



Leonardovci pred Zlatimi vrati v Firencah



Education and Culture

## Leonardo da Vinci



Dijaki na sprejemu v Mestni hiši v Hirschaidu

# *I s k r i c e*

*Tematska številka Leonardo da Vinci  
september 2013, šol. leto 2013/2014*



## Leonardo da Vinci 2013

Na naši šoli smo letos že deveto leto zapored sodelovali v programu EU za usposabljanje dijakov Leonardo da Vinci.

V začetku junija sta dve skupini dijakov 3. letnika izobraževalnega programa ekonomski tehnik izvajali mednarodni projekt Stopimo skupaj (*Come together*) in s tem tudi obvezno delovno prakso v tujini. Štirinajst zanimivih dni so preživeli v Firencah v Italiji in v mestecu Hirschaid na Bavarskem v Nemčiji. Nekaj poročil o delu, opisov dežel in vtisov udeležencev si lahko preberete v nadaljevanju.

S sodelovanjem v tem projektu so si dijaki izboljšali svoje poklicno znanje, znanje jezikov in predvsem spoznali drugačno kulturno okolje. Opravljali so komercialna, administrativna in druga dela v različnih storitvenih in industrijskih podjetjih. Poleg tega so se udeležili nekaterih strokovnih ekskurzij in ogledov, pri katerih so lahko neposredno zaznali utrip in bogato kulturno izročilo obeh dežel.

Dijaki so bili z bivanjem v tujini zadovoljni in menijo, da je bila to zanje zelo koristna izkušnja. Priporočajo jo tudi naslednjim generacijam programa ekonomski tehnik. Tudi naši gostitelji so bili z njimi zelo zadovoljni, tako z zadostnim znanjem jezika kot odnosom do dela.

Za celotno operativno izvedbo projekta, ustrezen izbor udeležencev, njihovo pripravo, vse potrebne pogodbe in druga zahtevana opravila, organizacijo prevoza, zavarovanja in bivanja ter ovrednotenje in širitev rezultatov projekta je poskrbela šola kot nosilka projekta. Rezultate našega projekta v programu Leonardo da Vinci in pridobljene izkušnje bomo predstavili tudi ožji in širši javnosti, predvsem pa našim dijakom, ki se bodo takih projektov udeleževali tudi v prihodnjih letih.

Veseli smo, da program ekonomski tehnik, ki je usmerjen v večje praktično izobraževanje in usposabljanje, lahko na naši šoli ponudi tudi dragoceno pridobivanje mednarodnih poklicnih ter drugih kompetenc in izkušenj. Na ta način dodajamo rednemu šolanju zanimivo in koristno popestritev. Vse to in še marsikaj zanimivega čaka tudi dijake, ki se bodo v program ekonomski tehnik na naši srednji šoli vpisali v prihodnje.

Igor Gruden, koordinator projektov Leonardo da Vinci

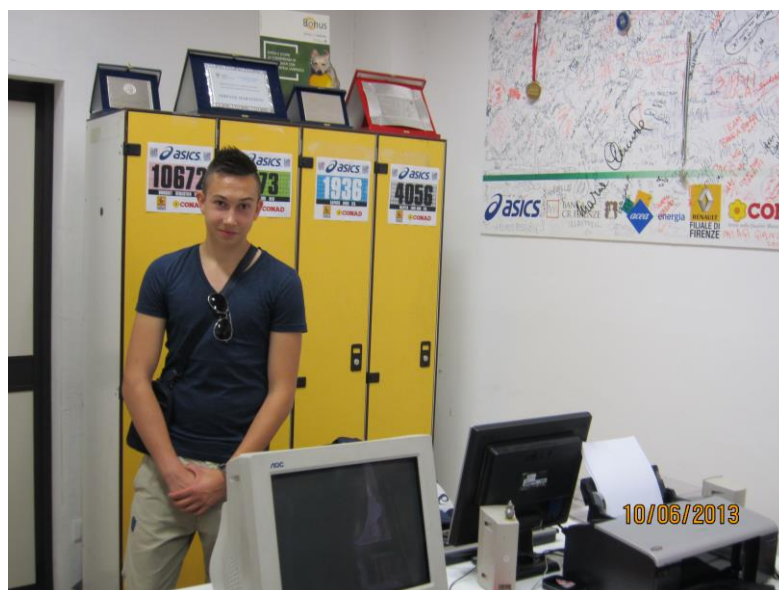
## Kaj smo delali v Firencah?

