

**PROJEKT AGROFUTURE 1 - CIPAR**

**U OKVIRU ERASMUS+ AKREDITACIJE,**

**DOBROBITI STRUČNE PRAKSE ZA UČENIKE I**

**JOB SHADOWING-A ZA NASTAVNIKE**

2. STRUČNI SKUP MŽSV PREHRANA županija 10,14,16  
6.7.2024., Josipa Jelić i Stela Zovkić

# O PROJEKTU

AgroFuture 1 i AgroFuture 2 u sklopu Erasmus + akreditacije

Erasmus+ u strukovnom obrazovanju i osposobljavanju otvoren je **učenicima i nastavnicima** srednjih strukovnih i umjetničkih škola. Struka je budućnost!

**Obogaćuje život, širi vidike!**





## KAKO DO AKREDITACIJE

Dodjelom **Erasmus akreditacije** potvrđuje se da je prijavitelj izradio plan za provedbu visokokvalitetnih aktivnosti mobilnosti u okviru razvoja svoje organizacije. Taj je plan ključni dio prijave za Erasmus akreditaciju, a naziva se **Erasmus plan**. Potrebno je, dakle, analizirati potrebe ustanove i u skladu s njima izraditi plan **poboljšanja ključnih potreba**, te odrediti ključne ciljeve (3-5) koji će se rješavati **tijekom određenog razdoblja** kroz provođenje mobilnosti i **primjenu naučenoga** u matičnoj ustanovi.

Ključna je primjena i rezultati mobilnosti (mobilnost nije sama sebi svrha, nego služi određenom cilju) koji su dugoročno primjenjivi i na većem broju ciljane populacije (učenici, nastavnici, ustanova, lokalna zajednica, poslodavci itd.) a ne samo onima koji su sudjelovali na mobilnosti.



# O PROJEKTU

**U projektima (i aktivnostima) sudjeluju pojedinci, no prijavljuju ih ustanove i/ili organizacije.**

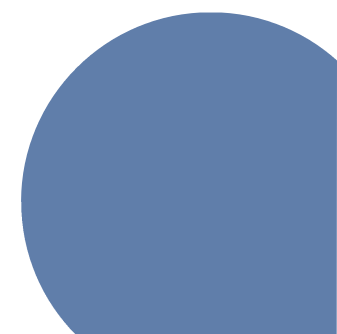
**Ustanove imaju mogućnost sudjelovanja i bez prijave projekta u ulozi domaćina aktivnosti u projektima mobilnosti (mogu ugostiti učenike iz drugih škola iz inozemstva ili kolege na aktivnosti praćenja rada)**



# PROJEKT - AgroFuture 1(prvi ciklus akreditacije)

Sudjelovanje: 42 učenika

- Španjolska (Andaluzija) - permakultura
- Španjolska (Katalonija) - konjogojstvo
- Cipar - prehrana i navodnjavanje
- Finska - šumarstvo
- Job shadowing nastavnika



# Projekt AgroFuture 1 u sklopu Erasmus + akreditacije LIMASSOL CIPAR

- sudjelovalo je 13 učenika, od toga 2 učenika smjera MESAR i 2 učenice iz smjera PEKAR
- **sudjelovanje dvoje učenika s teškoćama - izvrsna prilagodba i suradnja sa ostalim učenicima!**



# Učenci s teškoćama na stručnoj praksi na Cipru



- izvrsna prilagodba ✓
- snalažljivost ✓
- preuzimanje inicijative ✓
- odgovornost ✓
- komunikacija na stranom jeziku ✓
- povećanje samopouzdanja ✓

---

# PEKAR - MESAR

- Stručna praksa u trajanju 2 tjedna
- Pouzdani poslodavci
- Inkluzija
- Zajedništvo
- Kulturološke aktivnosti
- Promidžba "nepopularnih" zanimanja





- Dva tjedna stručne prakse
- Pekari u pekari ARTO
- Mesari u mesnici MELLIS

# STRUČNA PRAKSA

# ŠTO SU NOVO NAUČILI?

- Izraditi specifične pekarske proizvode za Cipar
- Upoznali su se sa kvalitetnom obradom mesa



# STRUČNA PRAKSA

Praksa koja je u drugoj državi više od same prakse. Uči ih samostalnosti, sporazumijevanju svim verbalnim i neverbalnim načinima, te da jezične barijere ne postoje.



# ŠTO IH UČE PUTOVANJA?

- Samostalnost
- Financije
- Dolazak u zračnu luku (od predaje prtljage do ukrcaja)
- Funkcioniranje u skupini
- Dogovori, odluke





# BITI SAMOSTALAN

- Kako doći do poslodavca
- Mijenjanje autobusa
- Kupnja
- Pranje rublja



# ... A DIO SKUPINE

- Dogovori
- Izleti
- Proslave
- Pisanje dnevnika prakse
- Objave na društvenim mrežama



**Osim što su učenici stekli stručna znanja i vještine iz područja pekarstva i mesarstva, stekli su i razvili mnoge vještine radnika 21. stoljeća, kao što su kritičko promišljanje, usporedba, suradnički rad, fleksibilnost, komunikacija...**





# Pratnja učenika





# Job shadowing

C' TECHNICAL SCHOOL LIMASSOL

- Strukovna zanimanja:

UGOSTITELJSTVO -> pekar, kuhar, konobar

POLJOPRIVREDA -> poljoprivredna proizvodnja, stočarstvo

DIZAJN -> grafički dizajn, multimedija i dekorativno uređenje

- praktična nastava u školi i izvan škole
- trajanje 3 godine (nakon 1. godine se odlučuju za određeni smjer)
- dobra suradnja sa industrijom i ugostiteljskim objektima



Erasmus+

# Job shadowing









# **SOUVLAKI**

## **sa tzatziki umakom**



# BAKLAVA

Utjecaj libanonske  
kuhinje

- pistacije
- limun i šećer