



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

NÉMETORSZÁGI MUNKANAPLÓ

OKTATÓI MOBILITÁS

WORKSHEET/GERMANY VET Professionals' mobility

KÓNYA ANDRÁS

22.11.2021-27.11.2021

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.






Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/ GERMANY

VOCATIONAL TRAINING CENTER OF MISKOLC, ISTVÁN SZENTPÁLI TECHNICAL AND VOCATIONAL SCHOOL OF CATERING AND TRADE

Date	22.11.2021 5.30am-9.00pm
Place	Miskolc-Bp-Frankfurt-Aschaffenburg
Activities	Travelling from Miskolc to Budapest Budapest - Frankfurt Frankfurt - Aschaffenburg Checking in at the Hotel Wilder Mann Sightseeing in Aschaffenburg
Remarks	<p>The driver in Miskolc, came for us at 5am, and took us to the Liszt Ferenc airport. The flight started at 10:40 and the staff checked our COVID vaccinated documents. That's why the check in was a bit longer. The flight was 1:30 long, and that is the fastest and most comfortable way of travelling. At the Frankfurt airport, locals told us that our masks are not accepted in the country, so we had to by ffp2 masks and for every day at least 1 rapid tests.</p> <p>After taking our luggages, a local driver arrived for us and took us to our accomodation at Hotel Wilder Mann.</p> <p>There we met Gerhard Burggaf the German international coordinator. He showed us around the old town of Aschaffenburg. After he took us to a local bavarian Biergarten. There we could taste the local cuisine. We tasted meals which were made by up to date kitchen technoligy and tht's why these meals had the tradicionial local cuisin's taste, even then so much healthier.</p> <p>After Gerhard's warm welcome we went back to the hotel and made a meeting by four of us.</p> <div data-bbox="422 1512 1372 1769"></div>
Participants	Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András Gerhard Burggraf

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.






Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	23.11.2021 8am-9pm
Place	Aschaffenburg Berufsschule
Activities	VET school systems Job shadowing for Chef and Butchers
Remarks	<p>We had a meeting in the morning. Later at breakfast Steffen Karey joined us, whom we talked a lot. Later we visited Gerhard Burgraff at the school. Gerhard showed us around at the school, which was very impressive for us with all the facilities. We learnt a lot about their education system, and we would like to achieve similar system our education. Later we visited a chef practise lesson. They made 4 different types of fish meals, which are based on the same technique. I liked to see how they make them and how they build them in a practise lesson. In one theme, they learnt 4 different meals, which based on the same technique.</p> <p>After this lessons we visited a butcher practise lessons as well. We could follow how to cut pig into pieces and also how to prepare pork shoulder. We could learnt transferable skills which you can acquire only by doing. After the practical lessons we closed the day with a meeting with Gerhard. At the end of the day, we made a small group meeting where we consulted about the happenings and experiences of the day, Today we gained a huge amount of knowledge all of which I will built into our syllabus and will add to my practical work at home..</p>
Participants	   <p>Steffen Karey Gerhard Burggraf Georg Hortung Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András</p>

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.




Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	24.11.2021 8am-9pm
Place	Aschaffenburg Waldmichelbachel farm - Bessenbach Frankfurt
Activities	Bio farm visiting, Frankfurt Advent sightseeing
Remarks	<p>We started the day with a meeting, where we planned the daily tasks. Later Gerhard Burggaf joined us, and he took us to a local organic farm. This farm is a totally self-sustaining family company. They started as a small farm, and by now they have grown up to a komplex farm business. Step by step they continuously upgraded themselves and they work with more and more kinds of animals. Mostly they keep domestic animals for their meat, and they prepare the meat at their own butchery and serve it in their own restaurant. What I like the most is that they do their job without using any chemicals.</p> <p>At the farm we had a lunch together and we discussed that this company has a great self-improving process.</p> <p>In the afternoon we went to Frankfurt for a small downtown sightseeing and Advent gastro-tour. Downtown in the squares they set up small advent villages. At these small wooden houses we had chance to taste the typical frankfurt advent gastronomy. We tasted with local specialities, for example grilled sausages, pretzel, grilled mushrooms, hot Glühwein, which is a local hot wine. I will built into my teaching work some elements of the bayern gastronomy and will be more „green” in cheffing.</p> <p>After the evening meeting we all went to bed with unforgettable experience.</p>
Participants	 <p>Gerhard Burggaf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András</p>

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.




Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	25.11.2021 8am-9pm
Place	Aschaffenburg Brewery Miltenberg
Activities	Faust Brewery visit Miltenberg sightseeing
Remarks	<p>After our morning meeting Gerhard and Goudrun arrived to our hotel and took us to Miltenberg. First we visited the local brewery. The brewery is called Faust, which is making beers from the 16th. century. The brewer showed us around the whole brewery. She started with the history of the brewery, than we made a small tasting. We tasted 3 types of their beer: the first one was an unfiltered ale, the second one was a filtered brown, and the third one was an IPA. We also learnt what the Indian Pale Ale means. It was interesting for us, to hear about a brewery's long history. We also learnt the small craft beer making's technology, and how the low and upper fermentation works. They don't pasteurise their beers so that's why the expiry date is shorter (about 6 month) and also because of the same reason they cannot export their beer. After the brewey visit we made a nice sightseeing is Miltenberg. We walked along the old town's main street. In the Medievals this town was a single straight street, but 2 kilometers long. There is a beautiful veiw because they left the houses in the original layout. Our guides told us a lot about this beautiful small town's past and present. After our evening meeting, we went to a restaurant with the local school's management, and the other colleagues of the Erasmus+.</p> <div data-bbox="443 1355 1353 1697"></div>
Participants	From our partner institute: Gerhard Burggaf Goudrun Peters From our institute: Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.




Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	26.11.2021 9am-11pm
Place	Aschaffenburg - Fischer Konditorei - Berufsschule
Activities	Confectionary visit, Job Shadowing, Service and Event planning.
Remarks	<p>After the morning meeting Gerhard arrived for us and took us to the Fischer confectionary. Mr Fisher showed us around and introduced us the working of the machineries, then we learnt about the hand made bonbon's making. It was good to see a local family business which makes everything in small amount by themselves and made from local organic ingredients. After the confectionary we went to the school where Steffen presented a special service lesson with the theme of event planning. We liked the way he built the lesson. He told us that he uses the same methods in teaching for his students also. What we learnt, was service practice and we got to know that theory teachers consciously teach marketing and social themes in a service lesson. In this way students can learn easily different communication practises, which they can only learn by many years working in business. I like that they teach the „do not hurt” other companies. So do not tell the guest the others' weakness, rather focus on our strengths. They don't say bad things about the other because they also recognize the other businesses' qualities, but rather they emphasize their advantages. This is actually a general psychological method that is incorporated into education. This mentality is instilled in students at an early age, making them much better people in any area of life. This way the students learn a lot of transferable skills.</p> <p>In the afternoon we went on a little sightseeing to other parts of the town. After the evening meeting, we spent our last dinner in a pleasant atmosphere in Fegerer's.</p> 
Participants	Gerhard Burggaf Jürgen Fischer Steffen Karey From our institute: Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	27.11.2021 9am-9pm
Place	Aschaffenburg Frankfurt Budapest Miskolc
Activities	Final discussion. Organic market visit Travelling home
Remarks	<p>Our morning meeting was longer because it was the last one. We were happy to summarise the events of the week. We had a lot of experience and a lot of new knowledge. We had several job shadowing classes where we learnt many new teaching methods. When we get home, we will give it to our colleagues and, of course, our students. After the meeting we visited to the local organic market.</p> <p>Our departure time has arrived. The driver came for us at 12:30 to the hotel, and took us to Frankfurt Airport. Because the size of the airport, Check in was fast. Of course, they also checked our vaccination certificates.</p> <p>On the plane, I had time to think everything over so when I got home I knew how to build in the syllabus what I had learned here.</p> <p>At 17:30 the plane landed and after it a driver picked arrived for us, who took us home to Miskolc.</p> <p>I am very pleased that I was able to participate in this Erasmus + program funded by European Union. I have learned a lot about of my profession. I leant not just about the kitchen method technologies, but also learnt new teaching methods.</p> <p>I am sure I will use what I learnt here, which my colleagues and students will enjoy.</p> <div data-bbox="391 1460 715 1704"></div> <div data-bbox="730 1460 1054 1704"></div> <div data-bbox="1070 1460 1406 1704"></div>
Participants	Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András Gerhard Burggraf

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.






Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	22.11.2021 5.30am-9.00pm
Helye	Miskolc-Bp-Frankfurt-Aschaffenburg
Témák	Travel from Miskolc to Budapest Budapest - Frankfurt Frankfurt - Aschaffenburg Check in at the Hotel Wilder Mann Sightseeing in Aschaffenburg
Egyéb	<p>Miskolcon reggel 5:00 kor felvett minket a sofőr és elvitt minket a Liszt Ferenc reptérre. A gép 10:40 kor indult, de ellenőrizték a beutazással és az oltottsággal kapcsolatos dokumentumokat is. Ennek következtében kicsit hosszabb volt a check in. A repülő út 1 óra 30 perc volt ami nagyon gyors és kényelmes. A frankfurti reptéren közölték velünk, hogy nem elfogadott az országban a mi maszkjaink, így vennünk kellett ffp2-es maszkokat és minden napra minimum egy gyors tesztet. A bőröndök átvétele után megérkezett értünk egy helyi sofőr, aki elvitt minket a szállásunkra a Hotel Wilder Mann-ba. A szállás elfoglalása után találkoztunk Gerhard Burggraf-fal, a német nemzetközi koordinátorral. A délután megmutatta nekünk az Aschaffenburg-i óvárost. Este együtt vacsoráztunk egy helyi tradicionális bajor sörkertben. Megkóstolhattunk tradicionális helyi ételeket és italokat. A helyi étteremben olyan ételeket kóstoltunk amelyeket korszerű konyhatechnológiákkal egészségesebbé tesznek. Így mégis megmarad a tradicionális bajor konyha ízhatása, de mégis egészségesebb ételt kínálnak. Gerhard kellemes fogadtatása után este még egy közös meetinget tartottunk négyen a szállodában.</p>   
Jelen vannak	Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András Gerhard Burggraf

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.






Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	23.11.2021 8am-9pm
Helye	Aschaffenburg Berufsschule
Témák	VET school systems Job shadowing for Chef and Butchers
Egyéb	<p>A reggelt egy közös meetinggel kezdtünk. Majd reggelinél csatlakozott hozzánk Steffen Karey akivel sokat beszélgettünk.</p> <p>Majd meglátogattuk Gerhard Burggraf-ot a helyi iskolában. Gerhard körbevezetett minket az intézményükben, ami lenyűgöztött minket. Sokat tanultunk az ő iskolai rendszerükről és össze hasonlítottuk a mi iskola rendszerünkkel.</p> <p>Majd egy Szakács gyakorlati órát tekinthettünk meg, ahol egy halétel készítési gyakorlatot figyelhettünk meg. Négy külön féle halétel készítést gyakorolták, de ugyan azon a technikai alapokra építve őket. Tetszett, hogy láttam, miként építenek fel egy gyakorlati órát. Az ételeket egy tematikán belül egy alap eljárás köré építve fel, 4 különféle étel készítését tanulják meg a tanulók egy gyakorlat alkalmával.</p> <p>Majd betekintést nyerhettünk a hentes képzés rejtelseibe. Végig kísérhettük egy sertés lapocka feldolgozását. Meg tanulhattuk a feldolgozás apró rejtelseit. Az eszköz használat transzverzális mozdulatait, amit csak gyakorlás közben sajátíthat el az ember.</p> <p>Az oktatási órák után egy közös megbeszéléssel zártuk a napot az iskolában Gerharddal. Este közös szakmai megbeszélésen ki tárgyaltuk a nap eseményeit. Nagyon sok ismeretanyaggal lettünk gazdagabbak, melyeket beépíték otthon használt tanmenetembe és gyakorlati, valamint elméleti oktató munkámba. .</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
Jelen vannak	Steffen Karey Gerhard Burggraf Georg Hortung Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

