

ERASMUS+ GOSTUJOČA PREDAVANJA IN USPOSABLJANJE V BRUGESU

Irena Gril

irena.gril@bc-naklo.si

Tatjana Šubic

tatjana.subic@bc-naklo.si



**Sofinancira
Evropska unija**

V okviru mednarodnega tedna 'n Tasting sva kot predavateljici višje strokovne šole v okviru projekta Erasmus+ od 27. 3. do 30. 3. 2023 predavali na univerzi VIVES v Belgiji. V mednarodnem tednu so se sicer zvrstili številna predavanja in delavnice predavateljev iz osmih držav ter predstavitev inštitucij ter podjetij. Organizacija dogodka je bila kot del kurikulumu študentov namenjena pridobivanju praktičnih izkušenj, študenti so v mednarodnem vzdušju sklepali nova poznanstva, spoznali partnerske šole in gradili svoje poslovne mreže. Vzpostavljane partnerstev, izmenjava znanja in najboljših praks ter izmenjava študentov so glavni poudarki tega mednarodnega tedna.



Slika 1: Čokoladne skulpture v muzeju Choco Story



Slika 2: Bruges – zanimivo, lepo ohranjeno srednjeveško mesto



Slika 3: Ponudba piva na trgovskih policah v Brugesu



Slika 4: Izvajalci in udeleženci mednarodnega tedna Tour 'n Tasting v Brugesu

V zadnjih letih Belgija postaja tudi ena od priljubljenih študijskih destinacij evropskih študentov, saj fakultete določene programe v celoti izvajajo v angleškem ali francoskem jeziku. Na univerzi VIVES v angleškem jeziku izvajajo 3-letni program (180 kreditov) gostinstva Hospitality Management in kulinarike Culinary arts. Za študente, ki imajo diplomu s področja komercialnih in poslovnih ved ter informatike, je možna vključitev v prilagojeni program s 60 ali 90 kreditnimi točkami, odvisno od predhodne diplome. Univerza daje velik poudarek praktičnemu izobraževanju in pridobivanju izkušenj v podjetjih. Ogleдали smo si prostore univerzite-

tnega kampusa Bruges, kjer sodobno opremljene predavalnice in delavnice za praktično izobraževanje omogočajo pridobivanje praktičnih znanj in izkušenj. Omogočeno je tudi bivanje študentov v novem študentskem domu v okviru kampusa.

Ogleдали smo si tudi njihovo bogato zbirko namiznih iger, ki je trenutno najboljšeješa v svetovnem merilu in je kot del univerzitetne knjižnice namenjena izposoji tudi zunanjim članom. Namizne igre uporabljajo tudi v didaktične namene, seveda pa jih predavatelji v ta namen prilagodijo.

Ker Belgija slovi kot dežela mojstrov čokolade, sva si ogleдали tudi muzej čokolade Choco Story. Muzej je zani-

miv tako za laično kot strokovno javnost, saj poleg zgodovine kakava in čokolade omogoča vpogled v tehnološki razvoj proizvodnje čokolade, možen pa je tudi ogled izdelave belgijskih pralinejev.

Nepogrešljiv del belgijske kulinarike je pivo in v Bruggu priložnosti za degustacije in nakup različnih aleov, pilsnerjev in kislih piv v specializiranih trgovinah ne manjka.

Govorili smo tudi o motiviranju študentov za vključevanje v poklice, ki omogočajo razvoj regij in podeželja. Turizem je zagotovo panoga, ki ima velik razvojni potencial, mladi pa so tisti, ki bodo v prihodnje razvijali in izvajali ustrezne vsebine.

