

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSOK

A résztvevő adatai

Név	Szabóné Trum Tünde Emese
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	oktató igazgató szakmai elmélet
Intézmény	Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projektkód):	2025-1-HU01-KA121-VET-000318548
--------------------------------	---------------------------------

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törlendő)	<ul style="list-style-type: none">• szakmai látogatás (job shadowing)
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	

Fogadó intézmény neve	Restaurante A Taska 2870-114 Montijo, Av. dos Pescadores 99.
Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	<ul style="list-style-type: none">• továbbképző intézmény
Fogadó ország	Portugália
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama	2025. szeptember 26-tól október 2 –ig 5 nap (munkanapok száma) 2 nap - utazási napok száma

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

Kérjük, röviden mutassa be, hogyan készült fel a mobilitásra.

Nyelvi felkészítés

20 órás nyelvi felkészítés keretében készültünk a kiutazásra. Az első felében főként kommunikációs- és helyzetgyakorlatokra összpontosítottunk, míg a második felében olyan szakmai idegen nyelvi kifejezéseket és szófordulatokat gyakoroltunk, mely szorosan a munkaprogram tevékenységeihez kapcsolódott.

Munkavédelmi felkészítés

2 órás képzés keretében sajátíthattuk el a munkakörünkhöz szükséges munkavédelmi ismereteket, annak érdekében, hogy biztonságosan dolgozhassunk. Ezen képzés célja az esetleges munkabalesetek és az egészségkárosodások megelőzésének ismertetése volt.

Kulturális felkészítés

Részt vettünk egy 1,5 órás kulturális felkészítésen, melynek segítségével mélyebben megismerhettük a célországot és a régiót. Hasznos volt a helyi közeg, hagyományok, ünnepek, gasztronómia, valamint a történelmi és kulturális emlékhelyek megismerése, amelyeket szabadidőnkben felfedezhetünk.

Orientációs felkészítés

A projektkoordinátor vezetésével 1,5 órás orientációs felkészítésen vettünk részt ahol, nem csak a célországba történő kiutazás részleteiről kaptunk tájékoztatást, hanem az ottani tartózkodással kapcsolatos fontos információkról (ERASMUS+ program, gyakorlati hely, munkaprogram, szállás stb.). A felkészítést a projektkoordinátor vezette.

Tanulási eredmények

Az elvárt tanulási eredmények meghatározása a mobilitás tervezési szakaszában (pályázat)

(A tanulási folyamat elvárt eredményét írja le, cselekvést jelentő igéket használ, specifikus, konkrét, világos, egyértelmű és mérhető.)

Munkavédelmi és higiéniai előírások, szabályok megismerése, szakképző iskolában oktatott anyagok megtekintése.
A közép-portugál térség földrajzi, társadalmi és gazdasági adottságainak megismerésével a turisztikai ismeretek bővítése.
Éttermek, kávézók, cukrászdák, szállodák részlegeinek és azok sajátosságainak megismerése.
A célország rendezvényszervezésének területén tapasztalatszerzés.
A portugál konyha jellegzetességeinek megtapasztalása piacon, éttermekben, szállodákban.
A portugál borkultúra, borrégiók megismerése, borászati ismeretek bővítése.
A portugál vendégtéri szakemberek munkájának megismerése, étlapösszeállítás szempontjainak feltérképezése.
A portugál szakképzési rendszer tanulmányozása, vendéglátás gyakorlati oktatásának megismerése.
A fenntarthatóság biztosítása a portugál turizmusban és vendéglátásban.
A portugál főváros kultúrájának, történelmi hagyományainak megismerése.

A tanulási eredmények értékelése a mobilitás után

(Az elvárt tanulási eredmények teljesülésének „vizsgálata”, a személyes fejlődés nyomon követése, bizonyítékok a kompetenciafejlődésre – a résztvevő hogyan értékeli, sikerült-e elérni a kitűzött tanulási eredményeket a mobilitása során.)

