

Někteří studenti byli na farmách v Rakousku

Z deníku Kateřiny Binderové, která v roce 2017 vycestovala do Rakouska:

Vinařství Weinhof Waldschütz je rodinný podnik založený roku 1992. Vinohrady se rozkládají na rozloze 16 ha v tradičních vinařských oblastech Kamptal a Wagram. Pěstují tradiční bílé odrůdy jako Veltlínské zelené, Riesling, Burgundské šedé, Sauvignon a červené odrůdy Cuvee Exquisite a Blauer Zweigelt, což je odrůda vinné révy vyšlechtěná v Rakouském Klosterneuburgu. Pro majitele vinařství je samozřejmě jedním z rozhodujících kritérií vysoká kvalita pěstované vinné révy, které je dosahováno tradičním obhospodařováním vinohradů. Rodina provozuje také tzv. Heuriger, což je speciální typ restaurace, na kterou narazíte převážně ve východním Rakousku a ve Vídni.

V deníku jsme se také dočetli:

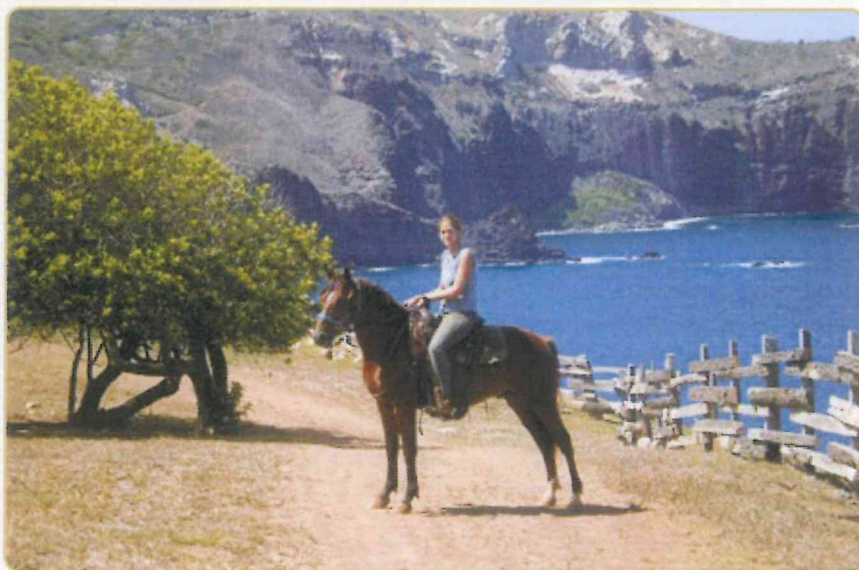
Dnes jsem pracovala ve vinném sklepe. Ráno jsem začala dolévat dřevěných sudů, protože sudy do sebe vsakují víno, tak se do nich pravidelně dolévá z láhve. V prázdných sudech pak musí být roztok vody se sírou, aby sudy neplesnivěly. Pak mě čekala velmi zodpovědná práce. Z každého tanku jsem si natočila víno do skleničky. Poté jsem přelila 25 ml do kádinky a přimíchala tři různé roztoky. U posledního roztoku jsem dolévala, dokud víno nezfialovělo. Podle toho se zjišťovalo, kolik síry se musí do tanků přidat, aby se víno nezkazilo. Jelikož jsem na tuto práci byla úplně sama, tak doufám, že jsem všechno udělala správně.



Během své stáže jsem pracovala na vinici i ve vinařství. Měla jsem možnost porovnat pěstování vinné révy a výrobu vína u nás a v Rakousku. Jelikož se chci vinařství věnovat i v budoucnu, byla to pro mě velmi cenná zkušenost.