ERASMUS+ STROKOVNO USPOSABLJANJE V MAKEDONIJI

Irena Gril

irena.gril@bc-naklo.si

Melita Ana Maček

melita-ana.macek@bc-naklo.si



**Sofinancira
Evropska unija**

Predstavnici Višje strokovne šole BC Naklo Irena Gril in Melita Ana Maček sva se od 21. do 24. maja 2023 prek programa Erasmus+ udeležili strokovnega usposabljanja na Univerzi Goce Delcev – Štip v Severni Makedoniji. Univerza združuje 12 fakultet in 3 akademije. Obiskali sva tehnološko tehniško fakulteto, ki je locirana v Kampus 2, v kateri izvajajo tri programe: Oblikovanje in tehnologija tekstilij in oblačil, Živilska tehnologija in Tehnologija materialov. Fakulteta daje velik poudarek spoznavanju novih tehnologij in pridobivanju novih znanj s področja managementa, je odprta za nove ideje študentov in podpira njihovo kreativnost. Z vodstvom fakultete smo se pogovarjali o možnostih sodelovanja na področju raziskovalnega dela in skupnih projektov ter o nadaljnji usmeritvi in razvoju obeh institucij.

V sklopu obiska smo bili na strokovnem obisku podjetja Makprogres in vinarstva Imako vino, s katerima fakulteta sodeluje na strokovno tehniškem področju.

Podjetje Makprogres je bilo ustavljeno v letu 1990 kot majhno družinsko podjetje. Danes je ena od največjih prehranskih družb na Balkanu in ključni akter v slaščičarski industriji v regiji. Večino proizvedenih izdelkov izvažajo v države Balkana, Evropske unije, Bližnjega vzhoda, Afrike, v Avstralijo, Kanado in ZDA. Imajo okrog 750 zaposlenih. Konkurenčno prednost jim zagotavljajo certifikati IFS, ISO9001:2008, HALAL. V letu 2003 so bili prvo podjetje v Makedoniji z uvedenim sistemom HACCP. Podjetje je izrazito razvojno usmerjeno, poleg lastnega laboratorija za analizo živil imajo tudi laboratorij za razvoj novih izdelkov in tehnoloških izboljšav. Lahko se pohvalijo z visoko kakovostjo izdelkov s širokim naborom slaščic z različnimi nadevi (rezine, torte, štruklji, piškoti itd.), ki so znane pod imenom Vincinni in Vincinni finest. Njihove priznane blagovne znamke so poleg Vincinni še Armonia, Sončeva dolina, Fantasia, Natura, Donia. Proizvajajo tudi izdelke za zasebne blagovne znamke. Njihove proizvode lahko dobimo v različnih trgovskih verigah, med drugim v Lildu, Sparu, Hofru, Eurospinu, Tušu

in Mercatorju. Nedavno so ustanovili akademijo Vincinni, namenjeno programom usposabljanja za nadgradnjo tehničnih spretnosti zaposlenih, uvažanju novega osebja in izobraževanju iz vsebin poslovanja.

Kombinacija celinskega in submediteranskega podnebja Severni Makedoniji zagotavlja dobre pogoje za kmetijsko proizvodnjo, najpomembnejši izvozni izdelek je poleg tobaka in zelenjave tudi vino. Vinska klet Imako vino se nahaja v vinski regiji doline reke Vardar in je bila ustanovljena leta 2002 s ciljem nadaljevati družinsko tradicijo predelave vina. Danes je ena največjih vinskih klet v Makedoniji, z letno proizvodnjo nad 10 milijonov litrov vina. Zaradi zagotavljanja visoke kakovosti grozdja ima v lasti nekaj lastnih vinogradov, odkupujejo tudi grozdje iz partnerskih vinogradov v vinorodnem območju Povardarje. Vinska klet uporablja sodobne tehnike predelave grozdja, ki omogočajo zagotavljanje kakovosti v različnih fazah predelave (kontinuirna flotacija, filtracija, hladna stabilizacija ipd.). K ustvarjanju edinstvenih vin prispeva strokovni tim zaposlenih, ki je dobro tehnološko podkovan in razvojno usmerjen. Uveden imajo tudi standard ISO22000:2005.

Makedonija naju je navdušila zaradi optimizma ljudi, ki so usmerjeni v razvoj in si prizadevajo za strokovni napredek.