Mit tanult, tapasztalt, sajátított el a mobilitás alatt? Miben fejlődött?	A mobilitás során átfogó képet kaptam a portugál vendéglátás és turizmus működéséről, a szakmai képzés rendszeréről és a fenntartható szemlélet érvényesüléséről. Megismertem a portugál vendéglátóiparban alkalmazott higiéniai és munkavédelmi szabályokat, különös tekintettel az élelmiszer-biztonsági előírásokra, a HACCP-gyakorlatokra és a munkaszervezési sajátosságokra.
--	---

Tapasztalataimat a magyar szakmai oktatásban is hasznosítani tudom a tanulók tudatosabb, felelősségteljes szakmai viselkedésének fejlesztésében.

Tanulmányoztam a portugál szakképzési rendszer felépítését, a duális partnerek szerepét és a gyakorlati oktatás módszertanát. Megfigyeltem, hogyan támogatják a tanulók szakmai fejlődését, miként működik az értékelési rendszer és milyen modern eszközöket alkalmaznak a kompetenciafejlesztésben. Ennek révén bővítettem saját pedagógiai és módszertani eszköztáramat, különösen a projektalapú és élményközpontú oktatás terén.

Látogatást tettem éttermekben, kávézókban, cukrászdákban és szállodákban, ahol betekintést nyertem a különböző részlegek működésébe. Megfigyeltem a portugál szolgáltatási kultúra jellegzetességeit, a vendégtéri munka minőségi elvárásait, valamint az étlapösszeállítás gasztronómiai és logisztikai szempontjait.

A közép-portugál térség földrajzi, társadalmi és gazdasági adottságainak megismerésével bővítettem turisztikai látókörömet. Tapasztalatot szereztem a helyi rendezvényszervezési gyakorlatokról, valamint arról, hogyan kapcsolódnak össze a kulturális és gasztronómiai események a városi turizmus fejlesztésével.

Megismertem a portugál konyha alapanyagait, technológiáit és ételkészítési hagyományait. A piacokon, éttermekben és szállodákban szerzett tapasztalatok révén fejlődött gasztronómiai műveltségem és ízlésvilágom. A portugál borkultúra és borrégiók tanulmányozása hozzájárult a bor-étel párosítások és a borismeret oktatásának továbbfejlesztéséhez.

Megismertem a fenntarthatósági szempontok érvényesülését a portugál vendéglátásban és turizmusban, különösen az energiahatékonyság, a hulladékcsökkentés és a helyi alapanyagok használata terén. Ezeket az elveket a hazai oktatási programjaimba is be kívánom építeni.

A mobilitás során a Casa Relvans – Alentejo borászatban szerzett tapasztalatoknak köszönhetően mélyebb betekintést nyertem a portugál borkultúrába és a különböző borrégiók sajátosságaiba. Megismertem a szőlőfajták és borászati technológiák sokszínűségét, valamint a borok előállításának, tárolásának és kóstolásának szakmai folyamatait.

