Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

ИЗВЕШТАЈ

За реализација на меѓународен проект ,, Вински пат во Европа “ помеѓу проектни партнери во рамките на програмата Erazmus + KA202 и стратешко партнерство во областа на стручното образование и обука 2019 – 1 – RS01 – KA202 – 000821

Носители на проектот се : Средното училиште ,, Свети Трифун “ од Александровац, Република Србија, СОЗШУ ,, Ѓорче Петров “ Кавадарци, Република Северна Македонија и Средното училиште ,, Грм Ново Место“ Република Словенија.

Проектот е подржан од Програмата Еразмус+ и одобрен од страна на Националната Агенција ,, Фондација Темпус “ на Република Србија

Проектот првично беше предвидено да трае 18 месеци со период на реализација од 01.10.2019 година до 31.03.2021 година , но поради корона кризата во која се одржа после короната и истиот стартуваше и успешно се реализира со прва мобилност во Македонија оваа година и тоа од 26.05.2022 година до 31.05.2022 година.

Во проектот ,, Вински пат во Европа “ учествуваа по 5 ученици од земјоделската струка од сите три учиишта и земји учеснички со по 3 професори координатори на проектот секој за својата земја . Така за Македонија Координатор на проектот како домаќини беше Проф. Ефремчо Николов со учество на 5 ученици од земјоделско – ветеринарната струка , За Србија со по 5 ученици беше присутен координаторот Проф. Дејан Михајловиќ и за Словенија со по 5 ученици беше присутен Проф. Франц Јарц.

Целта на овој проект е пред се земјоделска пракса и земјоделско учење во странство каде што учениците од сите три земји учесници во проектот ќе имаат можност да учествуваат во сите претходни договорени работни и агротехнички операции, стручни знаења и квалификации, стручни работни вештини кои што ќе ги стекнат во проектот, меѓусебно запознавање на јазични, културни и образовни вештини и многу меѓусебно дружење, кои што истите под менторство на професорите и главните носители на проектот од секоја земја Координаторите ќе учествуваат во сите работни операции од резидба на зрело на лозов насад па се до финализација т. е правење на едно т.н Братско вино.

За таа цел Реализацијата на Првата Мобилност во Македонија која беше реализирана од 26.05.2022 година па се до 31. 05.2022 година или цели 5 активни работни денови каде што домаќин беше нашето училиштеСОЗШУ ,, Ѓорче Петров " Кавадарци, претставувано од страна на Директорот Горан Велковски и Координаторот за Македонија Проф. Ефремчо Николов со 5 одлични и исполнителни ученици кои до крајот на проектот заедно со останатите координатори ќе бидат вклучени истите се до завршувањето на проектот. Максимално сите заедно се посветивме на што е можно по репрезентативно претставување на нашето училиште и заедничкото исполнување на предвидената агенда за реализација на првата мобилност кај нас.

За таа цел по доаѓањето гостите кај нас беа запознаени и поздравени од страна на директорот на училиштето Горан Велковски кој што посака топло добредојде на сите гости и успешна реализација на овој проект и на многу други понатамошни заеднички проекти. Понатака координаторот Николов продолжи презентирање на агендата за проектот која треба да се реализира цели 5 работни денови.

<u>Првата ден</u> координаторот домаќин Николов започна со презентација на нашето училиште , запознавање со училиштето, што се се работи во училиштето, колкав е бројот на ученици, кој профили и струки се застапени, кабинети, лаборатории, наставен кадар, работилници, лозова економија , реализирани проекти домашни и меѓународни. Истата ден имавме и посета на ВВ ,, Тиквеш “ каде што учениците од трите земји заедно со нивните професори и координатори имаа можност да го запознаат овој најголем вински гигант и да го научат генералниот процес на производство на бели, црвени, розе вина , жестоки пијалоци од прием на грозје до финализација. Истите ученици заедно со главниот енолог професорите – кординатори имаа можност да присуствуваат и да научат како да се дегустираат врвните вина и како да ги распознаваат по нивните органолептички особини. (боја, мирис, вкус, буке итн). Исто така оваа ден споделивме и мали искуства и дискусии меѓусебе со винските подруми кои што ги има во Србија и Словенија и како се вклучуваат нашите ученици во целокупниот процес при производството на училишни вина од сите три земји под менторство на профеорите по винарство и јаки алкохолни пијалоци.

<u>Втората ден</u> **имавме работа на Лозовата економија на нашето училиште првин Power Point презентација и Теорија за Двокрак Гијов систем на резидба во училиштето од страна на Проф. Ефремчо Николов, координатор на проектот за Македонија и примена на систем кој најмногу се практикува кај нас во Македонија, значење, разлики, техниика на резидба помеѓу системите на резидба кај нас и во Србија и Словенија. Учениците практично демонстрираа начин на резидба Двокрак Гијов систем под менторство на професорите и координатори на проектот и истите ги увидоа разликите помеѓу системите на резидба кои што ги имаа во Србија и во Словенија т.н Еднокрак систем на резидба со помалку оптеретување со родни окца. Исто така оваа ден имавме и посета на нашиот Вински музеј во градски парк во Кавадарци каде што сите ученици имаа можност да се запознаат со првите почетоци на винарството во овој познат Тиквешки винарско – лозарски крај и со присутните семејни винарии во винскиот музеј.**

