



Szakmai beszámoló

Erasmus+ szakmai gyakorlatról

2023.09.08-29. Requena

Spanyolország

Készítette: Cserépné Varga Mária

Iskolánk nemzetközi kapcsolata újabb helyszínnel bővült az Erasmus szakmai gyakorlat ösztöndíjprogram keretein belül és így jutottam el Spanyolországba Requena-ba. Az új tanév elején a szokásos teendők mellett a szakmai gyakorlatra való felkészülés is napi szinten adott feladatokat.

A korábbi külföldi szakmai gyakorlatokkal összehasonlítva a nyelvi felkészülés új formában, online zajlott. Ez a szakmai gyakorlat abban is eltért a korábbiaktól, hogy nem nappali tagozatos diákokkal utaztunk, hanem az iskolánkban felnőtt képzésű jogviszonyban tanuló 6 fő szőlész-borász tanulóval.

- Csizmadia János
- Hosszú Bendegúz
- Lendák Gyöngyi
- Orosz Dániel
- Spicz Müller Ilona
- Vincze Tamás

**2023.09.08-án** hajnali 4 órakor indultunk Budapestre a Liszt Ferenc Repülőtérre, ahonnan repülővel utaztunk Barcelona-ba. Járatunk 08:55- kor indult és 2,5 órás repülő út után szálltunk le Barcelona repterének T2 B termináljában, ahonnan a reptér termináljai között közlekedő ingyenes busszal kellett átmennünk a T1 terminálba, ami így utólag nem tűnik bonyolultnak, de akkor sok apró problémával kellett szembesülnünk, többek között, nem találtuk az ingyenes reptéri busz megállóját, a helyiektől pedig hiába kértünk segítséget, nem sokan beszélnek angolul. Csaknem egy órát töltöttük a keresgéléssel, mire megtaláltuk az Alsa busz megállóját, amivel Valenciába jutottunk el. Közel öt órás buszozás után érkeztünk meg Valenciába, ahol már vártak minket és két személyautóval jutottunk el a szálláshelyünkre Requena-ba, a Casa Isabel-be. A szállásadónkon kívül a partner iskola igazgatója és angol tanára is nagy szeretettel fogadott minket, akikkel megbeszéltük a fontosabb információkat az előttünk álló hétre.



Mivel megérkezésünk péntekre esett, a hétvégét kulturális programokkal és pihenéssel töltöttük. A csoporttal együtt **09.09-én**, szombaton Valenciába mentünk, ahol városnézés közepette megkóstoltuk a spanyolok jellegzetes ételét a paella-t. **09.10-én** pedig Requena nevezetességeivel ismerkedtünk.



**09.11-én** kezdődött a szakmai munka. Ezen a napon a Pago de Tharsis borászatot látogattuk meg, ahol Gyöngyi és Tamás töltötte a szakmai gyakorlatát. Mint megtudtuk a borászat központja a 12 hektáros szőlőültetvény közepén helyezkedik el. A Pago de Tharsis vezető borászat a pezsgő gyártásban. A termesztett fajták közül kiemelkedik a „Bobal”, a további fajták pedig a Merlot, Cabernet Franc, Albarino, Tempranillo, Godello és Bronx. A talaj mészköves-homokos, szervesanyagban szegény, jó vízáteresztő képességű. Az éghajlat kontinentális, némi mediterrán hatással. A nyár forró és száraz, a nappali és az éjszakai hőmérséklet nagy ingadozásokkal (20 C fokig is terjedhet az ingadozás), a tél hideg, időnként esővel. A szakmai gyakorlat a szüret idejére esett, így a diákok főleg ehhez kapcsolódó feladatokat kaptak (próbaszüret, mintavétel, must, illetve borvizsgálat).



**09.12-én** következett a Sierra Norte borászat, amit felkerestünk, itt Dani és Bendegúz dolgozott. Megtudtuk, hogy 322 hektáron termesztenek szőlőt, Camporroblesben, Calderónban, La Rodában, Carcelénben, Jumillában és El Pinósban vannak a szőlőterületeik. A pincészet központja Requinában van, itt zajlik a mindennapos szervezési, logisztikai, adminisztrációs és kutatási munka. A borászat elkötelezett az organikus borászat iránt, a központi épületegyüttes kialakítása is ennek szellemében valósult meg. Igyekeznek a hagyományokat modern köntösben átmenteni az utókor számára. A központi épület nagyon modern külsőben jelenik meg, míg a birtok területén található régi épületeket meghagyták - ahol még folytak a munkálatok - és felújítva étteremként, illetve szállodaként fog működni. A borok tárolására pincerendszerükben amerikai és francia fahordókat használnak. 1100 hordó volt betárolva az egyik pincében. Mivel magas a légtér, a megfelelő páratartalom biztosítását automatikus párasító berendezés biztosítja. A pince tetőszigetelése fölött a felszínen fűvet és

más évelő növényeket ültettek. A requenai központból történik a borok szállítása Európába és a világ minden tájára. A borászat elkötelezett az őshonos mediterrán fajták iránt, mint a Bobal és a Monastrell.



