ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – EGYÉNI BESZÁMOLÓ – 2024

A résztvevő adatai

Név	Gerlai Boglárka Ágota
Beosztás	Angol tanár/projekt koordinátor
Intézmény	Váci SZC Petzelt József Technikum és Szakképző Iskola

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa	• Staff mobility / job shadowing
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	2024-1-HU01-KA121-VET-000197544
Fogadó intézmény neve	Greek Culture & Education I.K.E
Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	• M. Alexandrou STR. 2 • 60065 Nei Pori Greece
Fogadó ország	Görögország
Munkanyelv	angol/magyar
Mobilitás időtartama (munkanapok száma)	6 nap

Jog shadowing program munkaterve

Greek Education and Culture partnerünk 6 napos job shadowing programot állított össze, azzal a céllal, hogy a görög szakképzési rendszert, gasztronómiát, kultúrát megismertesse a résztvevőkkel.
Színes, hasznos és tartalmas programban vehettem részt 2024.szeptember 22-től 27-ig Görögországban.
Az alábbiakban tematikusan részletezem a programok.
Szállásunk Platamonas elnevezésű kisváros szívében egy szállodában volt, ahol a reggelit és vacsorát fogyasztottuk büfé rendszerben. A hotelben sok más országból voltak vendégek, nagyon sokan Erasmus program keretében látogattak el Görögországba.
Platamonas, Katerini és Larisza között helyezkedik el Katerinitől -35 km - Lariszától- 54 km.-re van.
Programjainkra a Greek Culture and Education munkatársai Bottyan Mónika és Monika Kochman kísért, segítettek a tolmácsolásban a fogadó szervezeteknél. Előzetes egyeztetés alapján állították össze a 6 napos programunkat.

Gasztro programok:
Megismerkedtünk a környék **mézkészítés** hagyományaival.
Az Olymposzon a mézkészítés hagyománya évszázadokra nyúlik vissza, ahol a helyi méhészek tölgyvirág-, gesztenye- és hársmézet állítanak elő. A tölgyvirág méz különösen gazdag ásványi anyagokban, míg a gesztenye méz sötét színével és jellegzetes ízével hódítja meg a mézrajongók szívét. A hársméz pedig a nyári virágzás idején különösen aromás, édes ízével válik népszerűvé.
A méhészek által használt kaptárak gondos tervezést igényelnek, hogy a méhek biztonságosan és hatékonyan dolgozhassanak. A mézpergetők segítenek a méz kinyerésében anélkül, hogy a méhsejteket károsítanák, így a méhészet fenntartható marad. A propolisz, a méhek által gyűjtött gyanta, szintén fontos szerepet játszik a méhészetben, mivel antibakteriális tulajdonságai miatt védelmet nyújt a kaptárnak.
Az Olymposzi méhészek nemcsak a méz előállítására összpontosítanak, hanem különböző mézkészítmények, mint például mézkrémek és gyógynövényes mézek készítésére is, amelyek egyedi ízvilágukkal és jótékony hatásaikkal varázsolják el a fogyasztókat. Ezen hagyományok ápolása és a minőségi termékek előállítása a helyi kultúra és gazdaság szerves részét képezi.
Szintén az első nap megismerkedtünk Platamonastól kb 30 km távolságra lévő Katerini külvárosi területén található **sajtkészítő** farmmal.
Katerini látogatásunk során érdemes volt mélyebben belemerülni a helyi sajtkészítés hagyományaiba, különösen a kecske- és birkasajtok világába. A feta sajt, amely a görög gasztronómia egyik alapköve, különleges ízével és krémes állagával hódít. A helyi farmon a kecskék és birkák tejéből készített sajtok nemcsak frissességükről ismertek, hanem arról is, hogy hagyományos módszerekkel, kézzel készítik őket. Az látogatók számára lehetőség nyílik a sajtkészítés folyamatának megismerésére, az alapanyagok kiválasztásától kezdve a sajt érleléséig, így az élmény igazán autentikus és emlékezetes volt.
Borászat
Az Olymposz lábánál található Ephomepith borászat a régió egyik gyöngyszeme, amely a kiváló minőségű borok előállítására specializálódott. A szőlészet gondos művelése és a helyi adottságok kiaknázása teszi lehetővé, hogy a borászok különleges ízjegyekkel rendelkező borokat készítsenek.
A borászat gyönyörű szőlőültetvényei szakszerűen gondozottak, és a helyi éghajlat kedvez a szőlő fejlődésének. A szüret során a legérettebb fürtöket válogatják ki, hogy a legjobb alapanyagokat biztosítsák a borokhoz.