Tu je poleg drugih znanih italijanskih umetnikov, politikov in znanstvenikov deloval tudi Leonardo da Vinci, genij in vsestranski ustvarjalec, po katerem ima ime tudi naš program usposabljanja, in ga ni potrebno posebej predstavljati. Naši dijaki pa so o svojem delu povedali:

*Matej Retar:* Delal sem v podjetju Magna Charta, S. R. L., ki je trgovsko podjetje in prodaja vse vrste pisarniškega in šolskega materiala, prav tako pa tudi potovalke, žoge, kartuše, različne kable itd. Poleg tega imajo tudi svoje računovodstvo in upravno administrativni oddelek. Večino časa sem delal v upravno administrativnem oddelku, kjer sem v 10 dneh povprečno na dan delal šest ur. V podjetju sem urejal dokumente, iskal različne kode računov oz. dokumentov in blaga, izdeloval sem naročila, evidentiral vhodno pošto, pokazali so mi tudi pogodbe z dobavitelji.



*Nejc Tekavčič:* Delal sem v podjetju Firenze marathon s. p. a. Podjetje se ukvarja z organizacijo športnih dogodkov, zlasti tekov in maratonov. Seveda organizirajo tudi slavni firenški maraton. Spremljal me je mentor Diego, ki mi je natančno povedal, kakšno bo moje delo v podjetju. Vnašal sem različne podatke, razvrščal in označeval dokumente in jih urejal po registrih. En dan sem spremljal mentorja na poslovni sestanek, kjer je bilo seveda vse novo in zanimivo. Pripravil sem tudi predstavitev slovenskih maratonov, saj jih je zanimalo, če se lahko česa naučijo od naših prirediteljev.



*Martin Grošelj, Luka Brčan:* Svojo prakso sva opravljala v podjetju Xenia. Podjetje ponuja v Firencah turistične storitve. Ima tri lokacije. Na eni je sedež podjetja, na drugih dveh pa sta prodajalni in informacijski pisarni za turiste. V prodajalnah prodajajo knjige, zemljevide, vstopnice za muzeje, vstopnice za ogled ostalih turističnih znamenitosti, posredujejo pa tudi pri rezervacijah hotelskih sob. Delala sva različne pisarniške in komercialne posle tako v prodajalni kot na sedežu podjetja. V prodajalni sva sodelovala tudi pri inventuri in opravljala analize turistične ponudbe v Firencah.



*Pedro D. Rezelj:* Delal sem v podjetju Europass Centro Studio Europeo, ki izobražuje tako domačine kot tujce vseh starosti. Predvsem organizira tečaje italijanskega, španskega in angleškega jezika, od leta 1992 pa tudi tečaje kuhanja, glasbe, snemanja filmov in slikanja.

Delal sem od 9. do 15. ure. V tem času sem imel možnost pogovarjati se z različnimi ljudmi v različnih jezikih. S »šefico« sem se pogovarjal večinoma v španščini, kar je tudi meni pomagalo obnoviti materni jezik. S sodelavko, ki je bila iz Belgije, sem se pogovarjal v angleščini, kot tudi z ostalimi, razumel pa sem že tudi kakšno italijansko besedo, tako da ni bilo večjih problemov. Pri poučevanju tujih jezikov žal nisem smel sodelovati, sem se pa toliko bolj potrudil pri svojem delu v pisarni, kjer sem večinoma uporabljal excelov program.



*Janez Mohar:* Delal sem v podjetju Pixel v Firencah. Pixel je mednarodna ustanova za izobraževanje in usposabljanje s posebnim strokovnim znanjem. Ukvarja se z organizacijo mednarodnega izobraževanja in pobud za usposabljanje, vodi evropske projekte, organizira mednarodne dogodke in konference na področju izobraževanja itd.

V podjetju sem delal v administraciji. Urejal sem dokumente, sezname in tabele v wordu in excelu. V prvem tednu delovne prakse sem dva dni sodeloval na konferenci Future of Education, kjer sem delal na informacijski točki v hotelu. Usmerjal sem ljudi in jim delil gradivo. Ena glavnih nalog je bila tudi uporaba twitterja (tam sem objavljaj prihodnje in že zaključene dogodke konference).

## **PRISELJENCI in ULIČNI PRODAJALCI v FIRENCAH**

V Italijo se vsako leto priseli ogromno ljudi, ki upajo, da bodo v novi deželi bolje živeli. V letu 2012 naj bi bilo priseljencev skupaj kar okoli 5 milijonov! Večina jih prihaja iz Afrike. Te ljudi v Italijo tudi ilegalno prevažajo in jih izkoriščajo, da delajo za zelo majhno plačilo ali pa včasih plačila sploh ne dobijo.

