

OKTATÁSI KAPACITÁS MEGOSZTÁS ÉS TANULÓI CSEREPROGRAMOK STRATÉGIÁJA

“Középiskolák együttműködése” projekt
Cross-border Vocational Education Capacity Sharing (VEC Sharing)
HUHR/1601/412/0030

2018. január



Tartalom

1	A CSEREPROGRAM STRATÉGIÁJA	3
1.1	A csereprogramok célja	3
1.2	A hatékony együttműködés alapelvei	3
1.3	Erőforrások	4
1.3.1	Emberi erőforrások.....	4
1.3.2	Tevékenységek	6
1.4	A csereprogramok módszertana	7
1.4.1	Tananyafejlesztők együttműködésének módszertana.....	7
1.4.2	Csereprogram megvalósítók együttműködésének módszertana	7
1.4.3	A csereprogramon résztvevő diákok kiválasztásának módszere	7
1.4.4	Tervezett ütemezés	9
1.4.5	A csereprogramok eredményei	9
1.4.6	A megvalósítás értékelése.....	9
1.4.7	Kockázatkezelés.....	11
2	CSEREPROGRAMOK SZAKMÁNKÉNT	11
2.1	Alapfokú horvát és magyar kulturális- és nyelvtanfolyam	11
2.2	Csereprogram hegesztők számára (HU)	12
2.3	Csereprogram hegesztők számára (HR)	14
2.4	Csereprogram szakácsok számára (HU)	16
2.5	Csereprogram szakácsok számára (HR).....	18
2.6	Csereprogram pékek számára (HU).....	20
2.7	Csereprogram pékek számára (HR).....	24
2.8	Csereprogram cukrászok számára (HU)	25
2.9	Csereprogram cukrászok számára (HR).....	27
2.10	Csereprogram mezőgazdasági gépészek számára (HU)	28
2.11	Csereprogram mezőgazdasági gépészek számára (HR)	30

1 A CSEREPROGRAM STRATÉGIÁJA

1.1 A csereprogramok célja

A csereprogramok célja, hogy:

- tudásbázis- és szakmai gyakorlatok cseréje érdekében közös platformok jöjjenek létre a határokon átnyúló térség szakképző iskolái között, amely javítja a diákok és a tanárok kompetenciáit a hegesztő, szakács, pék, a cukrász és a mezőgazdasági gépész szakterületeken végzett szakképzésben;
- ösztönözze a tanulókat arra, hogy a határmenti térségben a jelenleg hiányszakmák területén jó gyakorlatokat szerezzenek a határ másik oldalán levő hallgatók és oktatók és szakképző helyek által, ezáltal javítsák a határokon átnyúló, a fővárostól távol eső és a gazdasági szempontból veszélyeztetett foglalkozások versenyképességét;
- lehetőséget biztosítsanak a diákoknak arra, hogy gyakorlati tapasztalatot szerezzenek modern felszereléssel rendelkező, illetve a megszokottaktól eltérő környezetben, és gyakorlati tapasztalatokat szerezzenek a közösen kifejlesztett tantervek és a projekt keretében beszerzett modern eszközök és berendezések használata által;
- a diákok és tanárok a határokon átnyúló területről új ismeretekkel és nézőpontokkal gazdagodjanak; saját szakmájukban meglévő készségeik fejlődjenek, új barátságok alakuljanak ki, valamint motiváltakká váljanak új, közös projekteken való részvételre;
- a további, jövőbeni partnerségek kialakítását segítse határokon átnyúló projekteken Magyarország és Horvátország határvidékeinek iskolái között.

1.2 A hatékony együttműködés alapelvei

Az együttműködő partnerek közötti hatékony együttműködés érdekében fontos, hogy:

- a partnerségen belül kiegyensúlyozottak legyenek a szerepek;
- a partnerek készek legyenek a szükséges ismeretek és együttműködési kapacitás biztosítására;
- a partnereknek hasonló érdekeltségeik és munkakörülményeik legyenek;
- az együttműködő felek megegyezzenek a kommunikáció módszertanában az együttműködés során, közösen készítsenek és hagyjanak jóvá egy megvalósítási tervet (beleértve a tevékenységeket és ütemtervet) a csereprogramok végrehajtásáról;
- a végrehajtási stratégia a változásokkal összhangban nyomon legyen követve, azoknak megfelelően frissüljön és módosuljon;
- a partnerek elkötelezettek legyenek régiójuk fejlesztése iránt.

1.3 Erőforrások

1.3.1 Emberi erőforrások

1.3.1.1 Tananyagfejlesztők

A tananyagfejlesztéshez szükséges emberi erőforrások a következők:

Foglalkozás	Tanárok száma (HR)*	Tanárok száma (HU)*	Tervezett idő
Hegesztő	2	2	4 hónap
Mezőgazdasági gépész	1	1	3 hónap
Szakács, pék	3	2	2 hónap
Cukrász	2	2	2 hónap

1.3.1.2 A csereprogramon résztvevő diákok és tanárok

A célcsoport összesen 86 diákot és pedagógust foglal magában a határ horvát és magyar oldali területeiről. A résztvevő hallgatók száma szakmák szerint:

Foglalkozás	Diákok száma (HR)	Tanárok száma (HR)	Diákok száma (HU)	Tanárok száma (HU)	Összesen
Hegesztő *	10	2	10	2	24
Mezőgazdasági gépész	10	1	10	2	23
Szakács, pék, cukrász	16	2	16	2	39
Összesen:					86

* A hegesztők részére készült program célcsoportja magában foglalja a hegesztő, a gázszerelő, a gépkezelő, az autógyártó és a fűtéstехnikai szakember szakmákat.

1.3.1.3 A csereprogram megvalósítói

A csereprogramok megvalósítói nemcsak a hallgatókat kísérő tanárokat, hanem a csereprogramban résztvevő valamennyi kapcsolattartó és szervező személyt is magukban foglalják az összes programra vonatkozóan (beleértve a kiegészítő tevékenységeket és a tanulmányi látogatásokat is):

Foglalkozás	Megvalósítók száma (HR)*	Megvalósítók száma (HU)*	Tervezett idő	Megvalósítandó feladatok
Hegesztő	2	2	1*2 hét	<ul style="list-style-type: none"> Eszközök és berendezések beszerzésének végrehajtása Szállás-, ellátás- és utazásszervezés Részvétel a szakmai gyakorlaton Magyarországon / Horvátországban Közös kiállítások és sportesemények megszervezése és az azokon való részvétel
Mezőgazdasági gépész	1	1	2*1 hét	
Szakács, pék	3	2	1*2 hét	
Cukrász	2	2	1*2 hét	

1.3.1.4 Eszközök, berendezések

A szakmáknként szükséges eszközök és berendezések:

Foglalkozás	Az eszközök és berendezések részletes leírása (Magyarország)	Az eszközök és berendezések részletes leírása (Horvátország)
Hegesztő	Alapanyagok: hegesztő elektróda; hegesztő huzal 0,8-2,0mm; fém alapanyagok: laposvas, zárt szelvény, cső, szögvas; védőgáz; Kézi szerszámgép: inverteres hegesztő 140A; védőgázos hegesztő; sarokcsiszoló; hegesztő pajsz. Összesen: 5.903 EUR	Eszközök és anyagok: hegesztő gép, MIG hegesztő gép, TIG hegesztő gép, szellőző 2 hegesztési munkaállomás számára, 0,8 m széles hegesztőasztal, hegesztő korlát 2 m-es kerettel, kis hegesztő berendezések - hegesztő kalapács, hegesztő maszk, elektronikus hegesztő maszk a TIG géphez, hosszú hegesztő kesztyűk, hegesztő kesztyűk a TIG géphez, drótkéfe, bőrkötény. Összesen: 14.890 EUR
Mezőgazdasági gépészség	Alapanyagok: hidraulika olaj; motor olaj; gépszír; gumiabroncs; vontató kötéll; Mérő műszerek: fagyálló mérő; fajsúlymérő; multiméter; kompressziómérő erőgéphez; tolómérő Kézi szerszámgép: sarokcsiszoló 230 mm; fúrógép kézi; LED-es szerelőlámpa; asztali köszőrű; láncfűrész; akkus fúró; akkus sarokcsiszoló; levegő tömlő; kompresszor; aggregátor 24A 220v; légkulcs; Kézi szerszámok: kerékanyakulcs 24-27 mm; kerékanya kulcs 30-32 mm; csillag villás kulcs készlet; dugókulcs készlet; csőfogó 6"; menetfúró készlet M22-ig; menetmetsző készlet M22-ig; csapágylehúzó; sorvezető GPS; Gépek: motorkiemelő; hidraulikus kézi targonca 2 t. Összesen: 10.387 EUR	Gépek: kultivátor kétsoros kapákkal, kamillaszedő, traktor, pótkocsi, szárító, gyomirtó kultivátor, rotációs borona, műtrágya adagoló, vetőgép, válogató gépek, tea csomagoló gép, olajtermelő és csomagoló gépek, burgonyabetakarító Eszközök: vödörök, permetezők, adagoló rendszerek, tartályok, termőtalaj, ápolási- és védőeszközök, ültetési és szedési eszközök, palánták, ültetőeszközök és berendezések, mosó-, keverő- és csomagolóberendezések, pasztörizáló, töltő és csomagoló berendezések Anyagok: vetőmagok, szerves trágya és egyéb termelési anyagok, tökmag, gyógynövény-erősítők Összesen: 11.410 EUR
Szakács	Eszközök és berendezések: hűtőszekrény KP3120; elektromos szeletelő D300; rúdmixer ESTM3400; Kitchenaid Classic; Húsdaráló JUPITER; sajtreszelő fej; badella 5 literes; badella 10 literes; badella 20 literes; chafing 1/1 rozsdamentes; égőpaszta vödörös; ventilációs hűtött pult; Sous Vide készülék 14 literes; vákuum csomagoló SVM600 Összesen: 8.224 EUR	Eszközök és gépek: munkaasztal, fűtött vitrin élelmiszerekhez, hűtőszekrény, húsdaráló. Alapanyagok: liszt, olaj, olívaolaj, sertéshús, csirkehús, tojás és egyéb nyersanyagok. A szakács, cukrász és pék szakmák eszközköltsége összesen: 8.120 EUR
Cukrász, pék	Eszközök és berendezések: szalagos kiflisodró ERKA 300; kenyérszeletelő KSZA 215; rozsdamentes munkaasztal; rozsdamentes állvány; kelesztő kamra (előzetes); hűtőkamra 2,5x2,5x2,3 11m3; csokoládé melegítő N9SC3,5LD; asztali 4 égős gáztűzhely; kézi eszközök, Full HD camera. Összesen: 17.655 EUR	Eszközök és gépek: munkaasztal, sütemény-hűtőszekrény, tűzhely, sütő. Eszközök: mérleg, műanyag edények, öntőformák, mérőedények. Anyagok: liszt, olaj, tojás, tej és egyéb nyersanyagok. A szakács, cukrász és pék szakmák eszközköltsége összesen: 8.120 EUR
Egyéb	Projekt segítő eszközök: Projektor (1280*800 px, 3200 LM hordozható) Összesen: 630 EUR Csapatépítő eszközök: pingpongasztal; csocsó asztal; darts tábla; hangosítási rendszer (erősítő, keverő, hangfal, mikrofonszett, kábelezés) Összesen: 3.973 EUR	Általános irodai eszközök. Összesen: 1.000 EUR

1.3.2 Tevékenységek

1.3.2.1 A tananyagfejlesztéssel és csereprogramokkal érintett szakmák kiválasztása

A határmenti területekre vonatkozóan rendelkezésre álló adatok és információk elemzése alapján a helyi fiatalok gazdasági migrációjának komoly tendenciája figyelhető meg a regionális városközpontok felé mindkét határmenti régióban, és egyes foglalkozások esetében a munkaerőpiacon egyensúlyhiány tapasztalható: a hegesztők iránt nagyobb kereslet mutatkozik, mint a meglévő kínálat, és vannak olyan szakmák is, például szakács és a cukrász, ahol komoly hanyatlás figyelhető meg. Ezen szakmák esetében a diákoknak nincs elegendő lehetőségük a gyakorlati készségeik fejlesztésre, mivel az iskolák nem rendelkeznek a megfelelő, korszerű felszerelésekkel vagy a piaci igényeknek megfelelően aktualizált tantervvel, amely versenyképesé teszi ezeket a foglalkozásokat. A projekt elősegíti a határ mindkét oldalán az érintett szakmákban a tanulók ösztönzését, lehetővé téve a diákok számára, hogy megismerkedjenek a kiválasztott foglalkozásoknak a projekt keretében kifejlesztett tantervével.

1.3.2.2 A csereprogramok tevékenységei

1. Tananyag fejlesztés

Tananyagfejlesztés és csereprogram kidolgozása 4 szakmai cserediák programra (szakmák: hegesztő, mezőgazdasági gépész, szakács és pék, cukrász).

2. Csereprogramok előkészítése

Az előkészítés magában foglalja a csereprogramok végrehajtásához szükséges berendezések és eszközök beszerzését; az utazás, ellátás és szállás megszervezését; folyamatos kapcsolattartást a fogadó és a küldő intézmény között; a tanulmányi látogatások megszervezését (utazás, ellátás, díjak); valamint a kapcsolódó kiegészítő tevékenységek (kiállítás, sport) megszervezését.

3. Csereprogramok megvalósítása

Magában foglalja a csereprogramok teljes megvalósítását, beleértve a tanulmányi látogatásokat és a kiegészítő/kapcsolódó tevékenységeket is. A csereprogramokat hegesztő, mezőgazdasági gépész, szakács és pék, cukrász szakmákhoz kapcsolódóan valósítják meg.

A projektben megvalósítandó kiegészítő tevékenységek: (1) gyártott termékek közös kiállítása; (2) hagyományos ételek közös elkészítése a gyakorlati oktatás után; (3) közös kétnyelvű szakácskönyv létrehozása, (4) közös sportesemények/versenyek.

4. Csereprogramok értékelése

A csereprogramok értékelése céljából kérdőívek kidolgozására kerül sor a résztvevő tanárok és diákok számára, mely rögzíti véleményüket a csereprogramokról. A kérdőíves megkérdezés eredménye a projekt végén a projekt weboldalon megtekinthető.

1.4 A csereprogramok módszertana

1.4.1 Tananyafejlesztők együttműködésének módszertana

A csereprogramok fejlesztése több workshopon és e-mailcserén keresztül történik. A kiválasztott szakma tantervfejlesztésének folyamata egy speciális műhelymunkával indul, amely a megvalósításban kulcsfontosságú tanárok és szakértők bevonásával zajlik, és ahol a résztvevők a projekt tevékenységeinek leírása alapján kidolgozzák a csereprogramok megvalósítására vonatkozó részletes stratégiát. A stratégia tartalmazza a részt vevő iskolák tapasztalatait, nemzeti tanterveit és felszerelési lehetőségeinek cseréit figyelembe vevő részletes tanterveket mind az öt érintett szakmában (hegesztő, mezőgazdasági gépész, szakács-pék, cukrász).

A csereprogramok időpontját a mezőgazdasági ültetési időszakot, az iskolai szüneteket és a kötelező vizsgákat figyelembe véve, minden szakmára vonatkozóan határozzák meg. A szakmai tanterveken kívül a csereprogramok programjában így a stratégiában is szerepelnek a támogató-kiegészítő események, amelyek megkönnyítik a résztvevő hallgatók és tanárok hálózatépítését.

A stratégia készítése során a megvásárolni kívánt gépek és berendezések jellemzőit felül kell vizsgálni és szükség esetén tovább kell pontosítani a frissen kifejlesztett tantervek összefüggésében.

1.4.2 Csereprogram megvalósítók együttműködésének módszertana

A csereprogramok résztvevőinek az együttműködést a tantervfejlesztés időszakában szükséges elkezdeni. Meg kell beszélniük a gyakorlati szervezési kérdéseket, amelyek a csereprogramokban való részvételükkel és tartózkodásukkal kapcsolatban merülnek fel. E-mail és telefonhívások segítenek a szervezési kérdések tisztázása során. A mindenkor aktuális kérdéseket a kéthavonta megrendezett projekttalálkozókon lehet megvitatni.

A projekt keretében minden partner iskola fejleszti a szakmai gyakorlati oktatásra szolgáló helyiségeit korszerű eszközökkel és berendezésekkel, melyeket a csereprogramok kezdete előtt szükséges beszerezni. Nagyon fontos, hogy helyi és regionális értékek bemutatásra kerüljenek a csereprogramok keretében, hogy a résztvevők gyökerei erősödjenek a határmenti régióban, ezáltal lehetőség szerint csökkenjen a gazdasági migráció.

A kidolgozott stratégia minden olyan projektpartner számára elérhető lesz, és készen áll a jövőbeli iskolaévekben való újbóli megvalósításra. A végrehajtási időszak során gyűjtött tapasztalatokat szükséges értékelni és figyelembe venni az ismételt megvalósítás idején.