V deníku Dominika Drába jsme si přečetli:

Ve druhém ročníku jsem se zúčastnil odborné zahraniční praxe. Za cílovou destinaci jsem si vybral Rakousko. Hlavním důvodem mého výběru bylo zjistit, jak funguje zemědělství u našich sousedů, porovnat úroveň produktivity práce, časovou náročnost, výši dotací i životní styl. Farma se nacházela 8 km od historického města Salzburg v osadě Trainting. Farmu vlastní rodina Romana a Elisabeth Traintingerových a je zaměřena primárně na živočišnou výrobu. Chová se zde kolem 130 krav holštýnského skotu, z toho je 60 dojnic a zbytek tvoří jalovice a jeden plemenný býk. Narození býčci se po třech týdnech prodávají. Farmáři hospodaří na 40 ha, z toho je 25 ha luk a 15 ha orné půdy, kde pěstují sóju a kukuřici na siláž. Siláž se míchá spolu se senáží, senem, sójou, řepkovými otrubami, šrotem a minerály, aby dojnice měly dostatečný přísun živin a byla zachována vysoká produkce mléka. Mléko se prodává do salzburské mlékárny. Technika a vybavení je zde velice moderní. Na farmě jsem se naučil spoustu nových věcí i proto, že to byla moje první zkušenost v živočišné výrobě. Seznámil jsem se zde i s dotační politikou Rakouska, kde jsem zjistil, že se farmář dokáže uživit díky vyšším dotacím i s menším počtem kusů mléčného skotu.



Někteří získávají zkušenosti na rodinných farmách v Norsku

Ondřej Bláha, který pracoval na rodinné farmě v jižním Norsku, si do svého deníku mimo jiné zapsal:

Dnes, poté co jsem nakrmil býky, jsme se s Martinem vydali na výlet do města Lillehammer, které je od naší farmy vzdálené asi 100 km. V roce 1994 se zde odehrávaly zimní olympijské hry. Přímě nad městem je postavený skokanský můstek, na který jsme si samozřejmě vyšlápli po 936 schodech. Poté jsme se šli podívat do druhého největšího skanzenu v Norsku jménem Maihaugen. Skanzen čítal 170 budov a nejstarší budovou byl kostel ze 13. století. Nakonec jsme se ještě dojeli podívat na druhé stanoviště olympiády, a to na bobovou dráhu, která se nachází přibližně 20 minut severně od Lillehammeru. Sama o sobě nebyla příliš zajímavá, ale kdo chtěl, mohl si jí sjet, což jsme si samozřejmě vyzkoušeli. Musím říct, že to byl krásný adrenalinový zážitek.





Chvilé odpočinku...



*... a každodenní
praxe*



Tyto zahraniční stáže byly financovány z finančních zdrojů Evropské unie v rámci programu Erasmus+ administrovaným Domem zahraniční spolupráce. Tyto finanční prostředky naše škola pravidelně získává od roku 2000. V roce 2017 se nám podařilo získat Certifikát mobility v odborném vzdělávání a přípravě 2017–2020, tzv. VET Charter pro úspěšné realizátory odborných zahraničních stáží, který je udělován od roku 2015. Naše škola patří mezi osmnáct škol v celé ČR, kterým se podařilo tento certifikát od doby jeho udělení získat.



Erasmus+

Praktikumbericht

Die Schüler müssen einen Bericht von ihrem ausländischen Praktikum verarbeiten, welchen sie dann an der Schule vor einer Jury vorstellen. Sie werden dafür auch bewertet.

Report from practical training

After finishing their practical training abroad all students must work up the report of the practice. The report is evaluated by the board of teachers.

■ Zahraniční partneři školy, kteří se podílejí na organizaci praxe:

EUROPEA International

VELKÁ BRITÁNIE:

Easton and Otley College, Easton, Norfolk
European Greenkeepers Education Unit, North Yorkshire
Federation of European Golf Greenkeeping Organisations, Warwickshire

DÁNSKO:

Jordbrugets Uddannelsescenter Århus, Aarhus

NORSKO:

Jønsberg videregående skole, Stange

ŠVÉDSKO:

Munkagårdsgymnasiet, Tvååker

LUCEMBURSKO:

Lycée Technique Agricole, Ettelbruck

RAKOUSKO:

rodinné farmy Wolfram Schwarz, Roman Traintinger