V Firencah je veliko uličnih prodajalcev, večina teh pa prihaja iz Senegala. Nekateri delajo tudi za neapeljsko mafijsko organizacijo Camorra, ki je najstarejša italijanska mafija. Prodajajo predvsem ponarejeno blago, kot so sončna očala, ročne ure... Njihov glavni cilj je, da prodajo blago, če je potrebno tudi pod ceno (npr.: uro, ki stane 5€, prodajo tudi za 3€, seveda če je kupec vztrajen). Ko sem bil na glavnem trgu pred železniško postajo, je bilo ogromno takih prodajalcev. Čez približno 2 minuti pa sta prišla policista in v trenutku so vsi izginili, saj če bi se policista odločila in bi kakšnega od uličnih prodajalcev legitimirala (veliko jih sploh nima dokumentov, nihče pa dovoljenja za delo), bi ta moral v zapor ali celo iz države.

Eden od uličnih prodajalcev nam je povedal, da če bi imel pri sebi drogo in bi ga policija prijela, bi ga takoj izgnali iz države. Pazljivi pa morajo biti tudi kupci, ko kupujejo pri uličnih prodajalcih. Če vas policist vidi pri nakupu blaga na ulici in nimate računa, s katerim bi dokazali, da ste blago kupili, vas lahko kaznuje ali menda celo pošlje v zapor.

No, na ulicah Firenc pa je še marsikaj zanimivega, kar je razvidno npr. iz naslednje fotografije:



Matej Retar

## ITALIJANSKI NOGOMET

V Italiji je nogomet najbolj priljubljen šport. Temu primerno uspehi in zmage ne izostajajo! Italijanski nogomet tako poznajo po vsem svetu.

Za italijanski nogomet je dolgo veljalo, da je zelo obramben, a v zadnjih letih se je to spremenilo. Njihova najmočnejša državna liga se imenuje Serie A. Gre za eno najmočnejših lig na svetu, ki pa je v zadnjih letih v manjši krizi. V ligi nastopa 20 klubov. Največkrat je scudetto (tako Italijani rečejo pokalu za zmagovalca Serie A) osvojil Juventus, kar 29-krat, sledita mu Inter in Milan z osemnajstimi naslovi. Seveda pa imajo Italijani tudi močno reprezentanco, ki jo navijači imenujejo Azzurri (sinje modri). Kar štirikrat so postali svetovni prvaki (več naslovov imajo samo Brazilci), enkrat pa so bili tudi evropski prvaki.

V Firencah je najbolj znan klub Fiorentina. Klub je bil ustanovljen 26. avgusta 1926, prvo lovoriko pa je osvojil v sezoni 1939 - 40, ko je Fiorentina osvojila italijanski pokal. Njihova barva je vijolična. Klub je dvakratni zmagovalac Serie A, petkratni zmagovalac italijanskega pokala, edini evropski naslov, ki si ga lastijo, pa je Pokal pokalnih zmagovalcev iz leta 1961. Njihov stadion sprejme 47.282 ljudi. V sezoni 2012/13 so v prvenstvu končali na 4. mestu in za las zgrešili nastopanje v Ligi prvakov. Njihov trenutni največji zvezdnik je Črnogorec Stevan Jovetić. Zdajšnji član kluba je tudi Slovenec Josip Iličić. Največje legende kluba pa so zagotovo Roberto Baggio (ITA), Gabriel Batistuta (ARG) in Socrates (BRA).



Martin Grošelj

## ITALIJANSKA POLICIJA

Naši zahodni sosedje imajo več različnih policijskih enot, od tega pet italijanskih zveznih agencij. Najbolj znani so karabinjerji, (državna) policija in finančna policija.

V Italiji je več kot 300.000 aktivnih policistov (iz vseh agencij), največ v Evropski uniji, tako na splošno in na prebivalca, kar je dvakrat več agentov kot v Združenem kraljestvu.

Do nedavnega je bila vsa italijanska policija opremljena z vozili domačih blagovnih znamk Fiat in Alfa Romeo. Slednja so bila najpogostejša. Policijski avto, ki pripada Policiji, ima vzdevek Pantera, tisti, ki ga uporabljajo karabinjerji, pa Gazzella. Vsak neoznačen policijski avto se imenuje Civetta.



Leta 2004, na svojo 152. obletnico, je podjetje Lamborghini podarilo dva policijska avtomobila znamke Lamborghini Gallardo Polizii di Stato.

Vsaka od agencij ima helikopterje, tovornjake in avtodome (uporabljajo jih kot mobilne pisarne, ponavadi na tajnih misijah).

Nejc Tekavčič

## O PICI

Pizza ali pica po naše je jed italijanske kuhinje iz vzhajane testa, obloženega predvsem s paradižnikovim pirejem in sirom (tradicionalno z mozzarella). Začinimo jo z baziliko ali origanom in spečemo v peči. Taka osnovna vrsta pice ima vse barve italijanske zastave in se imenuje po soprogi prvega italijanskega kralja Umberta I., Margeriti - pica margerita. Dandanes ji dodamo še druge sestavine oz. dodatke.