1.4.3 A csereprogramon résztvevő diákok kiválasztásának módszere

A magyar iskolákban a projekt előkészítésének részeként 2017 őszén tájékoztatták a tanulókat a pályázat részleteiről, a programban rejlő lehetőségekről, a programba való bekerülés kritériumairól. A kiválasztásban résztvevők az igazgató, elméleti/szakmai tantárgyakat tanító tanárok, osztályfőnökök, gyakorlati szakoktatók voltak.

A Nagybjajomi Iskolában a kiválasztásért felelős munkacsoport tagjai javasolnak tanulókat elsősorban a következők alapján:

- órai aktivitás, gyakorlati foglalkozáson tanúsított szorgalom, megbízhatóság, felelősségtudat;
- szociális kompetenciák: viselkedési normák betartása, képes önállóan és csapatban is dolgozni, közösségi munkában aktív;
- tanulmányi eredmények: a tanuló a félévi eredményeihez képest tudott-e javítani az év végére, különös tekintettel a szakmai tantárgyakra és a tanult idegen nyelvre, szakmai idegen nyelvre.

A Csurgói Iskolában a kiválasztási kritériumok a következők voltak:




FOKOZAT	KIVÁLASZTÁSI SZEMPONT
1	Tavalyi tanulmányi eredmény
2	Szakmai gyakorlati jegy
3	Oktató által a munkához való hozzáállásukra való tekintettel kapott javaslat
4	Szülői engedély

A horvát iskolákban részt vevő hallgatók kiválasztása már a projekt előkészítésekor kezdődött, amikor minden potenciális hallgató, valamint szülei/gondviselőik értesültek a projektről, annak fő céljairól és a projektben való részvétel lehetőségéről, ha a projekt kiválasztásra kerül. Amikor a projektet jóváhagyták és finanszírozásra kiválasztották, a diákok kiválasztása és a projekttevékenységekben való részvételre 3 fázison keresztül valósult meg, ahogy azt az alábbi táblázat mutatja. A kiválasztást a projektcsapat végezte.

FORDULÓ	KRITÉRIUMOK
1. forduló	Az első forduló az előző tanévek osztályzatait vizsgálta a jelentkező tanulók esetében, különös tekintettel az általános eredményre és az idegen nyelvi sikerekre. Az osztályzatokból egy pontszám került megállapításra. A jelentkező diákok fele került be a következő fordulóba.
2. forduló	A második forduló a tanár(ok) ajánlásait vizsgálta, amely kiterjedt a hallgató motivációjára, megbízhatóságára, gondosságára, szorgalmára és találmányosságára. A hangsúly ebben a fordulóban nem a tantárgyakban szerzett osztályzatokon volt, hanem a hallgató személyes tulajdonságain.
3. forduló	A harmadik, utolsó fordulóban, a diákok motivációs levelet írtak, és kitöltötték a projektre vonatkozó kérdőívet. Szükség esetén ebben a fordulóban a projektcsapat interjút készített a kiválasztott diákokkal, vagy azonnal kiválasztotta a hallgatót.

1.4.4 Tervezett ütemezés

Tevékenység	2017				2018								
	1. Október	2. November	3. December	4. Január	5. Február	6. Március	7. Április	8. Május	9. Június	10. Július	11. Augusztus	12. Szeptember	13. Október
Oktatási kapacitás megosztás előkészítő tevékenységei													
Csereprogram hegesztők számára													
Csereprogram szakácsok, pékek és cukrászok számára													
Csereprogram mezőgazdasági gépezetek számára													
Kiegészítő tevékenységek													

 Közös megvalósított tevékenység
 Magyarországon megvalósuló tevékenység
 Horvátországban megvalósuló tevékenység

1.4.5 A csereprogramok eredményei

Csereprogramhoz kapcsolódó indikátorok	Indikátor értéke
Közös kurzusokat kínáló oktatási intézmények száma	4 intézmény
Kidolgozott és megvalósult közös képzések száma	4 képzés (1-1 hegesztők, mezőgazdaság, szakácsok és pékárúk, cukrászok)
Technikai eszközökkel bővített oktatási helyek száma	7 helyszín a részt vevő iskolákban
Fejlesztett oktatási anyagok száma	5 darab
A csereprogramokban résztvevők száma	98 fő
Megvalósult csereprogramok száma	8 program
Érintett marginalizált személyek száma	8 fő
A közvetlenül érintett tanárok száma	22 tanár
Közös sportesemények száma	4 esemény

1.4.6 A megvalósítás értékelése

A csereprogram megvalósítói a csereprogram megvalósulásának értékelése és a jövőbeni hasonló csereprogramok hatékonyságának érdekében kérdőívet kidolgozására került sor mind a résztvevő hallgatók, mind a tanárok számára. A kérdőívek az egyes csereprogramok utolsó napján kerülnek kitöltésre. A kérdőíven az egyes tényezőket 1-10 pontig értékelhetik a diákok és tanárok egyaránt (1 – nagyon gyenge; 10 – kiváló), az értékeléseket szöveges kommentárral is lehetőségük van alátámasztani. A kérdőívek eredményei a projekt honlapjára felkerülnek, valamint a stratégia módosításához kapcsolódó javaslatok külön fejezetben megfogalmazhatók és beépíthetők a stratégiába.

A diákok kérdései:

- Mennyire elégedett a csereprogram tananyagával, szakmai tartalmával?
- Mennyire voltak újak a csereprogramon tanult és tapasztalt ismeretek?
- Mennyire elégedett a csereprogram oktatójával (szaktudás, felkészültség)?
- Mennyire voltak újszerűek a megismert eszközök/gépek/berendezések?
- Mennyire sikerült áthidalni a nyelvi nehézségeket a szakmai programokon?
- Mennyire elégedett a fogadó iskolának a képzés megszervezésével összefüggő tevékenységével (utazás, szállás, ellátás)?
- Mennyire elégedett a csereprogram keretében szervezett gyár-, műhely- vagy üzemlátogatásokkal?
- Mennyire elégedett a csereprogramhoz kapcsolódó kulturális-szabadidős tevékenységek tartalmával és lebonyolításával?
- Mennyire elégedett a csereprogramra szánt idő (2 hét) mennyiségével?
- Mennyire felelt meg elvárásainak a csereprogram összességében?
- További észrevételek, javaslatok

A tanárok kérdései:

- Mennyire elégedett a csereprogram tananyagával, szakmai tartalmával?
- Mennyire voltak újak a csereprogramon tanult és tapasztalt ismeretek?
- Mennyire elégedett a csereprogram oktatójával (szaktudás, felkészültség)?
- Mennyire voltak újszerűek a megismert eszközök/gépek/berendezések?
- Mennyire sikerült áthidalni a nyelvi nehézségeket a szakmai programokon?
- Mennyire elégedett a fogadó iskolának a képzés megszervezésével összefüggő tevékenységével (utazás, szállás, ellátás)?
- Mennyire elégedett a csereprogram keretében szervezett gyár-, műhely- vagy üzemlátogatásokkal?
- Mennyire elégedett a csereprogramhoz kapcsolódó kulturális-szabadidős tevékenységek tartalmával és lebonyolításával?
- Mennyire elégedett a csereprogramra szánt idő (2 hét) mennyiségével?
- Mennyire volt elégedett a tananyagfejlesztés folyamatával?
- Mennyire volt megfelelő az iskolák közötti együttműködés/kommunikáció?
- Mennyire felelt meg elvárásainak a csereprogram összességében?
- Mennyire tudja hasznosítani a csereprogram eredményeit/tapasztalatait a mindennapi oktatás során?
- További észrevételek, javaslatok

1.4.7 Kockázatkezelés

A nyelvi korlátokat az egész végrehajtási folyamat során figyelembe kell venni. Fontos tisztázni a nyelvek különbözőségéből eredő igényeket, és megtervezni a fordításhoz/tolmácsoláshoz szükséges erőforrásokat (workshopok, tananyagfejlesztés, csereprogramok megvalósítása, közös kiegészítő programok megvalósítása).

A partnereknél történhetnek személyi/szervezeti változások, ennek következményeit releváns tapasztalatokkal rendelkező szakértők kiválasztásával, világos és átlátható eljárásokkal, valamint a felelőségek meghatározásával enyhíteni lehet.

Fontos számolni a közbeszerzési folyamatok időigényével, elkerülni az ilyen eljárások által okozott késedelmeket, meghatározni a megfelelő menetrendet és a tevékenységek időzítését, szükség esetén közbeszerzési szakértővel szerződést kötni.

