

Beszámoló Franciaországi szakmai tanulmányi gyakorlatról.

Szakmai út ideje: 2018.05.19-26

A szakmai tanulmányi program keretein belül szakmai programokon vettem részt a Tulle – Naves i Agrárszakképző Iskolában, ahova diákjaink minden évben mennek három hetes gyakorlatra és a francia diákok nálunk Gyomaendrődön töltik a kötelező éves gyakorlataikat. Több szakoktató társaimmal és intézményünkkel kapcsolatban álló gyakorlati képzőhelyek képviselői is tagjai voltak a delegációnak.

A tanulmányút első állomáshelyén megismertem a főváros nevezetességeit jelentősebb történelmi emlékeit, emlékhelyeit (Notre Dame, Eiffel torony, Louvre, Diadal ív, Ismeretlen katona sírja, Sacre Coeur), majd szakmai munkamegbeszélésen vettünk részt Gresóné Nesuta Mariannal, aki a Párizsi Magyar Nagykövetség agrárattaséja és nagy érdeklődést tanúsít az Erasmus programjaink iránt.



A szakmai programok fő helyszínén, a Navesi Agrár Szakképző Központban először a képzési formákkal ismerkedtem meg.



Az igazgató úr bemutatta az oktatott szakmákat, szakterületeket (mezőgazdasági és állattenyésztő, szociális gondozó és ápoló, lovasz, állat egészségügyi képzés, biogazdálkodás). Az oktatási rendszerben több képzésbe csatlakozhatnak a diákok. A 14. életévüket betöltött tanulók 3 év alatt szakmát szerezhhetnek. A másik képzésben 4 év alatt szakmai tárgyakat tanulnak és általános érettségi vizsgát tesznek. Ezt követően technikus képzésben vehetnek részt, amely 2 éves. Erre épül a biogazdálkodó képzés, amely 1 éves. Ezt követően jelentkezhetnek a felsőoktatásba. Azok a diákok, akik már 15 év felettek, 3 vagy 4 év alatt szakmát szerezhhetnek. Ez az oktatási forma nagyon gyakorlat orientált és azoknak a tanulóknak is lehetőséget nyújt a szakma megszerzésére, akik nehezebben tanulnak.



Jelentős állami támogatásból felújították az intézmény szaktantermeit. Az osztálytermeket úgy alakították ki, hogy kis csoportos képzésben a tanulók az elméleti és gyakorlati képzés alapjait egyaránt elsajátíthassák. Például a csecsemőgondozó képzés esetében nem csak élethű babákat láttunk, hanem a csecsemőgondozáshoz szükséges minden eszközt, felszerelést, berendezést, ruhákat, fürdető szereket. Ez azért nagyon jó, mert az elméletben elsajátított ismereteket rögtön a gyakorlatban elvégezhetik, így amikor külső helyszínen lévő 12 hetes szakmai gyakorlatra mennek, már megfelelő alapokkal rendelkeznek az ottani munkavégzéshez.



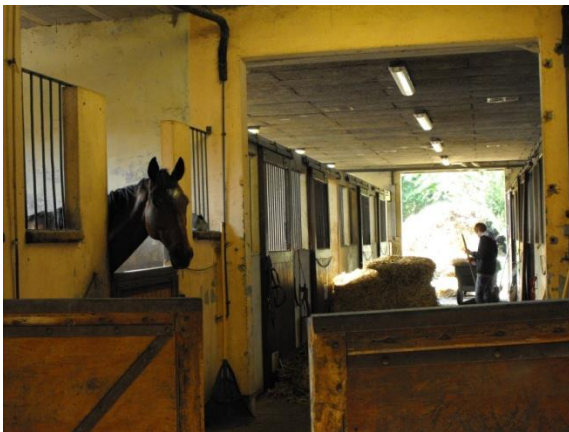
Az iskola tangazdaságában biogazdálkodást folytatnak. Az itt előállított termékek nagyon jól értékesíthetők a helyi piacon. A fő állattenyésztési ágazat a húsmarha tartás. Az állatokat extenzív módon tartják, így a legeltetési gazdálkodást helyezik előtérbe. A limusin borjak, valamint a tenyészbikák spermáinak értékesítésével is foglalkoznak a tangazdaságban.



A lovakról egyedi nyilvántartást vezetnek, melyre az állatok ultrahangos vizsgálati adatait is felvezetik. A lovakat igavonásra és sportlovaglásra is használják.



A képző központhoz tartozó lovardában gondozzák a lovakat. A mozgásukról a karámokban, díjlovagló, valamint fogathajtó négyszögben gondoskodnak.



A sertések értékesítése élő és feldolgozott formában történik. Mivel biotermék előállításról van szó az ár jóval magasabb, mint a hagyományos termékek esetében.