Današnja pica izvira iz Neaplja, je pa seveda znana po vsem svetu. V 19. stoletju je bila hrana revnih ljudi. K njenemu nastanku so bistveno pripomogli Etruščani na severu in Grki na jugu Italije. Ti so na vročem kamnu poleg ognja pekli testo.

Prvo pico z oblogo iz paradižnikov so spekli okrog leta 1750. Leta 1830 so odprli najstarejšo, še danes delujočo picerijo. To je Pizzeria Port' Alba v Neaplju. 1889 je nastala prva dostavna služba za pice za kralja Umberta in soprogo Margerito.

Zaradi kratkega časa peke jo pogosto uvrščajo med hitro hrano, kar pa nikakor ni, predvsem če jo pripravljate sami. V Italiji sem pico imel možnost jesti samo enkrat, vendar mi ni bila všeč. Za moj okus je bila pretanka in je imela premalo sestavin, vendar se nisem preveč obremenjeval, saj je taka pač tradicionalna italijanska pica. Moji sošolci so jo jedli večkrat in se pohvalili, da je bila velikokrat dobra. Osebno pa se bom raje držal »kegeljčka« in »jurmana«.

Pedro D. Rezelj

## **SLADOLED V FIRENCAH**

Sladoled je v Firencah zelo pomemben prodajni artikel in kupi ga veliko turistov. V tem času, ko smo bili v Firencah, smo si ga tudi sami večkrat privoščili. V nekaterih slaščičarnah so bile vrste kupcev, predvsem turistov, kar dolge, poleg tega pa je takrat močno pripekalo sonce, bilo je tudi do 39 stopinj Celzija.

Cene sladoleda v Firencah imajo zelo velik razpon; odvisno od tega, kje ga kupiš. Če boš šel na sladoled pri kakšni znamenitosti, kjer je veliko turistov, je kepica sladoleda hitro od 3 do celo 6 evrov, 200 metrov stran pa ga dobiš že za 1 evro tako kot pri nas. Sladoled je v Firencah zelo kremast in slahek, poleg tega pa imajo navado, da v kornet dajo žličko, ker so kepice zelo velike. Večkrat so v sladoledu tudi celi koščki sadja ali čokolade. Imajo tudi okuse, ki jih v Sloveniji ne srečaš pogosto, npr. temna čokolada, mojito. Na splošno je sladoled tam zelo dober.

Luka Brčan

## **ITALIJANSKA MODA**

Med 14-dnevno prakso v Italiji sem okusil tudi Italijanski modni svet. Pri predstavitvi sem se osredotočil na oblačila italijanskih modnih oblikovalcev.

Obleka je dandanes za nas precej pomembna. Da bi se v oblačilu počutili hkrati veličastno in udobno, mora izražati tako svečanost dogodka kot tudi našo osebnost in način življenja, hkrati pa naj bo najsodobnejšega kroja in iz najboljših materialov. Dober kos oblačila ni enostavno narediti. Potreben je dober modni oblikovalec/ka z idejo, potrebni so kreacija, material in orodja za udejanjanje te kreacije.

Za dobre, svetovno priznane modne oblikovalce štejemo predvsem Italijane. Kdo od nas ne pozna modnih hiš, kot so: Armani, Versace, Gucci, Prada, Dolce&Gabbana, Cavalli, Valentino in še mnoge druge? Italijanski modni kreatorji znajo dobro prenesti vse možne ideje na blago, zato je italijanska moda že sama po sebi izjemna. Italijansko modo odlikujejo predvsem čiste linije, kakovostna izdelava in dragoceni materiali. Seveda pa imajo oblačila znanih kreatorjev tudi izjemno visoko ceno. Nekatere obleke priznanih kreatorjev so narejena le za elito, nekatere italijanske modne hiše pa delajo oblačila, ki so primerna za vsakogar.

Predstavil bom štiri veje sodobne italijanske mode:

### **ULIČNA MODA**

Vsakodnevna italijanska ulična moda se odraža v izvirnosti. Moda se drastično spreminja in je danes lahko elegantna, čez nekaj dni pa bo imela v sebi rahel pridih punka, kmalu zatem pa pridih 50-ih let.

Italijani vestno skrbijo za svoj izgled, zelo dobro sledijo najnovejši modi in so vedno modno oblečeni, tudi če je le običajen dan. Vsako sprehajanje po ulicah italijanskih mest izkoristijo za razkazovanje svojih modnih oblačil. Na ulicah lahko vidimo zanimivo in raznoliko ulično modo in različne stile. Od »odštekane« oprave pa do elegantnega kostima.

#### VEČERNA MODA

Lepe in elegantne večerne obleke so na svetovnih prireditvah pogosto izpod rok italijanskih kreatorjev. Medijske osebnosti rade oblečejo oblačila Guccija, Versaceja, Valentina, Dolceja&Gabbano, Armanija, Cavallija... Na teh prireditvah se filmske in glasbene zvezde prepustijo izjemno prefinjenim italijanskim kreacijam, ki imajo lep kroj, dobro blago in so čudovito izdelane.