2 CSEREPROGRAMOK SZAKMÁNKÉNT

2.1 Alapfokú horvát és magyar kulturális- és nyelvtanfolyam

A gyakorlati képzés során mind az 5 szakmát érintően a résztvevő diákok és tanárok összegyűjtik a legfőbb, szakmai és mindennapi kommunikációhoz szükséges szavakat. A szavak javasolt száma szakmánként 80-100 szó. Az így összegyűjtött szavak egy magyar-horvát szótár formájában összegzik majd a projekt során keletkezett specifikus ismereteket, amelyek hasonló projekt esetén mintául szolgálhatnak.

2.2 Csereprogram hegesztők számára (HU)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.02.05	Délelőtt	Vendégek fogadása,	Ismerkedés az iskolával, ebédlő, szállás, Hegesztő műhely bemutatása, szakmai ismertető. Ebéd.	-	-
	Délután 14:00-18:00	Iskola bemutatása	Ismerkedés az iskola diákjaival, iskolával, környezettel Közös program, játékok	-	-
2018.02.06	Délelőtt 08:00-12:00	Hegesztő oktatás elmélete	Elméleti oktatás ívhegesztésről. Tananyag ismertetése (ívhegesztési technológia, és eszközök bemutatása)	Ívhegesztő berendezés, hegesztő pajzs, elektróda.	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Hegesztő oktatás gyakorlata	Ív hegesztő gyakorlatban való használata. Ív hegesztési gyakorlatok, feladatok	Ívhegesztő berendezés, hegesztő pajzs, elektróda.	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.02.07	Délelőtt 08:12:00	Hegesztő oktatás elmélete	Elméleti oktatás lánghegesztésről. Tananyag ismertetése (lánghegesztési technológia, és eszközök bemutatása)	Hegesztő gép, palack, pajzs	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Hegesztő oktatás gyakorlata	Lánghegesztő gyakorlatban való használata. Lánghegesztési gyakorlatok, feladatok	Hegesztő gép, palack, pajzs	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.02.08	Délelőtt 08:00-12:00	Hegesztő oktatás elmélete	Elméleti oktatás CO hegesztésről. Tananyag ismertetése (CO hegesztési technológia, és eszközök bemutatása)	Hegesztő gép, palack, pajzs, hegesztőhuzal	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Hegesztő oktatás gyakorlata	CO hegesztő gyakorlatban való használata. CO hegesztési gyakorlatok, feladatok	Hegesztő gép, palack, pajzs, hegesztőhuzal	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.02.09	Délelőtt 09:00-11:00	Gyárlátogatás	Ferrokov Fémipari vállalat gyár látogatása (Segesd)		
2018.02.12	Délelőtt 08:00-12:00	Hegesztési gyakorlatok	Hegesztési gyakorlatok, hegesztési módok gyakorlása	Ívhegesztő berendezés, hegesztő pajzs, elektróda, CO hegesztő, palack	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
	Délután 13:00-18:00	Makettek készítése	Saját készítésű hegesztett termékek gyártása	Ívhegesztő berendezés, hegesztő pajzs, elektróda, CO hegesztő, palack	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.02.13	Délelőtt 08:00-12:00	Gyárlátogatás	Metallux Zrt. fémipari vállalat gyár látogatása (Csurgó)		
	Délután 13:00-18:00	Makettek készítése	Saját készítésű hegesztett termékek gyártása	Ívhegesztő berendezés, hegesztő pajzs, elektróda, CO hegesztő, palack	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.02.14	Délelőtt 08:00-12:00	Gyárlátogatás	Büttner Kft. fémipari vállalat gyár látogatása (Nagyatád)		
	Délután 13:00-18:00	Csapatépítő program	Csurgói Városi uszoda, közös programok, játékok		
2018.02.15	Délelőtt 08:00-12:00	Makettek készítése	Műhelymunkálatok, kiállítandó munkadarabok befejezése	Ívhegesztő berendezés, hegesztő pajzs, elektróda, CO hegesztő, palack	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Iskolai verseny	Elméleti és gyakorlati iskolán belüli verseny hegesztésből	Ívhegesztő berendezés, hegesztő pajzs, elektróda, CO hegesztő, palack	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.02.16	Délelőtt 08:00-15:00	Közös játékok	Közös programok, játékok, iskolai kiállítás az elkészített makettekből		

2.3 Csereprogram hegesztők számára (HR)

Dátum	Időtartam	Téma	Téma részletes bemutatása	Gépek és eszközök	Tanulási eredmények
2018.február 26.	2	Iskola bemutatása (műhelyek és a tananyag bemutatása)	Iskola, műhelyek és a tananyag bemutatása		
2018.február 26.	4	Ismerkedés a tanulókkal, közös programok.	Ismerkedés a tanulókkal, mentorokkal és az igazgatóval.		
2018.február 27.	2	Elméleti oktatás a műhelyben (ívhegesztés), az elméleti tananyag bemutatása	Ismerkedés az ívhegesztővel és gyakorlati használatával	Projektor, a gyártó katalógusa az eszközökről	A tanulók megtanulják használni és beállítani a készüléket az oktatók utasítása alapján
2018.február 27.	4	Ívhegesztési gyakorlatok	Ívhegesztési gyakorlatok és a gyakorlati munka részletes kidolgozása.	Elektromos kézi csiszoló, ívhegesztő készülék, hegesztő pajzs, kéziszerszámok	A tanulók megtanulják elkészíteni az alapanyagot, kiválasztják az elektródát, beállítják a megfelelő ampert a készüléken és megtanulják a merőleges és vízszintes hegesztés technikáját.
2018.február 28.	2	Elméleti műhelyoktatás (lánghegesztés).	Ismerkedés a lánghegesztő készülékkel	Projektor, a gyártó katalógusa az eszközökről	A tanulók megtanulják használni és beállítani a készüléket az oktatók utasítása alapján
2018. február 28.	4	Lánghegesztés gyakorlása, bemutatása	Lánghegesztés gyakorlása és a gyakorlati munka kidolgozása	Égő fejek, hegesztési garniture, kézi csővágó szerszám, védőszemüveg, kézi szerszámok	A tanulók megtanulják előkészíteni a hegesztő készüléket, beállítani a O ₂ +C ₂ H ₂ gázok keverékét, kiválasztani az anyagnak megfelelő pálcát
2018. március 1.	2	Elméleti oktatás a CO hegesztésről, CO hegesztés a gyakorlatban	Ismerkedés a CO hegesztő készülékkel	Projektor, a gyártó katalógusa az eszközökről	A tanulók megtanulják használni és beállítani a készüléket az oktatók utasítása alapján
2018.március 1.	4	CO ₂ hegesztés gyakorlása, bemutatása	CO ₂ hegesztés gyakorlása és a gyakorlati munka részletes kidolgozása	CO ₂ készülék, védőmaszk, védőkesztyű, kéziszerszámok	A tanulók megtanulják beállítani a hegesztéshez szükséges paramétereket, az amper erősségét, a pólusokat, valamint beállítani a CO biztonsági gáz áramlásának erősségét

Dátum	Időtartam	Téma	Téma részletes bemutatása	Gépek és eszközök	Tanulási eredmények
2018. március 2.	6	“Rasco” gyárlátogatás			
2018. március 5.	6	Hegesztés gyakorlása, a grillező állvány kidolgozása	A gyakorlat részletes kidolgozása, szerszámok és alapanyagok kiválasztása	Hegesztő készülékek, kéziszerszámok, elektromos csiszoló, jelölőtű, sarokelemek	A tanulók alkalmazni fogják az első gyakorlati héten elsajátított tudást a hegesztési technikákról
2018. március 6.	3	A grillező állvány elkészítésének kidolgozása	A gyakorlat részletes kidolgozása, szerszámok és alapanyagok kiválasztása	Hegesztő készülékek, kéziszerszámok, elektromos csiszoló, jelölőtű, sarokelemek	A tanulók alkalmazni fogják az első gyakorlati héten elsajátított tudást a hegesztési technikákról
2018. március 6.	3	“Cerine” Városi uszoda meglátogatása			
2018. március 7.	3	“Tehnix” gyárlátogatás, Donji Kraljevec			
2018. március 7.	3	Töpörtyű nyomó elkészítése	A gyakorlat részletes kidolgozása, szerszámok és alapanyagok kiválasztása	Hegesztő készülékek, kéziszerszámok, elektromos csiszoló, jelölőtű, sarokelemek	A tanulók alkalmazni fogják az első gyakorlati héten elsajátított tudást a hegesztési technikákról
08.03.2018.	3	Töpörtyű nyomó elkészítése	A gyakorlat részletes kidolgozása, szerszámok és alapanyagok kiválasztása	Hegesztő készülékek, kéziszerszámok, elektromos csiszoló, jelölőtű, sarokelemek	A tanulók alkalmazni fogják az első gyakorlati héten elsajátított tudást a hegesztési technikákról
08.03.2018.	3	Műhelygyakorlatok, a termékek elkészítésének végső fázisa	A gyakorlatok befejezése	Hegesztő készülékek, kéziszerszámok, elektromos csiszoló, jelölőtű, sarokelemek	A tanulók alkalmazni fogják az első gyakorlati héten elsajátított tudást a hegesztési technikákról
09.03.2018.	4	Kiállítás az elkészített munkadarabokból és közös programok	Kiállítás a tanulók által készített munkadarabokból		