**09.13-án** a harmadik borászatot látogattuk meg, amelyben Ilona és János dolgozott. A Murviedro borászat, a legnagyobb a három borászat közül, amelyben jártunk. Szőlőültetvényeik nagy részén biogazdálkodást folytatnak, elkötelezettek a vegán borok iránt. A víz- és hulladékcsökkentés területén korszerű tisztítószereket használnak, a pincészetben használt üvegeket és a kartonpapírt újrahasznosítják. A tanulóink itt munkaruhát is kaptak. A borvizsgálat nagyon jól felszerelt laboratóriumban folyik, ahol a tanulóink is napi szinten kaptak feladatokat. A Murviedro-nak Requena központjában található egy történelmi picéje is, amely szorosan kapcsolódik Requena történelméhez.



**09.14-én** a partner iskolába tettünk látogatást. Maria, aki egyben a projekt koordinátora is, bemutatta nekünk az iskolát és részt vettünk egy angol órán is, ami egy bemutatkozó óra volt, mert ebben az évben kezdte tanítani ezt az osztályt. Maria egy rövid bemutatkozást kért a diákoktól, és nagyon jó volt hallgatni, hogy a diákok 5-6 mondatban folyamatosan tudtak magukról beszélni angolul. A nap további részében megnéztük az iskola kollégiumát is. Megtudtuk, hogy a kollégium 36 fő befogadására alkalmas, de jelenleg nincs kihasználva. A Covid-helyzet után a diákok inkább választják a bejárást minden nap, vagy az albérletet. Itt fizetni kell a kollégiumi ellátásért, ami nagyon olcsó, de ennek ellenére inkább mennek albérletbe a tanulók, a nagyobb szabadság miatt. Lassan próbálják visszacsábítani a diákokat a kollégiumba, mert így jobban tudják kontrolálni őket. A szobák két ágyasak és minden szobához tartozik fürdőszoba is. Az iskolában erdészeti és szőlész-borász képzés folyik és az ehhez kapcsolódó gyakorló helyeket is volt alkalmunk megnézni az iskola területén.



Az iskola megtekintése után leültünk Mariával egy teremben és beszélt nekünk a spanyol iskolarendszerről. A spanyol oktatási rendszer eltér a magyar oktatási rendszertől, struktúrája a következőképpen épül fel:

Primaria: 6 év (6-11 évesek): A magyar általános iskolai oktatás első hat évének felel meg.

ESO: 4 év (11/12-16 évesek): A spanyol diákok 11-12 évesen kezdik meg középiskolai tanulmányaikat, talán a magyar, hat osztályos gimnáziumi képzéshez hasonlítható. A színvonala kissé alacsonyabb szintű, mint a magyar gimnáziumoké.

Bachillerato: 2 év (17-18 évesek): Spanyolországban 16 éves korig kötelező az iskolalátogatás. Ezt követően választható a középiskolai tanulmányok folytatása. Az elkövetkező két éves képzés (bachillerato) elvégzése nélkül viszont nem lehet a felsőoktatásba jelentkezni, mert ez a két év kifejezetten az egyetemi felvételre készít fel.

Grado Medio (Formación Profesional): A spanyol megnevezés a középfokú szakmai képzést jelöli, a magyar szakmunkásképzésnek felel meg.

**09-15-én** a kolléganőmmel, nagy örömmel vettünk részt az iskola szőlős kertjében egy szüreten a spanyol diákokkal és szakmai tanárokkal együtt. A szüret hasonlóan történik, mint nálunk, műanyag ládába szedik a szőlőt és a teli ládákat traktorral viszik be az iskola borászatába, ahol bort és pezsgőt készítenek belőle. Az elkészült termékek főleg reprezentációs célokat szolgálnak. Nekünk is volt alkalmunk megkóstolni az iskola pezsgőjét. A szőlőterületeken egyaránt alkalmaznak magas cordont és alacsony, tőkés művelésmódot. A termesztett fajták közül elsősorban kiemelendik a Bobal, Chenin, Muscato Bianco, Chardonnay, továbbá Macabeo, Verdejo, Granacha Tintorera, Nebbiolo, Barbera. A talaj itt is vöröses barna, eléggé kötött.

Az iskolának a szőlőterületek mellett van Oliva (olajfa) ültetvénye is.







**09.16-17-én** a hétfői program keretében újra Valenciába utaztunk, és ezúttal kimentünk a tengerhez. A pálmákkal szegélyezett sétány mentén több kilométeren keresztül, bársonyosan puha, homokos városi strand található, ahová tömegközlekedéssel nagyon könnyen odataláltunk.