#### SPODNJE PERILO

Italijanski modni oblikovalci se dobro znajdejo tudi v oblikovanju spodnjega perila. Je zelo elegantno, prefinjeno, modno in hkrati zelo udobno. Uporabljajo dobre materiale, ki se lepo prilegajo koži in ji pustijo dihati. Oblikujejo perilo za oba spola, perilo nežnejšega spola pogosto bogatijo materiali kot je svila, medtem ko je moško spodnje perilo večinoma iz lahkega bombaža.

#### EKSTRAVAGANTNA MODA

Italijanski kreatorji pa so dobri tudi v ustvarjanju ekstravagantnih oblek. Vsemogoče ideje znajo prenesti na blago. Ko govorimo o ekstravagantni modi, pravzaprav govorimo že o umetniškem oblikovanju oblačil, ki niso primerna za vsakdan, saj so plod izjemne ustvarjalnosti in domišljije oblikovalcev in pogosto najdejo mesto pri zbiralcih in v umetniških galerijah.

Janez Mohar



## Hirschaid in Bamberg

Štirinajstdnevno praktično usposabljanje smo opravljali v manjšem kraju v Nemčiji, v Hirschaidu, ki leži približno 12 km južno od večjega, zelo znanega zgodovinskega mesta Bamberg. V Hirschaidu, s katerim je pobratena občina Ivančna Gorica, živi 11.770 prebivalcev. Ljudje so zelo prijazni in komunikativni. Z njimi smo se dobro razumeli in dobili veliko novih prijateljev. Župan občine je Andreas Schlund, zelo prijazen možak, ki nas je zadnji dan peljal na poslovilno kosilo. Simbol Hirschaida je jelen, ki je tudi glavni element grba.

V času našega bivanja v tem mestecu smo stanovali nad pivnico Kraus, kjer proizvajajo tudi pivo in sokove, ki jih prodajajo po celem Hirschaidu. Tudi na avtomatih prodajajo le njihove pijače. Pivnica je zelo priznana in obiskana. Predvsem ob večerih se vsak dan zbere veliko ljudi na njihovem vrtu, kjer strežejo tudi hrano. Hirschaid je zelo lepo mesto, z veliko raznolikimi, predvsem bavarskimi, a tudi drugimi nacionalnimi restavracijami. Pogrešali smo le kakšen kraj za zabavo, saj smo našli le eno gostilno, ki nudi tudi to. Tam smo lahko poslušali tujo glasbo, celo slovensko, ob kateri so zelo uživali tudi Nemci.



Večkrat smo odšli v Bamberg, ki je večje turistično mesto s 70.000 prebivalci. Znano je predvsem po svoji srednjeveški podobi, prvič pa je bilo omenjeno že daljnega leta 902. Tudi mi smo поблиžje spoznali ta zgodovinski kraj; vodič nas je peljal v katedralo, romansko stavbo s štirimi stolpi, zgrajeno leta 1004. Odšli smo tudi v cerkev sv. Jakoba. Sprehodili smo se čez mostove, ki povezujejo zgornji in spodnji del mesta. Kraj je znan tudi po "malih Benetkah", ki ležijo ob kanalu Donava-Maina. Kot Rim je tudi Bamberg

zgrajen na sedmih gričih. Sprehodili smo se po zeleni tržnici, kjer prodajajo sadje, zelenjavo in cvetje. Na skoraj vsaki stojnici prodajajo beluše oz. šparglje, zelenjavo, ki spada med tradicionalne nemške jedi. Kraj je znan tudi po osmih pivnicah, ki so med turisti zelo priljubljene predvsem zaradi dimljenega piva. Bamberg je zelo zanimivo in živahno mesto, tudi po meri mladih. V Bamberg smo odšli na bowling, mini golf, v zabavišni park, po nakupih...

V Nemčijo smo odšli na delovno prakso, pridobili smo nova znanja s področja poslovanja ter spoznali dva čudovita kraja, Hirschaid in Bamberg. A poznali smo tudi veliko prijateljev, zato se nameravamo v Nemčijo še vrniti.