2.4 Csereprogram szakácsok számára (HU)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.10.09	Délelőtt	Vendégek fogadása	Ismerkedés az iskolával, a várossal Bevezetés a magyar nyelvbe (játékos nyelvóra)		
	Délután 15:00-18:00	Táncház, néptánc			
2018.10.10	Délelőtt 08:00:-13:25	Ételkészítési ismeretek	Lecsó virslivel	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény, elektromos sütő,	Főzelékek készítése tálalása
	Délután 15:00-18:00	Látogatás a szennai skanzenbe – langallósütés a falumúzeumban			
2018.10.11	Délelőtt 08:13:25	Ételkészítési ismeretek	Dödölle hagymás paprikás tepertővel	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény, elektromos sütő,	Burgonyából főzéssel készíthető ételek készítése, tálalása
	Délután 15:00-18:00	Gyárlátogatás	Kaposváron- Cukor- manufaktura és kenyérgyár		
2018.10.12	Délelőtt 08:13:25	ételkészítési ismeretek	Hortobágyi húsos palacsinta	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény, elektromos sütő	Meleg előételek készítése tálalása
	Délután 15:00-18:00	Kézművesfoglalkozások	fazekas, kosárfonás, bőrözés		
2018.10.13	Egész napos kirándulás Budapestre. Nevezetességek, városnézés, Pék Hagyományörző verseny				
2018.10.15	Délelőtt 08:13:25	Ételkészítési ismeretek	Gulyásleves	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény	Magyaros híg levesek készítése, tálalása

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
	Délután 15:00-18:00	Híres cukrászdák és konyhák meglátogatása	Látogatás környékbeli híres vendéglátóhelyekre: Marcali-Lóki csárda, Balatonlelle Geleta cukrászda		
2018.10.16	Délelőtt 08:13:25	Ételkészítési ismeretek	Burgonyás lángos	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény	Burgonyából készíthető tészták készítése tálalása
	Délután 15:00-18:00	Sportjátékok	Játékos ügyességi és sorversenyek		
2018.10.17	Délelőtt 08:13:25	Ételkészítési ismeretek	Jókai bableves	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény	Összetett levesek készítése tálalása
	Délután 15:00-18:00	Kirándulás természetjárás. Kaszópuszta: Erdei kisvasút, lombkorona tanösvény.			
2018.10.18	Délelőtt 08:13:25	Ételkészítési ismeretek	Túrós csúszta tepertővel	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény, elektromos sütő	Gyúrt tésztából készíthető ételek készítése tálalása
	Délután 15:00-18:00	Közös sütés-főzés	Bográcsolás az iskola udvarán		
2018.10.19	Délelőtt 08:13:25	ételkészítési ismeretek	Töltött káposzta	Gáztűzhely, kéziszerszámok, evőeszközök, hűtőszekrény, elektromos sütő, szalamander	Sertésből főzéssel készíthető ételek készítése tálalása
2018.10.19	Délután 15:00-18:00	Program zárása	Koncert Sándor Dániel és rezesbandája		

2.5 Csereprogram szakácsok számára (HR)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.szeptember 17-28.	2 óra 2 óra 2 óra	Vendéglátás, turizmus – szakács (levesek)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Csalánleves 2. Tojásleves 3.Szárított vargányával ízesített kásaleves <ul style="list-style-type: none"> - a tanulók megismerhetik az összetett és a hagyományos (népi) levesek tulajdonságait - önállóan használják és feldolgozzák az élelmiszer alapanyagokat, a konyhai eszközöket - receptek használata ételkészítéskor (felügyelet mellett) - főzés során alkalmazható technológiai folyamatok: pirítás, dinsztelés, blansírozás - szakszavak használata (francia – angol nyelven) - konyhai munka elvégzése a higiénias előírások betartásával - az ételek elkészítésekor gyakorolni, formázni és új kreációkat létrehozni - hozzájárulni a kellemes és támogatói háttér létrehozásához - megtanulni a minőségi időbeosztást -fejleszteni a kreativitást tálaláskor - ételkóstolás és az elvégzett munka önértékelése 	Gépek, konyhai eszközök és berendezések Írott anyagok - receptek	<ul style="list-style-type: none"> - a tanulók önállóan készíthetik el az összetett és hagyományos (népi) leveseket - megtalálni a hasonlóságokat és a különbségeket a határmenti ételekben - az elkészített ételekről ítéletet mondani az ismert kritériumok alapján - az újonnan elsajátított tudást és képességeket alkalmazni a jövőben
	6 óra 6 óra 4 óra 4 óra 4 óra	Vendéglátás, turizmus – szakács (meleg előételek)	<ol style="list-style-type: none"> 1.Zágorjei rétes 2.Harcsa pogácsák kelbimbóval és prószával 3.Kašnjaki (hajdinakásás, tökmagolajos rétes) 4.Cvetlinska rétes 5.Kukorica rózsák gombamártással <ul style="list-style-type: none"> -az ételt megismerik a tanulók <p>A hagyományos horvát gasztronómia legismertebb meleg előételei</p> <ul style="list-style-type: none"> - a házi kelt – és nyújtott tészta hagyományos elkészítése 	Gépek, konyhai eszközök és berendezések Írott anyagok - receptek	<ul style="list-style-type: none"> - a tanulók önállóan készíthetik el a meleg előételeket - megismerkedni a kelt – és a nyújtott tészta készítésével - jó minőségű töltelék készítése

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
	6óra 6óra 6 óra 6 óra 6 óra	Vendéglátás, turizmus – szakács (főételek körettel)	<ul style="list-style-type: none"> - különböző töltelékek elkészítése - főzés során alkalmazható technológiai folyamatok: pirítás, dinsztelés, blansírozás – receptek használata ételkészítéskor - szakszavak használata (francia - angol nyelven) <ol style="list-style-type: none"> 1. Pulyka tésztával 2. Csalánnal töltött csirke gombaszósszal és krokettel 3. „Stubica“ sertésszelet- széles metélttel 4. Samobori kotlet – burgonya 5. Gulyásleves savanyúkáposztával – házi kenyér <ul style="list-style-type: none"> - a tanulók megismerhetik a hagyományos horvát gasztronómia főételeit és köreteit - elkészítik a házi nyújtott tésztát (széles és vékony tésztát) -különböző húsfélék vágási és filézési technikáját (csirke, pulyka, sertés) - a sütési folyamat során használatos különböző technológiák megismerése: pirítás, dinsztelés, főzés, flambírozás - a receptben leírtak alkalmazása - szakszavak használata (francia – angol nyelven) -- konyhai munka elvégzése a higiéniai előírások betartásával - az ételek elkészítésekor gyakorolni, formázni és új kreációkat létrehozni - hozzájárulni a kellemes és támogatói háttér létrehozásához - megtanulni a minőségi időbeosztást -fejleszteni a kreativitást tálaláskor - ételkóstolás és az elvégzett munka önértékelése 	Gépek, konyhai eszközök és berendezések Írott anyagok – receptek	<ul style="list-style-type: none"> - tudni alkalmazni a receptben leírtakat - felismerni a házi ételek minőségét - a tanulók önállóan készíthetik el a főételeket és köreteket - ismerni a házi nyújtott tészta elkészítésének módját (széles és vékony tészta) - ismerni a házi krokett elkészítésének módját - megtalálni a hasonlóságokat és a különbségeket a határmenti ételekben - az elkészített ételekről ítéletet mondani az ismert kritériumok alapján - az újonnan elsajátított tudást és képességeket alkalmazni a jövőben - alkalmazkodni a turisztikai kihívások igényeihez