A tangazdaság jól felszerelt, a termeléshez, tenyésztéshez szükséges minden felszerelés eszköz, megfelelő berendezés, infrastruktúra áll rendelkezésre, így kiemelkedően magas eredményeket érhetnek el. Ez azért is fontos, mert a tanulók a legmodernebb ismereteket tanulhatják meg és használhatják a korszerű eszközöket. A diákok a gyakorlati ismereteket állatorvosoktól, magasan szakképzett dolgozóktól, szakoktatóktól sajátíthatják el.

A tangazdaság termékeit hetente egyszer az iskolai menzán fogyaszthatják a tanulók. A környezettudatosságra is nagy hangsúlyt fektetnek, hiszen havonta felhívják a tanulók figyelmét a pazarlásra. Az el nem fogyasztott és visszavitt ételmaradék mennyiségét kifüggesztik a konyhán és feltüntetik hány ember lakott volna jól ebből az adagból. Persze az ételmaradékot újrahasznosítják a gazdaságban.

A helyi és környékbeli vállalkozók is aktívan besegítenek a gazdálkodásba, jelentősen támogatják az iskolát, nem csak anyagilag, hanem munkával is. Kint tartózkodásunk ideje alatt egy családi gazdálkodó ingyenesen egy napot dolgozott az intézmény tangazdaságában, segítve a szénabetakarítási munkákat.

Az intézményben 400 tanulóval dupla annyi alkalmazott foglalkozik, mint hazánkban. A szakoktatók és tanárok munkáját, pedagógiai asszisztensek, szociális munkások, fejlesztő pedagógusok, pszichológusok segítik, akikhez a tanulók bármikor fordulhatnak, hisz az iskola épületében számukra külön helyiségeket biztosít az intézmény. Ez a diákoknak is jó, mert ilyenkor személyre szabott tanácsadást kapnak és az egyéni haladásuk is jobban biztosított.

A távolról bejáró tanulók kollégiumi ellátásban részesülnek. Az internátushoz kapcsolódó klubszobákban tölthetik a szabadidejüket.

A diákok motiváltabbak a munkavégzés szempontjából, mint a magyar diákok és jobban vigyáznak a környezetre.

Az intézményben felnőtt képző központ is működik. A tanulni vágyó felnőttek képesítéssel és képesítés nélkül is jelentkezhetnek a képzésekre (állattenyésztő, zöldség

gyümölcs termesztő, szociális kisegítő, tájépítő, tájrendező) melyek időtartalma 9-11 hónap közötti és 6-8 hetet töltenek vállalatoknál szakmai gyakorlaton. A központ vezetője és a regionális agrárközpont munkatársa egy egyedülálló kezdeményezést mutatott be nekünk. A projekt a helyi vállalkozók és az iskola kezdeményezésére jött létre. Célja, hogy egy termékfeldolgozó üzemet hozzanak létre, ahol a környék gazdálkodói által megtermelt nyersanyagot dolgozzák fel és így értékesítik a helyi és régiós piacon. Az üzemben fagyasztott termék előállítás, húsfeldolgozás, konzerv, lekvárkészítés zajlik majd.



Egy családi gazdaságot is meglátogattunk, ahol a fóliás zöldség, gyümölcsstermesztéssel ismerkedtünk meg. A baby beef marhatartás fortélyaiba is betekintést nyertünk. A tejes marha előállítás kimondottan helyi és francia specialitás. Az állatok az egész tenyésztési periódus alatt csak tejet és tejpótlót, valamint vitamin kiegészítőt kapnak. Az így tartott állatok húsa, bőre fehér. A hizlaláshoz szükséges tej biztosítása érdekében tejelő teheneket is tartanak, legeltető gazdálkodásban. A farmgazdaság energiaellátását napelemekkel oldják meg. A növénytermesztésben előállított kenyérgabonákból hetente kétszer a családi pékségben kenyeret sütnek, melyet a kisboltjukban értékesítenek. A farm az iskolából gyakorlatra érkező diákokat is fogad.

A környék nevezetes turisztikai útvonalait is bejártam. Megnéztem az aubazinei apátságot és végigjártam az apátok csatornájának útját és a navesi templomot, mely diófából faragott oltára a világörökség részét képezi.



A szakmai út során jobban megismertem a francia oktatási és gyakorlati képzés rendszerét. A biogazdálkodás alternatíváit, a családi farmgazdaságok működését, a speciális tejes húsmarhatartást és nem utolsó sorban az ország történelmével, kulturális emlékeivel is ismerkedtünk.

Észrevételeim a szakmai úttal kapcsolatba: a képzésük nagyon gyakorlatorientált, a gazdák aktívan kapcsolódnak az iskolai munkához és élethez, például részt vesznek a betakarítási munkákban is. Így hatékony a duális képzés. A tárgyi és személyi feltételek adottak, modernek, korszerűek, követik a munkaerő piaci igényeket.

Javaslataim: több diákot és tanárt kivinni az Erasmus programban, hogy megismerjék a munkamódszerüket és alkalmazzák itthon. Beadni pályázatokat és dolgozni velük együtt.

Beszámolót készítette: Molnár Andrea agrármérnök, mérnöktanár