Urša Pugelj

## **Bavarska kulinarika, pivovarstvo in navade domačinov**

Bavarska kulinarika ima dolgo tradicijo, ki sega vsaj v 19. stoletje. Čeprav bavarska kulinarika nikoli ni dosegla velike popularnosti med priznanimi kuharji, je znana po vsem svetu zaradi posebnih okusov in navidezne neenotne sladko-slano-kisle kombinacije. Najbolj znana hrana je zagotovo klobasa »weißwurst«. Sestavljena je iz fino mletega telečjega mesa in sveže svinjske slanine s peteršiljem, citronko, čebulo, ingverjem, kardamomom in muškatnim oreščkom. Strežejo jo skupaj s slano presto in sladko gorčico. Po tradiciji pa naj bi jo jedli le do poldneva, saj naj bi bilo treba klobaso uživati zjutraj, kot drugi zajtrk ali prigrizek pred kosilom. Za bavarsko kuhinjo je značilna tudi sladka solata in močno začinjene mesne jedi ter seveda šparglji, ki so znana sezonska hrana.

Bavarske kulinarike »v živo« pravzaprav nisem okusila, saj smo v pivnici Kraus, kjer smo bivali, imeli zajtrk, ki se ne razlikuje od našega (marmelada, maslo, nutella, jogurt...). Popoldne pa smo večinoma obiskovali italijansko restavracijo, kjer je bila hrana še najbolj podobna naši domači. Nemci jedo precej nezdravo hrano, prav tako pa je s pijačo. Popijejo zelo veliko gazirane pijače. Tudi v avtomatih za pijačo težko najdeš negazirano pijačo, navadne vode pa sploh ni.

Ko govorimo o Nemčiji, moramo seveda omeniti pivo. Je simbol Bavarske, saj ga že od nekdaj variyo v velikanskih količinah in je različnih okusov. V Freisingu je tudi najstarejša pivnica na svetu. Najbolj znana pivnica pa je v Münchnu, kjer dnevno prodajo več kot 150 tisoč litrov piva. To, da Nemci popijejo res velike količine piva, smo se prepričali tudi sami. Že zjutraj namesto skodelice kave popije kar včerk piva. Prav tako pa je v gostilnah to najcenejša pijača.

Tina Ižanec

## Nastanitev, druge aktivnosti v prostem času, vtisi dijakov

Naj že takoj na začetku omenim, da je bilo za nas doživetje že samo potovanje do Hirschaida. V Hirschaid smo prispeli v nedeljo ob 18.30, kjer smo se nastanili nad pivnico Kraus, nato pa smo odšli na kratek sprehod. Zvečer smo poskusili tudi kozarček nemškega piva.



V torek, 11. 6. 2013, nas je po končani službi g. Rittmaier iz mestne hiše odpeljal v Bamberg na bowling ter na večerjo v McDonalds.

Naslednji dan smo se odpravili s profesorico Jožico Strmole na izlet v Bamberg, kjer smo imeli voden ogled v angleškem in nemškem jeziku. Vodič nam je predstavil tako zgodovino mesta kot sodobni utrip z vsemi njegovimi značilnostmi. Ogledali smo si »Rosengarten« oz. »Vrt z vrtnicami«, Male Benetke, tržnico, Bamberško katedralo in še mnogo drugega. Bamberg se nam je zdel zelo zanimivo mesto.

V nedeljo smo se ob 8. uri z g. Rittmaierjem odpravili v Freizeit oz. zabavišni park. V ponedeljek smo popoldne izkoristili za kopanje v bližnjem bazenu, saj smo ob prihodu v mestni hiši dobili brezplačne vstopnice. Naslednji dan smo delovna mesta zapustili že ob 11. uri, saj smo imeli napovedan obisk na šoli »Realschule«, kjer smo bili zelo lepo sprejeti. Najprej smo pomalicali, nato pa nam je učitelj predstavil njihov sistem šolanja in načine poučevanja ter nam razkazal prostore. V sredo popoldne nas je g. Rittmaier odpeljal še na minigolf ter na sladoled. Nad minigolfom smo bili zelo navdušeni, za večino od nas je bila namreč to nova igra.

Četrtek je bil naš zadnji delovni dan. G. Klaus Homman iz podjetja Neubert nas je zvečer skupaj z našimi mentorji povabil na pico v italijansko restavracijo.

V petek smo imeli prosti dan, zato smo se lahko naspali. Ob 12. uri smo imeli kosilo z županom, g. Rittmaierjem in drugimi delodajalci. To je bilo zelo lepo poslovilno kosilo. G. Rittmaier nam je kot darilo vsem podaril USB.

Ta dva tedna sta nam minila zelo hitro. Prepričana sem, da smo priložnost, ki smo jo dobili v okviru projekta Leonardo da Vinci, dobro izkoristili, in da ni nikomur od nas žal, da je obvezno delovno prakso opravil v tujini.

Angela Trenčkovska

## **Delo v optiki Porzky**

Svojo delovno prakso v Nemčiji sem opravljal v optiki Porzky.

