Utazás autóbusszal Dereszla pincészethez |  |
|  | 9.00-9.20 | Tízórai |  |
|  | 9.20-10.50 | Dereszla Pincészet bemutatása | 3916 Bodrogkeresztúr, Felső u.2 |
|  | 10.50-11.00 | Utazás autóbusszal Borecet Művekhez |  |
|  | 11.00-12.00 | Borecet Művek interaktív bemutatása, borecet-kóstoló | 3916 Bodrogkeresztúr, Tarcali u.22. |
|  | 12.00-12.30 | Utazás autóbusszal Tokajba |  |
|  | 12.30-13.30 | Ebéd |  |
|  | 13.30-14.30 | Világörökségi Bormúzeum Tokaj meglátogatása | Tokaj, József Attila u. 11., Serház u. 55, 3910 |
|  | 14.30-14.50 | Séta, Kvíz, uzsonna | Tokaj |
|  | 14.50-16.00 | Utazás autóbusszal Sátoraljaújhelybe | **Georgikon GMÉTSZIK**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26 |
|  |  |  |  |  |
| ***A szőlő, a bor és az informatika.*** | | | | | |
| 2021. július 23.  péntek | 7.50-8.00 | Gyülekezés | **Georgikon GMÉTSZIK**  3980 Sátoraljaújhely, Kossuth L. u. 26. sz. | 4 fő |
|  | 8.00-10.00 | 1.csoport Heti tevékenység feldolgozása digitálisan (portfolió készítés) |
|  | 8.00-10.00 | 2.csoport Borcímkék tervezése. Francia borászati testvériskola, és franciaországi borászati gyakorlatok bemutatása. |
|  | 10.00-10.20 | Tízórai |
|  | 10.20-12.20 | 1.csoport Borcímkék tervezése. Francia borászati testvériskola, és franciaországi borászati gyakorlatok bemutatása. |
|  | 10.20-12.20 | 2.csoport Heti tevékenység feldolgozása digitálisan (portfolió készítés) |
|  | 12.20-13.00 | Ebéd |
|  | 13.00-14.00 | Felkészülés a szülők fogadására |
|  | 14.00-15.40 | Szülőkkel való beszélgetés, elégedettség-mérés, közben közös uzsonna |
|  | 15.40-16.00 | Programzárás, elbúcsúzás |

Kelt: Sátoraljaújhely, 2021. április 28.

*Készítette:*

*……………………………. ……………………………….. ……………………………….*

*Nagy László Papp Zoltán Dudás Erzsébet*

*szakmai igazgató helyettes* mb. igazgató B-A-Z megyei képzési referens

*Egyetértett:* *Jóváhagyta:*

……………………………. ………………………………………

Tarr Zoltán. Székely Erika

NAK B-A-Z Megyei Igazgatóság NAK Szakképzési és Szaktanácsadási

megyei igazgató igazgató