	Gömöri Éva Kónya András
--	----------------------------

MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	24.11.2021 8am-9pm
Helye	Aschaffenburg Waldmichelbachel farm - Bessenbach Frankfurt
Témák	Bio farm visiting, Frankfurt Advent sightseeing
Egyéb	<p>Reggel egy közös megbeszéléssel kezdtük a napot és átbeszéltük a nap eseményeit. Később Gerhard Burggaf csatlakozott hozzánk, és elvitt minket egy hely organikus bio farmra.</p> <p>Ez a farm egy teljesen önfenntartó családi vállalkozás. Kis farmként kezdték de mára egész komplex vállalkozássá nőttek ki magukat. Kis lépésenként haladva folyamatosan fejlesztették a farmot és egyre több állattartással foglalkoznak. Az állatok nagy többségét vágásra tartják és húsvukat a saját hentes üzletükben dolgozzák fel, valamint a saját éttermükben szolgálják fel. Ami nagyon tetszett, hogy teljesen vegyszer mentesen végzik a feladatokat.</p> <p>A farmon egy közös ebéd közben megbeszéltük, hogy milyen nagyszerű önfejlesztő folyamaton ment keresztül ez a vállalkozás.</p> <p>Délután Frankfurtba utaztunk, ahol egy kis belvárosi városnéző körutat tettünk meg. A kisebb nagyobb tereken különféle adventi falvakat alakítottak ki. Ezeknél a kis árusoknál volt lehetőségünk megismerkedni a tipikus frankfurti adventi gasztronómiával. Különféle hely specialitásokat kóstolhattunk meg, úgymint grillezett kolbász, percc, sült gomba, forró Glühweint, ami igazból egy helyi forralt bor. A bajor gasztronómia egyes elemeit fogom használni oktatói munkám folyamán, valamint igyekszem a környezettudatosságot átadni otthoni kollegáimnak és diákjaimnak.</p> <p>Este a megbeszélésünk után élményekben gazdagon és fáradtan fekdünk le aludni.</p>
Jelen vannak	Gerhard Burggaf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András



A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	25.11.2021 8am-9pm
Helye	Aschaffenburg - Brewery Miltenberg
Témák	Faust Brewery visit - Miltenberg sightseeing
Egyéb	<p>A reggeli megbeszélésünk után megérkezett értünk Gerhard és Goudrun elvittek minket Miltenbergbe.</p> <p>Először egy helyi sörfőzdét látogattunk meg. A Faust sörfőzde a 16. századtól söröket készít. A főzde vezető sörfőzője bemutatta nekünk a sörfőzde történetét majd egy kis kóstoláson vettünk részt. Háromféle söröket kóstolhattuk meg: egy szűretlen pilsnert, egy barna sört valamint egy IPA söröket, aminek a történetét is megtudhattuk, hogy miért nevezik Indian Pale Ale-nek. Nagyon érdekes volt számunkra hallani egy ilyen régi sörfőzde történetet. Megismerhettük egy kis kézműves sörfőzés technológiáját, valamint megtanulhattuk az alsó és felső erjesztés technológiáját. Ők mivel kisüzemi sörfőzde nem pasztörözik a söreiket, ennek következtében a szavatossági idejük is rövidebb. Valamint nem is tudnak külföldre exportálni e-miatt.</p> <p>A sörfőzde után egy kellemes városnéző körutat tettünk Miltenberg-ben. Végig sétáltunk az óvárosi részen. A középkorban ez a város egyetlen utca volt, de két kilométer hosszú. Gyönyörű látvány volt, hogy az épületeket meghagyták korhű állapotban. Idegen vezetőink nagyon sok hasznos információt meséltek nekünk eme gyönyörű városkáról.</p> <p>Este a közös megbeszélésünk után vacsorázni mentünk a helyi Iskola vezetéssel és az Erasmus programban részt vevő kollégákkal.</p>
Jelen vannak	Gerhard Burggaf Goudrun Peters