2.6 Csereprogram pékek számára (HU)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.10.09		Vendégek fogadása,	Ismerkedés az iskolával, a várossal Bevezetés a magyar nyelvbe (játékos nyelvóra)		
	Délután 15:00-18:00	Táncház, néptánc			
2018.10.10	Délelőtt 08:00:-13:25	Sütőipari ismeretek	<p>Kenyérfélék előállítása Korpádi tanuló kenyér, Teljes kiörlésű kenyér készítése</p> <p>A kenyértészta készítéséhez szükséges nyersanyagok előkészítése. Kenyértészta készítése közvetlen eljárással A kenyértészta feldolgozásának műveletei (osztás, mérés, gömbölyítés, hosszformázás) A kelesztő paramétereinek beállítása, a termék felületének kezelése, a termék elhelyezése a kelesztőben A kelési folyamat ellenőrzése A kemence előkészítése a sütésre A termékek előkészítése a sütésre, a sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése, az átsütség megállapítása, kisütés A kisült termék kezelése A késztermék minőségének ellenőrzése</p>	<p>Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra</p>	<p>Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása</p>
	Délután 15:00-18:00	Látogatás a szennai skanzenbe – langallósütés a falumúzeumban			

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása		Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.10.11	Délelőtt 08:13:25	Sütőipari ismeretek	Foszlós kalács, Kakaós foszlós kalács, Kenyérlángos készítése	Nyersanyagok előkészítése. A tészta készítése közvetlen eljárással Tésztafeldolgozás műveletei Kelesztés, a termék felületének kezelése. A sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése	Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása.
	Délután 15:00-18:00	Gyárlátogatás	Kaposváron- Cukor- manufaktura és kenyérgyár			
2018.10.12	Délelőtt 08:13:25	Sütőipari ismeretek	Briós tésztából készült termékek (Finom fonott kalács, Orosházi banán)	Nyersanyagok előkészítése. A tészta készítése közvetlen eljárással Tésztafeldolgozás műveletei Kelesztés, a termék felületének kezelése. A sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése	Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása.
	Délután 15:00-18:00	Kézművesfoglalkozások-	fazekas, kosárfonás, bőrzés			
2018.10.13	Egész napos kirándulás Budapestre. Nevezetességek, városnézés, Pék Hagyományörző verseny					
2018.10.15	Délelőtt 08:13:25	Sütőipari ismeretek	Édes és sós omlós tésztából készült termékek (Pozsonyi kifli, Tepertős pogácsa)	Nyersanyagok előkészítése. A tészta készítése, omlós tésztaszervezet kialakítása. Tésztafeldolgozás műveletei Kelesztés, a termék felületének kezelése. A sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése	Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása.

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása		Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
	Délután 15:00-18:00	Híres cukrászdák és konyhák meglátogatása	Látogatás környékbeli híres vendéglátóhelyekre: Marcali –Lóki csárda, Balatonlelle- Geleta cukrászda			
2018.10.16	Délelőtt 08:13:25	Sütőipari ismeretek	Leveles tésztából készült termékek (Túrós-ízes táskák, Tiroli rétes)	Nyersanyagok előkészítése. A tészta készítése Tésztafeldolgozás műveletei, leveles tésztaszerkezet kialakítása. Kelesztés, a termék felületének kezelése. A sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése	Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása.
	Délután 15:00-18:00	Sportjátékok	Játékos ügyességi és sorversenyek			
2018.10.17	Délelőtt 08:13:25	Sütőipari ismeretek	Hagyományos (HIR) termékek (Kulcsos kalács, Ferdinánd tekercs)	Nyersanyagok előkészítése. A tészta készítése közvetlen eljárással Tésztafeldolgozás műveletei Kelesztés, a termék felületének kezelése. A sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése	Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása.
	Délután 15:00-18:00	Kirándulás természetjárás	Kaszópusztá-	Erdei kisvasút, lombkorona tanösvény		

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása		Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.10.18	Délelőtt 08:13:25	Sütőipari ismeretek	Hagyományos (HIR) termékek (Kürtös kalács, Dübencs)	Nyersanyagok előkészítése. A tészta készítése közvetlen eljárással Tésztafeldolgozás műveletei Kelesztés, a termék felületének kezelése. A sütési paraméterek beállítása, a megkelt termék kemencébe helyezése (vetés), a sütési folyamat ellenőrzése	Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása.
	Délután 15:00-18:00	Közös sütés-főzés	Bográcsolás az iskola udvarán			
2018.10.19	Délelőtt 08:13:25	Sütőipari ismeretek	Mézeskalács készítés	Mézes tésztakészítés és érlelés Mézes tészta feldolgozás Mézes tészta sütése Mézes tészta, díszítése	Dagasztógép Osztó-gömbölyítő Kiflisodró Etázs kemence Kéziszerszámok Nyújtógép Kelesztő kamra	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése A sütőipari termékek előállítása során alkalmazott munkafolyamatok, műveletek, munkamozdulatok elsajátítása és begyakorlása.
2018.10.19	Délután 15:00-18:00	Program zárása	Koncert	Sándor Dániel és rezesbandája		

2.7 Csereprogram pékek számára (HR)

Dátum	Időtartam	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges eszközök, gépek	Tanulási eredmények
2018. szeptember 17.	08-14	Házi kenyér	Kenyer készítése indirect módszerrel lassú kelesztéssel.	Mérleg, műanyag edények, mérőedények, munkaasztalok, kamra, sütő.	A termelési folyamat elsajátítása és gyakorlati alkalmazása. A termék jellemzői és az elkészítési folyamat során észlelt esetleges hibák feltárása.
2018. szeptember 18.	08-14	Kukorica kenyér	Kenyer készítése kukoricalisztből 30%, hasonló módszerrel, mint ahogy az eredeti recept leírja.		
2018. szeptember 19.	08-14	Vízes alapú pékáru	Pékáru elkészítése klasszikus módszerrel kézi kidolgozással.		Kézi formázás elsajátítása.
2018. szeptember 20.	08-14	Nyújtott tészta - burek	Élesztő nélküli nyújtott tészta elkészítése nyújtással és hajtogatással.	Mérleg, műanyag edények, mérőedények, munkaasztalok, sütő	Tésztanyújtás gyakorlása.
2018. szeptember 21.	08-14	Kirándulás			
2018. szeptember 24.	08-14	Graham lisztből készült pékáruk	Pékáru készítése graham lisztből 50%, hasonló módszerrel, mint ahogy az eredeti recept leírja.		
2018. szeptember 25.	08-14	Ötmagvas rozskenyér	Rozs kenyér készítése 50% tartalmú rozslisztből, valamint minimum 3 féle mag bekeverése a kikevert tésztába.		
2018. szeptember 26.	08-14	Töltött pékáruk	Tejes alapú pékárut töltünk különböző töltelékekkel és formázzuk a kívánt formára.		
2018. szeptember 27.	08-14	Diós és mákos kalácsok	Kelt tejes tészta, kézzel történő készítése és töltelék elkészítése.	Mérleg, műanyag edények, sütőforma, munkaasztalok, kamra, sütő	
2018. szeptember 28.	08-14	Kirándulás			

2.8 Csereprogram cukrászok számára (HU)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.10.09	Délelőtt	Vendégek fogadása,	Ismerkedés az iskolával, a várossal Bevezetés a magyar nyelvbe (játékos nyelvóra)		
	Délután 15:00-18:00	Táncház, néptánc			
2018.10.10	Délelőtt 08:00:-13:25	Uzsonnasütemények: Pozsonyi kifli	Omlós-élesztős tészta készítése hidegeljárással. Forrázott dió és máktöltelék készítése. Kifli töltése, formázás, kelesztés, majd sütés.	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely, nyújtógép, hűtő, fagyasztó	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 15:00-18:00	Látogatás a szennai skanzenbe	Langallósütés a falumúzeumban		
2018.10.11	Délelőtt 08:13:25	Torták: Dobos torta	Felvert tészta (dobosfelvert) készítése. Tradicionális doboskrém készítése. Doboscukor készítése, dobostető áthúzása. A Tradicionális Dobos torta összeállítása hagyományaink szerint.	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely, nyújtógép, hűtő, fagyasztó	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 15:00-18:00	Gyárlátogatás	Kaposváron- Cukor- manufaktura és kenyérgyár		
2018.10.12	Délelőtt 08:13:25	Szeletek: Mézes zserbó	Gyorsérlelésű mézestészta készítése. Töltelék (búzadarás krém) készítése. Töltés, Tető áthúzása mártómasszával. Dermesztés, szeletelés	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely,	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 15:00-18:00	Kézművesfoglalkozások	fazekas, kosárfonás, bőrözés		
2018.10.13	Egész napos kirándulás Budapestre. Nevezetességek, városnézés, Pék Hagyományörző verseny				
2018.10.15	Délelőtt 08:13:25	Minyonok: Vágott citromos minyon	Világos piskóta lap készítése hagyományos úton. Pudingkrémmel dúsított alapvajkrém készítése, ízesítése. Minyon töltése, préselve dermesztés. Szeletelés, korpuszok kifagyasztása. Fonán melegítés francia mártáshoz. Korpuszok áthúzása, fecskendezéses díszítés.	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely, nyújtógép, hűtő, fagyasztó	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 15:00-18:00	Kirándulás Keszthelyre	Híres cukrászdák és konyhák meglátogatása, Marcali Lóki csárda, Mester cukrászda, Balatonlelle Geleta cukrászda.		