A látogatók számára a borászat kóstolóprogramokat kínál, ahol megismerkedhetnek a különböző borokkal és azok jellemzőivel. A kóstolás során a vendégek a helyi gasztronómiát is felfedezhetik, hiszen a borok tökéletes kísérői a helyi ízeknek. Az Ephomepith borászat nemcsak a borok, hanem a közösség és a tradíciók ünneplésének helyszíne is, ahol a vendégek egyedülálló élményekkel gazdagodhatnak.

Kultúrális programok:
Litochoro, Meteora és a Holt falu lenyűgöző kulturális kirándulásokat kínálnak Görögország szívében.
Litochoro festői hegyvidéki falucska, amely a Kallimarmaro hegység lábánál fekszik, és ideális kiindulópont a híres Olimpusi-hegység felfedezésére. Enipea kanyonban felkirándultunk Zeusz kádjához, ámulatbaejtő látvány volt. A város környezete nemcsak a természet szépségeivel, hanem gazdag történelmével is várja a látogatókat.
Meteora, a világörökségi helyszín, a lélegzetelállító sziklatemplomairól ismert. Ezek a kolostorok a 14. század óta állnak, és lenyűgöző panorámát nyújtanak a környező tájra. A látogatók bejárhatják a kolostorokat, és megismerkedhetnek a helyi vallási hagyományokkal, miközben csodálják a természet és az építészet összhangját.
A Holt falu, más néven Palaios Panteleimonas, egy festői, hagyományos görög falu, amely a Thesszália régióban, Pieria megyében található, az Olympusz-hegy lábánál. A falu körülbelül 700 méterrel a tengerszint felett helyezkedik el, ami lélegzetelállító kilátást biztosít az Égei-tengerre és a környező tájra.
A település a 14. században alakult ki, és azóta is megőrizte jellegzetes középkori hangulatát. Az autók elől elzárt, macskaköves utcákon járva a látogatók élvezhetik a kőből épült hagyományos házakat, amelyek vörös cseréptetőikkel és fagerendáikkal jól illeszkednek a természeti környezetbe. A házakat meghatározott módon lehet csak építeni, követni kell az előírtakat.
Palaios Panteleimonas számos vendégházzal és tavernaival várja a látogatókat, ahol a helyi ételek és borok kóstolhatók meg. A helyi lakosság különös gondot fordít arra, hogy megőrizze a falu hagyományos karakterét, így a modern turizmus hatása minimális maradt, a látogatók pedig autentikus élményben részesülhetnek.
Platamonra is jellemző, mint általában a görög falvakra, hogy három településből áll. Fent a hegyekben van, Panteleimonas holt falu a török hódoltság idején teljesen elnéptelenedett. Napjainkban egyre többen költöznek ide, turista látványosság, nagyon festői gyönyörű hely, érdemes meglátogatni. Gyönyörű panoráma nyilik a tengerre, Platamonra, Neoi Porira és a környező tájakra. A hegy lábánál helyezkedik el Neos - Panteleimonas, az új falu. Lakói főleg mezőgazdaságból élnek.
Ezek a helyszínek együttesen kínáltak felejthetetlen kulturális élményeket, ahol a történelem, a természet és a helyi tradíciók találkoznak, tökéletes hátteret biztosítva egy igazán tartamas program számára.

Görög étkezési szokások:
A görög étkezési szokások gazdag hagyományokra építenek, és a közösségi étkezések fontos szerepet játszanak az életükben. Az étkezések általában későn kezdődnek, a vacsora gyakran este 8-9 óra körül zajlik. Az ételek bőségesek, gyakran több fogásból állnak, és a család vagy barátok körében fogyasztják őket.