A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

	Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András
--	---




Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	26.11.2021 9am-11pm
Helye	Aschaffenburg - Fischer Konditorei - Berufsschule
Témák	Confectionary visit, Job Shadowing, Service and Event planning.
Egyéb	<p>A reggeli meeting után Gerhard jött értünk és elvitt minket egy cukrászdába. A cukrászda bemutatása után, a kézi készítésű bonbonok készítését tanulhattuk meg. Jó volt látni egy kis családi vállalkozást, aki mindent kis üzemben, saját kezűleg készít főként helyi bio alapanyagokból.</p> <p>A cukrász üzem után az iskolába mentünk ahol várt minket Steffen egy speciális felszolgálás órával, ahol a rendezvények szervezés volt a téma. Tetszett nekünk, ahogy a rendezvény szervezés órát felépítette. Elmondta nekünk, hogy ugyan így szokta a diákoknak is. Amit megtanultunk, hogy a felszolgáló oktatók már tudatosan marketing és szociológiai tartalmakat is tanítanak, egy rendezvény szervezés témakörön belül. Így a tanulók könnyen elsajátíthatnak apró kommunikációs gyakorlatokat, amit az életben töltött gyakorlat során, csak sok év tapasztalattal szerezhettek meg.</p> <p>Tetszett, hogy a tanulóknak már fiatal korban az tanítják, hogy „ne bántsuk” egymás vállalkozását. Azaz nem a másik gyengeségeit emeljük ki, hanem a saját ügyességünket, és mivel vagyunk mi többek. Nem mondanak rosszat a másiról, mert a másik vállalkozását is elismerik, de inkább a saját érdemeiket emelik ki. Ez igazából egy általános pszichológiai módszer, amit beépítenek a szakmai oktatásban. Ezt a mentalitást már fiatal korban elültetik a tanulóknak, ezáltal sokkal jobb emberek lesznek, az élet bármely területén. Így a diák nagyon sok transzverzális készségeket sajátít el.</p> <p>Délután ismét egy kis városnézésbe kezdtünk, a környék további felfedezésére. Az esti megbeszélés után kellemes hangulatban töltöttük az utolsó vacsoránkat.</p>
Jelen vannak	 <p>Gerhard Burggaf Jürgen Fischer Steffen Karey Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András</p>

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	27.11.2021 9am-9pm
Helye	Aschaffenburg Frankfurt Budapest Miskolc
Témák	Final discussion. Travelling home
Egyéb	<p>A reggeli megbeszélésünk hosszabbra sikerült, hiszen ez volt az utolsó. Örömmel beszültük végig a hét eseményeit. Nagyon sok élményben volt részünk és nagyon sok új ismeretet szereztünk. Több job shadowing órán vettünk részt, ahol sok új oktatási módszert sajátítottunk el. Hazaérve ezeket mind át fogjuk adni a kollégáinknak és természetesen a diákjainknak. A megbeszélés után meglátogattuk a helyi piacot, ahol csak bio termékeket árusítottak.</p> <p>Eljött az indulás ideje. 12:30-ra jött értünk a sofőr és kivitt minket a Frankforti repülőtérre. A reptér mérete miatt a Check in gyors volt. Természetesen ellenőrizték az oltottsági igazolványainkat is.</p> <p>A repülőn volt időm gondolkodni, hogy ha hazaértek, hogy tudom beleépíteni a tanmenetekbe az itt tanultakat.</p> <p>17:30 kor szállt le a gép és a bőröndök átvétele után meg is érkezett a sofőr értünk, aki haza vitt minket Miskolcra.</p> <p>Nagyon örülök, hogy részt vehettem ebben az Európai Unió által támogatott Erasmus+ programban. Úgy érzem szakmailag nagyon sokat tanultam. Nem csak a különféle konyhatechnológiák terén, hanem új oktatás módszereket is megtanulhattam.</p> <p>Biztos vagyok benne, hogy hasznosítani fogom az itt tanultakat, aminek a kollégáim és a diákjaim is örülni fognak.</p>
Jelen vannak	Gerhard Burggaf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András



A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.