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.10.16	Délelőtt 08:13:25	Desszertek: Gyümölcs kosárka	Omlós tészta (sárga linzer) készítése. Kosárcák kibélelése. Töltelék (pudingkrém) készítése. Kosárcák töltése egyenletesen. Gyümölcsfelrakás. Zselézés	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely, nyújtógép, hűtő, fagyasztó	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 15:00-18:00	Sportjátékok	Játékos ügyességi és sorversenyek		
2018.10.17	Délelőtt 08:13:25	Krémesek: Krémes	Hagyományos levelestésza készítése (leveles szerkezet elérése): előtészta készítés, húzómargarin formázása, margarin burkolása, hajtogatás, leveles tészta formázása, sütés. Sárgakrém készítése a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak megfelelően. Krémes töltése. Dermesztés után szeletelés.	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely, nyújtógép, hűtő, fagyasztó	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 15:00-18:00	Kirándulás természetjárás	Kaszópuszta: Erdei kisvasút, lombkorona tanösvény		
2018.10.18	Délelőtt 08:13:25	Tejszínhabos sütemények: Charlotte torta gyümölcsös bajorkrémmel, Mascarpone-s alagút narancszselével	Roládlap készítése világos piskóta felvertből. Piskótarolád készítése, dermesztés, szeletelés. Könnyű gyümölcsös Bajorkrém készítése idénygyümölccsel. Torta töltése különleges töltési technológiával. Zselézés jégzselével, dermesztés. Szeletelés.	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely, nyújtógép, hűtő, fagyasztó	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 15:00-18:00	Közös sütés-főzés	Bográcsolás az iskola udvarán		
2018.10.19	Délelőtt 08:13:25	Teasütemények: néró, pathé	Kevert omlós tészta készítése. Formázás nyomózsakból. Tészta sütése, töltés. Díszítés hígított csokoládéval (mártás, fecskendezés).	Elektomos sütő, kézi szerszámok, asztali keverő, gáztűzhely, nyújtógép, hűtő, fagyasztó	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.10.19	Délután 15:00-18:00	program zárása	Koncert Sándor Dániel és rezesbandája		

2.9 Csereprogram cukrászok számára (HR)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények	Feljegyzés
2018.09.17.	8:00-14:00	DRÁVA MENTI KOCKA	Piskóta elkészítése, krém főzése és tekercs készítése.	Mixer, edény, kések, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	A szabályos munkafolyamatok megállapítása, a piskóta, a krém és tekercs gyakorlatban való elkészítése.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.18.	8:00-14:00	MAĐARICA	Omlós tészta készítése, csokoládé krém főzése és csokoládé máz készítése.	Mixer, edény, kések, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Jó minőségű omlós tészta készítése, jó minőségű krém főzése. A kész süteményt megtanulni szabályosan felszeletelni.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.19.	8:00-14:00	FERRERO TORTA	Piskóta készítése, főzés nélküli krém készítése, a kész sütemény díszítése.	Mixer, edény, kések, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	A piskóta készítésének és a torta díszítésének tökéletesítése.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.20.	8:00-14:00	BREGOFI PITE	Nyújtott tészta készítése, megfelelő alapanyagok kiválasztása.	Mixer, edény, kések, sodrófa, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Tudni felismerni a jó minőségű alapanyagokat a sütemény elkészítéséhez és megtanulni szabályosan nyújtani a tésztát.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.21.	8:00-14:00	RÉTES (almás, túrós)	Nyújtott tészta, valamint töltelék készítése.	Mixer, edény, kések, sodrófa, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Megtanulni tésztát nyújtani és töltelékkel készíteni.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.24.	8:00-14:00	SZÁRAZ OMLÓS SÜTEMÉNYEK (vaníliás kifli, mézes szívecskék)	Omlós tészta elkészítése, sütése és díszítése.	Mixer, edény, kések, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Felismerni az alapvető hibákat sütéskor és az elkészültekor.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.25.	8:00-14:00	TÚRÓS PITE ÉS SZENTJÁNOSKENYÉR	Az omlós tészta elkészítésének folyamata, valamint töltelék készítése túróból és szentjánoskenyérből. Sütés folyamata.	Mixer, edény, kések, sodrófa, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Jó minőségű alapanyagok kiválasztása után jó minőségű terméket készíteni.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.26.	8:00-14:00	KRÉMES	Leveles tészta készítése, krém főzése tojásból, valamint az édesség lezáró műveleteinek gyakorlása.	Mixer, edény, kések, sodrófa, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Leveles tészta készítése, krém főzése és a sütemény szeletelése.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.27.	8:00-14:00	JUL PITE	Leveles tészta készítése, piskóta készítése olajos magvak hozzáadásával, tejalapú krém főzése.	Mixer, edény, kések, sodrófa, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Leveles tészta készítése, piskóta sütése, tejalapú krém főzése. A kész sütemény felszolgálása.	A termék kinézete és jellemzői
2018.09.28.	8:00-14:00	PRÓSZÁBÓL KÉSZÜLT PITE	Prószával kevert folyós tészta elkészítésének módja.	Mixer, edény, kések, sodrófa, sütő, sütőedény, habverő, paletta.	Felismerni a jó minőségű folyós tésztát, a megfelelő hőmérséklet beállítását és a sütés időtartamát ezen tészták esetében.	A termék kinézete és jellemzői

2.10 Csereprogram mezőgazdasági gépészek számára (HU)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.04.09	Délelőtt	Vendégek fogadása	Ismerkedés az iskolával, ebédlő, szállás, Gépműhely bemutatása, szakmai ismertető. Ebéd.		
	Délután 14:00-18:00	Iskola bemutatása	Ismerkedés az iskolával, gépműhelyekkel, gépparkkal Közös program, játékok		
2018.04.10	Délelőtt 08:00-12:00	Tangazdaság megtekintése	Iskola tangazdaságának megtekintése, állattartó telep, földek		
	Délután 13:00-18:00	Szántóföldi gyakorlatok	Szántóföldi gyakorlatok gépekkel munkagépekkel	Traktor, munkagép	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.04.11	Délelőtt 08:00-12:00	Telep látogatás	Claessens-Group mezőgazdasági és állattenyésztési vállalat telephelyének megtekintése. (Somogyszob Nagybaráti puszta)		
	Délután 13:00-18:00	Erőgépes gyakorlatok	Erőgépek és munkagépek összekapcsolásának gyakorlása	Szerszámok, kézi szerszámok	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.04.12	Délelőtt 08:00-12:00	Szántóföldi gyakorlatok	Iskola szántóföldi területein való talajmunka végzése	Traktor, munkagép	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Mezőgazdasági munkálatok	Mezőgazdasági munkálatok elsajátítása nagy teljesítményű traktorokkal	Traktor, munkagép	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.04.13	Délelőtt 9:00-11:00	Közös vetélkedő	Ügyességi verseny iskolai mezőgazdasági gépekkel	Traktor, munkagép, szerszámok	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.04.16	Délelőtt 08:00-12:00	Műhely feladatok	Műhely gyakorlati feladatok, gépjavítási feladatok	Kéziszerszámgépek, szerszámok,	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Mezőgazdasági munkagépek	Munkagépekkel való gyakorlás	Traktor, munkagép	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Szükséges gépek, eszközök	Tanulási eredmények
2018.04.17	Délelőtt 08:00-12:00	Teleplátogatás	Axiál Kft. mezőgazdasági gépkereskedő és szervíz telep látogatása (Zalaegerszeg)		
	Délután 13:00-18:00	Játékok, szorakozás	Gépekkel való ügyességi feladatok	Traktor, léghulcs, kompresszor, levegőcső	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.04.18	Délelőtt 08:00-12:00	Műhely feladatok	Műhelyben való feladatok, gépjavítás, szerelés	Szerszámok, szerelőkulcsok, kisméretű szerszámok	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Műhely feladatok	Mezőgazdasági makettek készítése	Szerszámok, szerelőkulcsok, kisméretű szerszámok	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.04.19	Délelőtt 08:00-12:00	Műhely feladatok	Mezőgazdasági makettek készítése, ügyességi feladatok traktorokkal	Szerszámok, szerelőkulcsok, kisméretű szerszámok	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
	Délután 13:00-18:00	Műhely feladatok	Makettek készítésének befejezése	Szerszámok, szerelőkulcsok, kisméretű szerszámok	Komplex információk, gyakorlati ismeretek kibővítése
2018.04.20	Délelőtt 08:00-15:00	Kiállítás Közös játékok	Makettek kiállítása az iskola főépületében, Sportversenyek		

