



Dániai húsipari gyakorlati képzésben működtek együtt az agrárszakképző intézmények

Különleges Erasmus+ program valósult meg Dániában, a Közép-magyarországi ASzC Bercsényi Miklós Élelmiszeripari-Környezetvédelmi Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium, a Kisalföldi ASzC Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és a Déli ASzC Csapó Dániel Mezőgazdasági Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium együttműködésében. A 3 iskola 14 tanulója, kísérőik támogatásával 3 hetes "gourmet" hentes képzésben vettek részt 2023.07.31-2023.08.19. között a Danmarks Slagteriskole ZBC szakképző intézményben, Dániában, Roskilde városában.

A budapesti Bercsényi iskola majdnem 20 éves együttműködést ápol a dániai partnerrel, akikkel sok évig 10 hetes programokat szerveztek, majd a COVID járvány után sikerült kialakítani egy, a jelenlegi oktatáshoz leginkább kapcsolódó és hiánypótló 3 hetes képzést, ahol a diákok olyan különleges megoldásokat tanulhatnak, amit vélhetően itthon is tudnak majd kamatoztatni.

A félsertés bolti eladásra való előkészítésén túl rengeteget tanultak a gasztronómiáról, higiénéről és készítették hagyományos dán termékeket is. A méltán híres dán húsipar egyik különlegessége, hogy a bolti termékek már sokkal inkább konyhakészek, mint itthon, a felgyorsult világhoz gyorsan alkalmazkodott az ipar is, így olyan húsok kerülnek a hentes boltok pultjaiba, amikkel már sokszor valóban csak annyi a teendője a vásárlónak, hogy beteszi a sütőbe és megsüti.

A diákok nagy része szeretne saját vállalkozást, így számos ötletet gyűjthettek annak érdekében, hogy minél jövedelmezőbb és sikeresebb boltot nyithassanak a jövőben, Magyarországon.

Természetesen a szabadidős programokban sem volt hiány, a csapat felfedezte Roskilde és Koppenhága látnivalóit is, így meglátogatták a dán királyok temetkezési helyéül szolgáló Roskilde Katedrális, a királynő palotáját, csónakáztak a fővárosban, jártak autó kiállításon, strandon, és sok más érdekesség mellett a 180 éves Tivoli vidámparkban is eltöltöttek egy délutánt.

„Amiatt, hogy a 3 iskola különböző Erasmus+ projekt keretében valósította meg ugyanazt a képzési programot, a partner számára egy kicsivel több adminisztrációval járt, de szerencsére ezek összehangolását intézményünk segítette. Mivel sejtettük, hogy akadhatnak nehézségek abból, hogy a diákok nem ismerik egymást, a kiutazás előtt csapatépítő programot szerveztünk, ahol mind a 14 fiatal részt vett, játszottunk, megismertük egymást és a nap végén közösen kialakítottuk a csoport szabályrendszerét. Már számos alkalommal bebizonyosodott, hogy a megfelelő felkészítés mekkora hatással van a mobilitás sikerességére és most sem lett ez másképp. A diákok között hamar kialakultak barátságok és folyamatosan segítették egymást szakmailag is.” – Tóth Judit Emma, nemzetközi koordinátor, kísérőtanár

A programban hallássérült diákok is részt vettek, akiknek a tanáraik segítettek abban, hogy a nyelvi akadályok ellenére a program teljes értékű legyen és mivel a csapat sok tagja érdeklődött a jelnyelv iránt, alapvető kifejezéseket is tanulhattak tőlük diáktársaik.

Mivel a diákok digitális készségeinek fejlesztése is a három hét egyik célja volt, a csoport a dán iskola által létrehozott moodle felületet használt, ahol házi feladatokat és beadandókat kellett a gyakorlati napok után elvégezni, ezzel is elmélyítve a tanultakat. A kezdeti nehézségek ellenére minden diák nagyszerűen helyt állt, így a program értékelését is ezen a felületen végezték el.

A program így a magyar húsipari szakképző iskolák közötti együttműködéshez is jelentősen hozzájárult, melyet mind a három intézményben az Erasmus+ szakképzési akkreditációs program finanszíroz.

KAPCSOLAT:

Tóth Judit Emma

nemzetközi koordinátor

E-mail: toth.judit.emma@kmaszc.hu

Közép-magyarországi Agrárszakképzési Centrum

1062 Budapest, Andrássy út 63-65., Hungary

Facebook: [kmaszc](https://www.facebook.com/kmaszc) | **Instagram:** [@kmaszc](https://www.instagram.com/kmaszc) | www.kmaszc.hu