Z delom sem pričel že v ponedeljek, takoj naslednji dan po prihodu. Šef mi je pokazal delovne prostore, orodja in stroje ter mi povedal in pokazal, kako se s stvarmi rokuje. Naslednji dan sem spoznal svojega mentorja in že takoj na začetku ugotovil, da bova odlično sodelovala. Mentor mi je za začetek dal nalogo, ki jo da vsakemu praktikantu. Izžagati sem moral nekaj iz plastične mase, kar sem opravil zelo uspešno in zelo hitro. Naslednje dni sem se učil, kako se popravi očala, če so zvita in to tudi sam poizkusil. Potem sem se pričel učiti, kako se izdelava stekla za očala in kako se očala sestavi.



To sem seveda tudi sam naredil, sicer prvič z nekaj pomoči mentorja, drugič pa samostojno. Obakrat sem naredil pravilno in mentor je bil zadovoljen. Nato sem dobil nalogo popraviti očala za stranko in ta očala je po mojem opravljenem delu pregledala tudi šefinja in me ocenila zelo uspešno ter oddala očala stranki. Popravljaj sem tudi očala, ki jih stranke pustijo v trgovini, ko kupijo nova. Namenjena so revnim ljudem iz drugih držav, kot je npr. Romunija. Prisostvoval sem tudi v trgovini, ko je imel moj mentor stranke, ter v ordinaciji pri pregledu oči.

Med prakso v tujem podjetju sem dobil veliko novih izkušenj, ki jih bom kasneje s pridom izkoristil.

Marko Papež

## XXXL NEUBERT

Letošnje usposabljanje pri delodajalcu smo v okviru programa Leonardo da Vinci štiri dijakinje 3. letnika opravljale v podjetju XXXL Neubert v Hirschaidu.

Neubert je veliko podjetje, ki prodaja vse vrste pohištva, opremo za dom, postelje in ostale dekorativne predmete. V Sloveniji je taka trgovina Lesnina, ki ima tudi oznako XXXL in spada v isto mednarodno trgovsko verigo kot Neubert. V podjetju je 700 zaposlenih, ki skrbijo za uspešnost podjetja.

V vsakem oddelku v trgovini je več zaposlenih, ki pomagajo kupcem in urejajo trgovino. V pisarnah pa je veliko mladih, ki delajo na računalnikih, sprejemajo klice kupcev, urejajo račune, sprejemajo reklamacije, sprejemajo dobavnice od prispelih artiklov, ki jih pripeljejo s tovornjaki. Vhod v pisarne pa je zavarovan s kodo, ki jo poznajo samo zaposleni v podjetju.



Za večjo preglednost v trgovini je vsak oddelek posebej označen. V trgovini imajo tudi dvigala in restavracijo, kjer se lahko kupci v miru usedejo in se po nakupovanju tudi najedo. Trgovina je opremljena s sodobno opremo in zelo dobro založena. Imajo zelo veliko skladišče, kjer hranijo artikle, ki jih nato dajo v prodajo.

V XXXL Neubert smo se veliko naučile, predvsem s praktičnim delom, a tudi z opazovanjem in analizo organizacije dela. Delale smo v trgovini, kjer smo urejale izložbe in polnile police, v skladišču smo odpirale pakete, v katerih so bili artikli za prodajo, in jih zlagale na velik voziček, ki so ga potem odpeljali v trgovino. V pisarnah smo urejale račune, skenirale različne dokumente (račune, dobavnice), urejale dokumente po

mapah, pregledovale dokumente v računalniškem arhivu in jih zavrge, če so bili že shranjeni.

Delovno usposabljanje med šolanjem je za dijake, ki povečini ne delamo v podjetjih niti med počitnicami, velika izkušnja. Še toliko večji je izziv, ki nam ga je omogočila šola – delati v tujini. Po našem mnenju (seveda zdaj, ko smo to izkusile!), bi ga moral doživeti vsak dijak.

Nastja Zaletelj

## **Regnitz Arena**

V okviru moje prakse sem opravljala delo v večnamenski dvorani in v mestni hiši. Moja opravila so bila zelo raznovrstna, od pisarniških do dela na bazenu in spremljanja mojega mentorja g. Rittmaierja na terenu.

Regnitz Arena se nahaja v Hirschaidu blizu vodnega parka »Franken Lagune«. Areno so zgradili leta 2002, skupni stroški gradnje pa so znašali 7 milijonov evrov. Pri postavitvi so uporabili najnovejšo tehnologijo in opremo.

Dvorana je primerna za vse dvoranske športe. Na voljo je tudi približno 180 parkirnih mest, imajo pa še možnost parkiranja avtobusov za velike športne dogodke. Širina in dolžina športne dvorane je 47 m krat 27 m, visoka pa je 7 m. Dvorano lahko razdelijo tudi na tri manjše dvorane. Velikost in oprema je prilagojena standardom za organizacijo mednarodnih športnih prireditev. Glavni uporabniki dvorane so predvsem lokalne šole in lokalni športni klubi.