	<p>A program során fejlődött a szakmai látóköröm, bővültek borismereti és gasztronómiai ismereteim, különösen a bor-étel párosítás területén.</p> <p>A vendégtéri megfigyelések során lehetőségem nyílt a portugál vendéglátó szakemberek munkáját tanulmányozni: megtapasztaltam a professzionális kiszolgálás, az udvariasság és a vendégközpontú szemlélet fontosságát. Megismertem az étlap-összeállítás szempontjait, a helyi alapanyagok, borok és gasztronómiai hagyományok összehangolásának módját.</p> <p>A portugál főváros történelmi, kulturális és gasztronómiai örökségének megismerése hozzájárult interkulturális kompetenciáim, nyitottságom és nemzetközi szemléletem fejlődéséhez. A mobilitás során fejlődött kommunikációs készségem, szakmai idegennyelvi ismeretem és együttműködési képességem is.</p> <p>A program során elmélyítettem szakmai, pedagógiai és interkulturális kompetenciáimat. Tapasztalataimat beépítem a hazai szakképzési gyakorlatba, ezáltal hozzájárulok a vendéglátós tanulók szakmai igényességének, nemzetközi látókörének és fenntarthatósági szemléletének fejlesztéséhez. Továbbá fejlődött kommunikációs és idegen nyelvi készségem, önállóságom és alkalmazkodóképességem is. A kulturális különbségek megismerése segített a nyitottság, empátia és csapatmunka fejlesztésében. Összességében a program jelentős szakmai és személyes fejlődést eredményezett, amelyet a jövőbeli pályám során is hasznosítani tudok.</p>
<p>Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?</p>	<p>A mobilitás során az előzetesen meghatározott célkitűzéseim teljes mértékben megvalósultak. A portugál vendéglátás és turizmus rendszerének átfogó megismerése révén olyan szakmai, módszertani, kulturális és vezetői tapasztalatokat szereztem, amelyek közvetlenül beépíthetők a hazai oktatási és szervezeti gyakorlatba.</p> <p>Megismertem a munkavédelmi, higiéniai és élelmiszer-biztonsági szabályok gyakorlati érvényesítését, ami nemcsak a szakmai tudásomat bővítette, hanem vezetői szemléletemet is formálta: tudatosabban tekintek a minőségbiztosítás, a felelősségvállalás és a példamutatás szerepére az oktatási és munkahelyi környezetben.</p> <p>A portugál szakképzési rendszer, a duális képzés formái és a gyakorlati oktatás szervezése során megfigyeltem a partnerségen, bizalmon és motiváción alapuló vezetési gyakorlatokat. Ezek új nézőpontokat adtak a csapatmunka támogatásához, a tanulók és kollégák közötti együttműködés fejlesztéséhez, valamint a hatékony kommunikáció és visszajelzés szerepének tudatosításához.</p>

	<p>A különböző vendéglátóegységek, éttermek, kávézók és szállodák meglátogatása során átfogó képet kaptam a szolgáltatási kultúra működéséről, a vezetői döntéshozatal mindennapi gyakorlatáról és a minőségi kiszolgálás szervezési hátteréről. A megfigyelések megerősítették bennem a személyes példamutatás, a precíz munkaszervezés és az emberközpontú irányítás fontosságát.</p> <p>A portugál gasztronómiai és borkultúra tanulmányozása – különösen az Alentejo régióban, a Casa Relvans borászatban – nemcsak szakmai, hanem stratégiai szempontból is inspiráló volt. Megértettem, hogyan lehet egy régió hagyományait és értékeit tudatosan beépíteni a vendéglátás arculatába, ami fontos vezetői feladat a turizmus és gasztronómia területén.</p> <p>A fenntarthatósági elvek, a turisztikai adottságok és a rendezvényszervezés megismerése szintén hozzájárult a hosszú távú, felelős tervezési gondolkodásom fejlődéséhez. A program során erősödött a problémamegoldó és döntéshozói képességem, valamint a stratégiai szemléletem a szakmai innováció és fejlesztés területén.</p> <p>A mobilitás teljes mértékben elérte céljait, és hozzájárult szakmai, pedagógiai, vezetői és személyes fejlődésemhez. A megszerzett tudást és tapasztalatokat a jövőben aktívan szeretném kamatoztatni a tanulók tehetséggondozásában, a gyakorlati oktatás és szervezeti kultúra fejlesztésében, valamint a nemzetközi és innovatív szemlélet erősítésében.</p>
<p>A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?</p>	<p>A mobilitás során szerzett tapasztalatok jelentős szakmai és szemléletbeli előnyt jelentenek a hazai munkám során. A portugál szakképzési rendszer, valamint a vendéglátás és turizmus gyakorlati működésének megismerése számos új ötletet és módszertani inspirációt adott a tanulók motiválásához, a kompetenciafejlesztéshez és a duális partnerekkel való együttműködés erősítéséhez.</p> <p>A fenntarthatósági gyakorlatok, a modern szolgáltatási kultúra és a vendéglátásban alkalmazott korszerű technológiák megismerése segít abban, hogy az oktatásban aktuális, nemzetközi trendekre épülő szemléletet közvetítsek. A gasztronómiai és borkultúrával kapcsolatos élményeim gazdagítják a szakmai tartalmakat, és hozzájárulnak a tanulók kreativitásának fejlesztéséhez.</p> <p>Vezetőként különösen hasznosítom a portugál intézmények szervezeti működéséről, csapatmunkájáról és partnerségi kapcsolatairól szerzett tapasztalatokat. A látott jó gyakorlatok segítenek a hazai intézmény</p>