<u>Третата ден</u> **од оваа прва мобилност имавме работа исто така на училишната лозова економија каде што заедно со учениците имавме демонстративна практична и показна вежба за врзување на зрелите ластари начинот на врзување со корејски и јапонски машинки, лентите и хефталицата како се користат истите и зошто е врзувањето важно за виновата лоза. Учениците генерално го научија машинскиот начин на врзување на лозовите насади со применет систем на резидба на зрело кај виновата лоза или т.н Двокрак систем на резидба. Исто така научија дека врзувањето е важно за правилен распоред на ластарите , правилна вегетација на виновата лоза со крајна цел поголема продуктивност на виновата лоза. Од економски аспект научија дека со примената на овие машинки за врзување се заменува многу повеќе работна сила,**

порационален и попродуктивен е овој начин на врзување на виновата лоза.

Оваа ден имавме исто така попладне и посета на Семејна винарија ,, Наумчеви“ каде што сопственикот на винаријата ни го покажа начинот на производство на неговите семејни вина црвени, бели , розе и жестоки пијалоци или домашниот вињак и домашната ракија. Имавме и мала кратка дегустација на винските производи во оваа реномирана семејна винарија и од страна на учениците детектирање на најважните вински органолептички особини, поготово на Темјаниката како бренд на оваа семејна винарија .

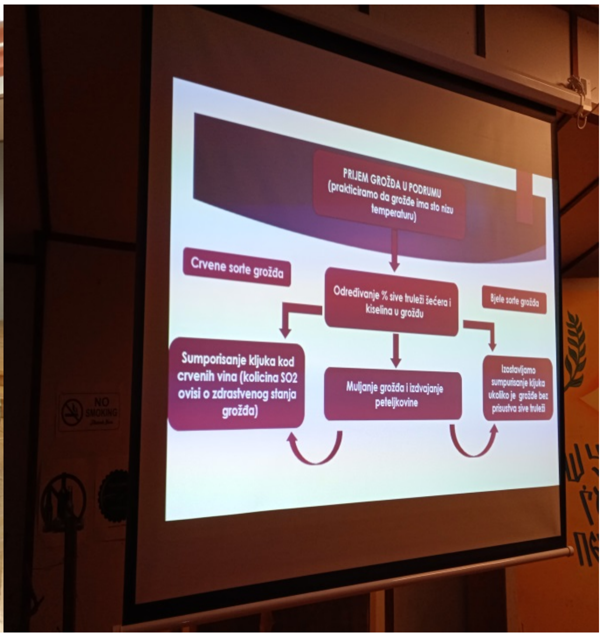
Четвртата ден сите заедно 15 ученици и 3 професори – координатори заминавме во близина на градот Велес каде што имавме договорена

средба за посета на најнови и најсовремено подигнати лозови насади во сопственост на ВВ „ Тиквеш “ со италијанска конструкција од прва , втора, трета година и нови повеќегодишни насади. Исто така тука учениците имаа можност да научат кои најсовремени агротехнички мерки и која најсовремена механизација се користи за за обработка на лозовите насади, учениците исто така научија и на кој принцип работи најсовремениот Комбајн за берба на грозје и најсовремена автоматска станица за мерење на најважните временски параметри и кои потребни и важни параметри ги мере и регистрира.

Петти ден од мобилноста во Македонија – Power Point презентација пред учениците и професорите на професорот и технолог во училишната винарија Глигор Бојков за технолошки и производни постапки во

производството на црвени, бели и розе вина. Учениците учесници на проектот од сите земји ги слушнаа кои се најпознатите разлики во производството на вино помеѓу Македонија и Србија вклучување во дискусијата и на проф. Дејан Михајловиќ.

Исто така попладне имавме и посета на Кралската винарија ,, Вила Марија “ каде што под раководство на главниот енолог во винаријата Влатко Анчев поранешен ученик на нашето училиште заедно со нашите ученици имавме прекрасна презентација за производството на вината на оваа винарија и истите ученици имаа можност да ги научат големиот број на технолошки постапки, како функционира барик оделението во винаријата и крајна презентација од страна на енологот Анчев како да се изведе правилна дегустација на најпознатите вина од оваа винарија проследена со заеднички ручек.



ОЗШУ „ЃОРЧЕ ПЕТРОВ"
КАВАДАРЦИ
ДЕНЕС УЧЕНИК,
УТРЕ СТРУЧЊАК
www.sozsugjp.edu.mk
e-mail:zsuckavadarci@t.mk
Tehnologija vina
ЃОРЧЕ
ПЕТРОВ

На крај од оваа наша прекрасна мобилност која беше прва одржана во Македонија од нашиот заеднички проект ,, Вински пат во Европа “ направивме заедничка Евалуација за успешна реализација на проектот во нашето училиште. На завршната вечер имавме заедничко дружење ученици и професори – координатори во ресторан со свечена вечера и музика.

КООРДИНАТОРЗА МАКЕДОНИЈА ОД

СОЗШУ ,, Ѓорче Петров“ Кавадарци

Проф. Ефремчо Николов