Regnitz Arena ima še telovadnico in plezalno steno. Telovadnica je seveda večnamenska in v njej prirejajo vse vrste dogodkov.

Areno dopolnjujejo ozvočenje, prezračevalni sistem, sončne celice, prenosne tribune in mobilna kuhinja. Izpolnjuje vse pogoje, da lahko v njej izvajajo dogodke s 1000 – 1500 ljudmi.



## Rathaus

Mestna hiša (Rathaus) je novejša zgradba, ki se nahaja v središču Hirschaida. Ima tri nadstropja, v vsakem od njih so oddelki, ki skrbijo za naselje Hirschaid. V prtličju dela tudi moj mentor, gospod Rittmaier, ki skrbi za vse dogodke in prireditve, ki se pripravljajo v Hirschaidu. Zadolžen je tudi za urejanje člankov v mestnem časopisu, zadolžen pa je bil tudi za našo skupino Leonardovcev.

Mestna hiša v Hirschaidu je zelo urejena, večja, učinkovitejša in tudi pomembnejša kot v Ivančni Gorici. Delavci so dobro plačani in imajo zagotovljena sredstva za svoje delo. Stroški amortizacije so zelo nizki, glede na to, da redno posodablja in menjavajo opremo. Markt Hirschaic dobi sredstva od dežele Bavarske in ima dobiček tudi od bazena in stanovanj, ki jih oddaja občanom. Skupno ima Markt Hirschaid v lasti 37 objektov, ki služijo tako javnemu kot zasebnemu namenu.

Anja Grandovec

## Veit

Letošnjo delovno prakso sem opravljala v Nemčiji, v podjetju Veit G.m.b.h. (d. o. o.). Podjetje se ukvarja s proizvodnjo izdelkov iz papirja. Predvsem tiskajo hrbtno stran računov (po željah kupcev), oblikujejo rolce za račune, izdelujejo pa tudi konfete, papir za papirnate rože in okraske iz papirja. Vendar njihov spekter prodaje povečini zapolnjujejo papirnate rolce za račune.



V podjetju sem delala v skoraj vseh oddelkih. Prvi dan sem si ogledala proizvodnjo – večje od te na vseh šolskih ekskurzijah po podjetjih še nisem videla. Proizvodni del je ločen na več oddelkov, vsak oddelek proizvaja nekaj drugega. V prostorih proizvodnje pa se nahaja tudi delavnica, kjer delavci po svojih zmožnostih popravljajo stroje (tiste manj zapletene) in vse, kar se v podjetju pokvari/zlomi, ter oddelek, kjer mešajo barve za tiskanje konfetov, etiket, papirja za rože ipd.

V drugih dveh nadstropjih se nahajajo pisarne. Svoje delo sem pričela v recepciji in t. i. glavni pisarni, od koder urejajo naročila z nemškega trga. Naročila, ki zajemajo tuji trg, kot so Francija, Velika Britanija, Kitajska, Hrvaška, tudi Slovenija in mnoge druge, pa sprejemajo v drugi pisarni. Delo v teh oddelkih je bolj zahtevno in zaradi potrebe po dolgoletnih izkušnjah in znanju tu nisem opravljala nobenega pomembnejšega dela.

Največ sem delala v oddelku za obdelavo naročil. Tam prejeta naročila vnesejo v sistem, jih še enkrat pregledajo, nato natisnejo identično naročilo, le z drugo številko za lastno proizvodnjo. Zadnji dokument, ki ga pripravljajo v tem oddelku, je dobavnica. Med posameznimi koraki dokumente shranjujejo v mape oz. registratorje določene stranke. V tem oddelku sem imela možnost vse delati tako kot drugi zaposleni. Preverjala sem naročila, pisala nova naročila za proizvodnjo in tudi dobavnice. Seveda sem nato tudi vsak dokument vložila v pravi registrator. V tem oddelku smo obdelali od 150 – 200 naročil dnevno.

Izdelek nato odpošljejo, kar ureja oddelek za transport. Nato sledijo plačila. S tem korakom sem se srečala v oddelku računovodstva, kjer sem knjižila prejete račune in pisala račune za kupce pa tudi knjižila bančna poročila o prejetih računih v bančni sistem.

Delo v podjetju je bilo zelo zanimivo. Naučila sem se veliko novih stvari in videla, kako odgovorno je to delo. Upam, da bom izkušnje lahko uporabila že kmalu tudi doma, predvsem pa sem vesela, da naša šola nudi možnost prakse v tujini.

Eva Zupančič

Iskrice št. 1, tematska številka Leonardo da Vinci, šolsko leto 2013/2014

Izdala in založila: Srednja šola Josipa Jurčiča Ivančna Gorica

Za izdajatelja: Milan Jevnikar

Urednik: Igor Gruden

Lektoriranje: Majda Simonič