2.11 Csereprogram mezőgazdasági gépészek számára (HR)

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Gépek és eszközök	Tanulási eredmények
2018.05.07.	8 – 10	Gyógy – és ipari növények ökológiai	NAPROFORGÓ: a napraforgó termesztés agroökológiai feltételei és agrotechnikai beavatkozásai	Számítógép, vászon, projektor, prezentáció	Beazonosítani az alapvető agroökológiai feltételeket és agrotechnikai beavatkozásokat a napraforgó ökológiai termesztéséhez
	10 – 14	termelése	Napraforgó vetése	Traktor, borona, vetőgép, trágyázógép, trágya, vetőmag	Felügyelet mellett megismételni a már bemutatott műveleteket a gépek előkészítésével, a talajműveléssel, trágyázással és a napraforgó vetéssel kapcsolatban. Továbbá, felügyelet mellett a gépek és szerszámok szabályos használatának gyakorlása a talajműveléssel, trágyázással és napraforgó vetéssel kapcsolatban.
2018.05.08.	8 – 10	Gyógy – és ipari növények	SZÓJA: a szója termesztés agroökológiai feltételei és agrotechnikai beavatkozásai	Számítógép, projektor, prezentáció	Beazonosítani az alapvető agroökológiai feltételeket és agrotechnikai beavatkozásokat a szója ökológiai termesztéséhez
	10 – 14	ökológiai termelése	Tápanyagutánpótlás és gyomnövények kiirtása mechanikus módszerrel ökológiai szója termesztés esetén.	Traktor, Kultivátor, Kapálógép, Trágya	Felügyelet mellett megismételni a már bemutatott műveleteket a gépek előkészítésével, egyéb tápanyagutánpótlással és a gyomnövények mechanikus módszerekkel történő kiirtásával kapcsolatban szója termesztés esetén. Továbbá, felügyelet mellett a gépek és szerszámok szabályos használatának gyakorlása a talajműveléssel, egyéb tápanyagutánpótlással és a gyomnövények mechanikus módszerekkel történő kiirtásával kapcsolatban szója termesztés esetén.
2018.05.09.	8 – 10		KAMILLA: a kamillavirág termesztés agroökológiai feltételei és agrotechnikai beavatkozásai	Számítógép, projektor, prezentáció	Beazonosítani az alapvető agroökológiai feltételeket és agrotechnikai beavatkozásokat a kamillavirág ökológiai termesztéséhez
2018.05.09.	10 – 14	Gyógy – és ipari növények ökológiai termelése	Kamilla virágának leszüretelése	Traktor, kamillavirág szüretelő	Felügyelet mellett megismételni a már betanított műveleteket a gépek előkészítésével, és a kamillavirág szüretelésével kapcsolatban. Továbbá, szintén felügyelet mellett a gépek és szerszámok szabályos használatának gyakorlása a kamillavirág szüretelésekor.
2018.05.10.	8 – 10		VÁLOGATÁS ÉS FELDOLGOZÁS: A termékek hozzáadott értékét képviselnek	Számítógép, projektor, prezentáció	A prezentáció során felismerni azoknak a mezőgazdasági termékeknek a hozzáadott értékeit, amelyeket az adott régióban termesztnek.

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Gépek és eszközök	Tanulási eredmények
	11 – 13		A kamilla szárítása és válogatása/szortírozása	Szárító Szortírozógép	Felügyelet mellett megismételni a betanított műveleteket a kamillavirág szárításával, valamint a szortírozógép beállításával kapcsolatosan. Alternatív lehetőség – tők
	14 – 16		Teafélék gyártása	Gyártósor	Körülírni a látottakat a gyártósorról, a feldolgozógépről, a feldolgozás folyamatáról és a teakészítésről.
2018.05.11.	8 - 10	Mura – Dráva Természetvédelmi Rezervátum látogatása	Információs és képzési központ- Noskovačka dubrava « A Dráva ölelésében » elnevezésű tanösvény célja megismertetni az idelátogatókkal a térség szépségeit. A központ rendelkezik szálláskapacitással az erdei iskolások számára, valamint turisztikai fejlesztési lehetőségekkel (ezen kívül van kerékpáros pihenőhely, valamint kerékpárút).	Szállítóeszköz, idegenvezető	
	11 – 15		Višnjica puszta A mintagazdaság a kontinentális turizmus jó gyakorlatának bemutatóhelye, ahol az ökológiai termelés példáján keresztül kerül bemutatásra a szántóföldtől az asztalig modell. Állattartással és öko-gazdálkodással foglalkoznak, van saját éttermük és szálláskapacitásuk, valamint számtalan képzési és szórakoztató lehetőség áll rendelkezésre.		
2018.05.14.	8 – 10	Ökológiai zöldségtermesztés nyílt és zárt termőterületen	SALÁTA: a saláta termesztés agroökológiai feltételei és agrotechnikai beavatkozásai	Számítógép, projektor, prezentáció	Beazonosítani az alapvető agroökológiai feltételeket és agrotechnikai beavatkozásokat a saláta ökológiai termesztéséhez
	10 – 14		Saláta palánta nevelése	Konténerek Szubsztrát	

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Gépek és eszközök	Tanulási eredmények
				Tápanyagok. Vetőmag Védőkesztyű	Felügyelet mellett megismételni a betanított műveleteket a szubsztrát előkészítéséhez, amire a vetőmagok elvetése és a saláta palánta tápanyagának pótlásához szükséges. Ugyanígy felügyelet mellett elvégezni a saláta vetőmagjának áttelepítését konténerekbe, ahol a palánták nevelése folytatódik.
2018.05.15.	8 – 10		PAPRIKA: a paprika termesztés agroökológiai feltételei és agrotechnikai beavatkozásai	Számítógép, projektor, prezentáció	Beazonosítani az alapvető agroökológiai feltételeket és agrotechnikai beavatkozásokat a paprika ökológiai termesztéséhez
2018.05.15.	10 – 14			Palánták Kannák Víz ültető szerszám Védőkesztyű	Felügyelet mellett megismételni a betanított műveleteket a paprika palánta neveléshez. Szintén felügyelet mellett elvégezni a paprika palánta átültetését zárt területen, az előre kijelölt távolság alapján.
2018.05.16.	8 – 10		PARADICSOM: a paradicsom termesztés agroökológiai feltételei és agrotechnikai beavatkozásai	Számítógép, projektor, prezentáció	Beazonosítani az alapvető agroökológiai feltételeket és agrotechnikai beavatkozásokat a paradicsom ökológiai termesztéséhez
	10 – 14		Növényvédekezés és gondozás paradicsom ökotermesztése esetén	Növényi tápanyagok Kézi permetező Öntözőrendszer Gereblye és kapa Védőkesztyűk	Felügyelet mellett elvégezni a talaj tápanyag pótlását, a zöldség permetezését növényerősítő szerekkel, a talaj gyomlálását kis kapákkal és gereblyékkel
2018.05.17.	8 – 10	Hagyományos zöldségtermesztés	JÓ GYAKORLAT: Vegyes zöldségtermesztés nyílt és zárt termőterületen.	Mezőgazdasági zöldségtermelő	Körülírni a zöldségtermelőnél látottakat
	10 – 12		VÁLOGATÁS ÉS FELDOLGOZÁS: Zöldség szortírozása és csomagolása értékesítés céljából.		Körülírni az értékesítésre szánt zöldségek szortírozásának és feldolgozásának mozzanatait a zöldségfeldolgozónál látottak alapján
	13 – 15		Zöldség szortírozása és csomagolása értékesítés/ feldolgozás céljából.	Zöldségfeldolgozó vállalkozás	Körülírni az értékesítésre szánt zöldségek szortírozásának és csomagolásának mozzanatait a zöldségfeldolgozónál látottak alapján
2018.05.18.	9 – 11		Savanyú uborka termesztése		Körülírni a savanyú uborka készítésének mozzanatait a zöldségfeldolgozónál látottak alapján.

Dátum	Időszak	Téma	Téma részletes bemutatása	Gépek és eszközök	Tanulási eredmények
2018.05.18.	12 – 16	PAPUK Természetvédelmi Park látogatása	A Papuk Természetvédelmi Park korlátlan lehetőséget biztosít szabadidős kikapcsolódásra és tökéletes helyszíne az aktív kikapcsolódásnak. Az ott található tanösvények bemutatják a térség természeti, valamint kultúr-történeti jellegzetességeit.		