A görög konyha gazdag zöldségekben, olívaolajban, halban és húsban. Az alapételek közé tartozik a moussaka, a souvlaki és a dolmades. Az étkezésekhez gyakran kínálnak friss salátát, mint a híres görög saláta, feta sajttal és olajbogyóval. A desszertek közül a baklava és a loukoum népszerű, míg a kávézás szintén elengedhetetlen része a kultúrának.
Az étkezések során a bor, különösen a helyi fajták, és az ouzo, egy ánizsos likőr, gyakori kísérők. A görög étkezési szokások a vendégszeretet jegyében telnek, ahol a család és a barátok együtt élvezik az ételeket, erősítve a társadalmi kötelékeket.

A 6 napos job shadowing program során két intézményen keresztül ismerkedtünk meg a görög szakképzési rendszerrel. A két intézmény Katarini városában található.
Nevük: EPAL 1 Szakközépiskola és EPAL 2 Szakközépiskola.
Mindkét intézményben többféle szakmát sajátíthatnak el a tanulók. Kiemelve néhányat:
villanyszerelő, számítógép szerelő, mezőgazdasági szakmák, egészségügyi szakmák, mint például szakasszisztens, nővér, ápoló, informatikus, közgazdaságtannal kapcsolatos szakmák, turizmus, vendéglátás.

Görög szakképzési rendszer:
A görög szakképzési rendszer több szintből és intézményből áll, amelyek a szakmai oktatás és képzés különböző formáit biztosítják. Az oktatási rendszer részét képező szakképzés célja, hogy a diákok szakmai készségeket szerezzenek, és a munkaerőpiac igényeinek megfelelő képzést kapjanak. A görög szakképzési rendszert az oktatási minisztérium felügyeli, és az alábbi kulcsfontosságú elemekből áll:
Szakgimnáziumok (EPAL)**
Ezek a középfokú oktatási intézmények a gimnáziumot követően nyújtanak szakképzést. A diákok általában 15 éves koruktól kezdik, és három éven át tanulnak. Az EPAL-ok kettős célú képzést biztosítanak, amely tartalmaz általános ismereteket és speciális szakmai képzést is, mint például villanyszerelés, informatika, autószerelés vagy turizmus. A végzősök szakmai bizonyítványt szereznek, amelyet a munkaerőpiacon ismernek el, és egyesek továbbtanulhatnak a felsőoktatásban.
Műszaki- és szakiskolák (IEK)**
Az **IEK** (Institutes of Vocational Training) intézmények középfokú szint után biztosítanak speciális szakmai képzéseket. Az ide jelentkezők célzott szakmát tanulnak, amely gyakran kapcsolódik iparág-specifikus készségekhez, mint például informatika, turizmus, egészségügy vagy kereskedelem. Ezek az intézmények állami és magánkézben is lehetnek, és két-három éves képzéseket kínálnak.
Duális képzési rendszer
Görögországban is elérhető a duális szakképzési forma, amely során a tanulók a gyakorlati képzést munkahelyeken, míg az elméleti képzést iskolában kapják meg. Ez a fajta oktatás erős kapcsolatot teremt a munkaerőpiac és az oktatás között, így a tanulók közvetlen tapasztalatot szereznek.
Nemzetközi kapcsolatok
A görög szakképzési rendszer integrált a nemzetközi oktatási keretekbe is, különösen az Európai Unió szakképzési és oktatási programjai révén, mint például az Erasmus+ program, amely lehetőséget biztosít a diákok számára a külföldi tapasztalatszerzésre.
Végzettség és tanúsítványok

A szakképzési rendszer végén a diákok különböző szintű tanúsítványokat és bizonyítványokat szerezhetnek, amelyeket a munkaadók elismernek. Ezen kívül ezek a bizonyítványok további oktatási lehetőségekhez is vezethetnek.
Összességében a görög szakképzési rendszer igyekszik biztosítani a gyakorlati és elméleti képzés kombinációját, hogy megfeleljen a munkaerőpiac változó igényeinek.
A 6 napos job shadowing program tökéletes alkalmat nyújtott arra, hogy megismerhessek egy másik kultúrát, iskolai rendszert és annak előnyeit, különbözőségét kamatoztathassam az otthon végzett munkám során.

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

Kérjük, röviden mutassa be, hogyan készült fel a mobilitásra.

A célországról, városról, régióról (Görögország) a bemutatásához fotókat, videókat gyűjtöttem. Rövid kisfilmeket néztem a célországról, annak kulturális életéről, helyi szokásokról. Tájékozódtam a célország iskolairendszeréről.

Dátum: 2024.09.29.

Gerlai Boglárka Ágota