**09.18-án** ismét a partner iskolába mentünk. Szerettem volna többet megtudni a spanyol szakképzésről és a térség borászatairól, illetve a fogadó iskolánk térségben betöltött szerepéről. Az iskola borásza Raffael adott nekünk tájékoztatást ezekkel kapcsolatban. Az iskola teljes neve, Escuela de Viticultura y Enología de Requena Félix Jiménez. Megtudtuk, hogy az iskola névadója, az iskola egykori igazgatója, aki rendkívül elhivatott volt a szőlész-borász képzés iránt a térségben, az 1950-es években. A borvidék neve Utiel Requena, Spanyolországban nem olyan híres, mint a Tokaji Borvidék Magyarországon, de folyamatosan fejlődik. A legnagyobb területet elfoglaló fajták a térségben a Bobal (20.907 ha), Macabeo (4.265 ha), Garnacha (1.061 ha), Tempranillo (3.478 ha) és a Chardonnay (463 ha). A borvidéken leginkább vörösbort (78 %) készítenek, kisebb mértékben rose-t (8,6%) és fehérbort (13%). Az itt termelt borok nagy részben exportra kerülnek, főleg az Európai Unió országaiba, de szállítanak még Oroszországba és Japánba is. Területét tekintve középkategóriába sorolható a requenai borvidék. A környező hegyek sajátos mikroklímát adnak a térségnek, ami kedvez a szőlőtermesztésnek. A talaj vöröses barna, a magas vas- és agyagtartalom miatt. A talaj megmunkálása nagyon nehéz.

Duális képzés nincs az iskolában, de jövőbeni terveik közé tartozik. A szakmai gyakorlatok betervezése az agrár-szektorban sokkal nehezebb, mint egy ipari iskolában, hiszen a munkák többsége időszakosan végezhető csak. Az Európai Unió azonban elvárja, néhány éven belül nekik is lépni kell ezen a téren. Az itt tanuló diákok idegen nyelvként az angolt tanulják, a francia nem kötelező, de Raffael szerint lehet, hogy a borászatban előnyösebb lenne a francia. Ő maga 14 évet élt Franciaországban és tanulta a borászatot. Az iskolában, a borászatban a francia technológiákat próbálják alkalmazni, ezért is jó lenne. Az itt végzett diákok teljes mértékben el tudnak helyezkedni a szakmájukban, a környező borászatok és erdőgazdaságok keresik őket. A családoknak is vannak gazdaságaik, ebből élnek, ezért a szaktudásukat a tanulók otthon is tudják kamatoztatni. Az iskolába külföldről is jönnek tanulni diákok. Ott létünk alatt ismerkedtünk meg egy belorusz lánnyal, aki sommelier végzettséggel rendelkezett.



Az Erasmus+ Szakképzési mobilitások keretében, 2023. szeptember 8-19. között Spanyolországi Requena-ban töltött szakmai utazásunk nagyon jó hangulatban telt, rengeteg tapasztalatot szereztem, és mind szakmai, mind nyelvi szempontból rendkívül tartalmas és hasznos volt. Amellett, hogy megismerhettem a csodálatos környezetet, szakmai tapasztalataim is bővültek. Nemcsak társas kompetenciáim fejlődtek, de szakirányú ismereteim is elmélyültek.

A megfigyelhettem, hogyan működnek azok a borászatok, ahol a diákjaink dolgoztak. Bepillantást nyertem a spanyol borászati üzemek felépítésébe, a munka megszervezésének folyamatába, a külföldi borászati marketing fogások alkalmazásába.

A külföldi szakmai gyakorlatunk során használnom kellett még szakmai kifejezéseket is angol nyelven, ezáltal bővült a szókincsem, korábbi ismereteim elmélyültek, megszilárdultak.

Az óralátogatások alkalmával megfigyelhettem a spanyol szakmai képzésben használt digitális eszközöket, motivációs technikákat, alkalmazásokat, módszereket.

A külföldi szakmai gyakorlat velejárója, hogy a diákoknak és nekünk, tanároknak is meg kell tanulnunk és gyakorolnunk kell a munkatársakkal, illetve a vezetővel való kapcsolattartást. A partner iskola vezetőjével és néhány tanárral való konzultációk jó alkalmat nyújtottak a kötetlen beszélgetésre, a két ország oktatási rendszerének összehasonlítására, erősségeinek, gyengeségeinek kiemelésére. Így kommunikációs képességem is fejlődött. Át kellett hidalnunk a nyelvi akadályokat, meg kellett értetnünk magunkat, és meg kellett értenünk a környezetünket. Ehhez mindenképp szükség volt nyitottságra, talpraesettségre, bátorságra és

nem utolsó sorban közvetlenségre. Mivel külföldi tartózkodásunk során rá voltam kényszerülve arra, hogy önállóan is kommunikáljak, nyelvtanulási készségem is fejlődött.

Nagy kihívást jelent idegen nyelvi környezetben az esetleges konfliktusok kezelése, feloldása. Nemcsak nyelvi, de mentalitásbeli különbségek is adódtak, így különösen fontos volt, hogy a felmerülő problémákat a csoporttal megbeszéljük, bizalommal forduljunk egymáshoz.

A szakmai munka után mindig maradt idő a környék megismerésére, ami szintén nagyon tanulságos volt. A program nemcsak szakmai fejlődésemhez járult hozzá, de remek alkalom volt egy külföldi iskola megismerésére, a kollégákkal a szakmai együttműködés megerősítésére.