

## **Izmenjava dijakov Šolskega centra Šentjur na Kmetijsko-gozdarski šoli Grottenhof v Gradcu, Avstrija**

V okviru mednarodnega projekta Erasmus + Biotehniški poklici prihodnosti smo se dijaki Šolskega centra Šentjur, Srednje poklicne in strokovne šole, od 5. do 18. marca 2018 udeležili mobilnosti v Gradcu na avstrijskem Štajerskem. Izmenjave se je udeležilo sedemnajst dijakov in dijakinj programa Slaščičar in **Živilsko**-prehranski tehnik: Maja Završek, Urška Završek, Monika Bohorč, Tjaša Kruljc, Eva Gradič, Manica Obajdin, Patricija Kunst, Luka Kramar, Sara Zrim, Saša Vnučec, Maja Zabukovnik, Nika Bidar, Valerija Drolc, Laura Romih, Valerija Skok, Vanesa Hrustl in Nika Gobec. Naša šola gostiteljica je bila Kmetijsko-gozdarska šola Grottenhof. Med dvotedenskim bivanjem v Avstriji smo udeleženci projekta pridobili dragocene praktične izkušnje in strokovno znanje, izboljšali smo komunikacijo v angleškem in nemškem jeziku ter spoznavali avstrijsko kulturo in navade.

Udeležili smo se mnogih strokovnih ekskurzij: obiskali smo turistično kmetijo Miniponyhof Wild, Cafe Demel s slovitim muzejem, čokoladnico Zotter, kjer smo si ogledali proizvodnjo in poizkusili mnogo vrst različnih čokolad, prisostvovali smo poteku izdelave jabolčnega zavitka na dunajskem gradu Schönbrunn, ogledali smo si pridelavo pršuta v podjetju Vulcano, v podjetju Gölles pa so nam prikazali in razložili potek destilacije in pridobivanja žganja ter proizvodnjo navadnega in balzamičnega kisa. Spoznavali smo še kulturne znamenitosti mesta Gradec in avstrijske prestolnice Dunaja.



Skupaj z avstrijskimi dijaki smo sodelovali pri praktičnem pouku na živilskem področju: pekarstvu in sirarstvu, izdelovanju mesnih izdelkov. Naučili smo se kako pripraviti meso in mesne izdelke za prodajo in lastno uporabo, kako proizvajati različne mlečne izdelke, kot so: trdi in mehki siri, navadne in sadne jogurte, izdelovali smo kranjske klobase po avstrijskem receptu, jetrno pašteto, zaseko in različne mesne namaze. Slaščičarji so se naučili priprave nekaterih tradicionalnih avstrijskih slaščic (Sacher torta, velikonočno pecivo - Osterpinze), dansko pecivo, kremne rezine in različne vrste kruha po avstrijskem receptu, različne vrste rulad in drugih pekovskih izdelkov.

Skozi celotno izmenjavo smo pridobili veliko informacij s področja živilstva, kako zasnovati idejo za različna podjetja, kako promovirati izdelke in privlačiti stranke. Poudarjali pa smo

tudi, da je pomembno, da živimo v skladu z naravo in da zase in za stranke skušamo proizvesti čim bolj kvaliteten izdelek.



Ob koncu programa mobilnosti nam je direktor šole gostiteljice gospod Erich Kerngast na slavnostni podelitvi, katere so se udeležili direktor Šolskega centra Šentjur mag. Branko Šket, ravnatelj Srednje in poklicne šole Šolskega centra Šentjur mag. Janez Vodopivec, koordinatorica projekta Polona Kramer ter avstrijski učitelji in dijaki podelil certifikate o usvojenem znanju in spretnostih.



Udeleženci izmenjave smo v času bivanja v tujini spoznavali tudi življenje in gospodarjenje kmetij, ki so dokaz, da lahko preživijo tudi z manjšimi kmetijskimi površinami in dopolnilnimi dejavnostmi, večkrat je to turizem. Spoznali smo tudi, da je uspeh v prihodnosti mogoč le s skupnim sodelovanjem. Za nas dijake je bila to odlična izkušnja izobraževanja v tujini, saj smo pridobili veliko novega teoretičnega in praktičnega znanja ter izkušenj.

Eva Gradič, 2. letnik programa Živilsko prehranski tehnik

Mnenja naših dijakov:

Mednarodna izmenja dijakov Erasmus+ je zame bila priložnost, da pridobim veliko znanja v stroki živilsko-prehranski tehnik. Pridobila sem nova znanja na področju mlekarstva, predelave mesa in izdelave testenin. Naučila sam se izdelave različnih sirov ter jogurtov, mesnih izdelkov in testenin. V okviru ekskurzij smo si ogledali tudi mesto Graz in glavno mesto Avstrije Dunaj.

Tjaša Kruljc, 2. letnik, program Živilsko prehranski tehnik

To je bila neverjetna izkušnja. Veliko smo se naučili tako na strokovnem torej živilskem področju, kot tudi o avstrijski kulturi, narodu in državi. 14 dni je kar prehitro minilo in mislim, da so takšni projekti odlična priložnost za razširjanje obzorja in znanj.

Manica Obajdin, 1. letnik, program Živilsko prehranski tehnik (pti)

Na šoli Grottenhof v Gradcu smo se naučili veliko, pri praktičnem pouku smo izvedele veliko o njihovih tradicionalnih slaščicah in kruhu ter pekovskemu pecivu. Zgodovino smo spoznali med ogledom mesta Graz. Zame pomeni ta izkušnja veliko saj mi bo zagotovo pomagala pri mojem poklicu.

Maja Zabukovnik, 2. letnik, programa Slaščičar in Pek

Mnenje avstrijskih dijakov:

Johanna Weihrich:

Ta program se mi zdi super. Spoznala sem veliko novih slovenskih prijateljev, s katerimi sem se dobro ujela. Edina stvar, ki bi jo spremenila je, da bi omogočila ta program večkrat letno kot tudi več druženja med našimi in gostujočimi dijaki.