	<p>működésének fejlesztésében, az oktatói közösség szakmai együttműködésének és nemzetközi nyitottságának erősítésében.</p> <p>A mobilitás során szerzett élmények és tapasztalatok új szemléletet, inspirációt és gyakorlati ötleteket adtak, amelyeket a mindennapi pedagógiai és vezetői munkámban egyaránt kamatoztatni tudok.</p>
<p>Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?</p>	<p>A mobilitás során részletesen megismertem Portugália oktatási rendszerét, különösen a szakképzés és a duális képzés gyakorlatát. A fogadó intézményben és a partnervállalkozásoknál szerzett tapasztalatok alapján átláthatóvá vált számomra, hogyan működik a rugalmas, gyakorlatorientált oktatási modell, amelyben az iskolai és a munkahelyi tanulás szorosan összekapcsolódik. A portugál oktatás egyik erőssége, hogy a tanulók személyes fejlődését, szakmai kompetenciáit és munkaerőpiaci beilleszkedését egyaránt támogatja – ez a szemlélet inspiráló mintát jelent a hazai gyakorlat fejlesztéséhez.</p> <p>Különösen értékes volt megismerni a tanulók motiválására, a visszajelzésre és a teljesítményértékelésre alkalmazott módszereket, valamint az oktatók és vállalati mentorok közötti folyamatos szakmai párbeszédet. A partnerségen alapuló oktatásszervezés jól mutatja, hogyan lehet a duális képzést stratégiai szinten fejleszteni és fenntarthatóvá tenni.</p> <p>Vezetői szempontból fontos tanulság volt számomra a portugál oktatási és vállalati kultúrában tapasztalható együttműködő, bizalmi légkör. A decentralizált döntéshozatal, a nyitott kommunikáció és a közös felelősségvállalás eredményeként hatékony, motivált és innovatív szakmai közösségek működnek. Ezt a gyakorlatot a saját intézményi munkám során is szeretném erősíteni: a csapatmunka, a kollégák bevonása a döntéshozatalba, valamint a közös célok tudatosítása mind hozzájárul a minőségfejlesztéshez.</p> <p>A portugál kultúra és életmód megismerése szintén meghatározó élményt jelentett. A helyiek vendégszeretete, szakmai elhivatottsága és a hagyományok tisztelete kiváló példát nyújt arra, miként lehet a kulturális értékeket a modern turizmus és vendéglátás szolgálatába állítani. A Casa Relvans – Alentejo borászatban szerzett tapasztalatok rávilágítottak arra, hogy a minőség, a hitelesség és a fenntarthatóság egyszerre lehet gazdasági és pedagógiai cél is.</p> <p>A mobilitás tehát nemcsak új szakmai és módszertani ismereteket hozott, hanem vezetői szemléletemet is gazdagította. Megerősítette bennem a partnerségen, bizalmon és folyamatos fejlődésen alapuló irányítási kultúra fontosságát. A megszerzett tapasztalatokat a jövőben a szervezetfejlesztés, a nemzetközi kapcsolatok</p>

építése és a tanulói tehetséggondozás területén kívánom kamatoztatni, ezzel is hozzájárulva a hazai vendéglátó-szakképzés megújulásához.
--

Hogyan alkalmazhatóak a mobilitás során megszerzett tanulási eredmények a saját munkámban, illetve a küldő intézmény gyakorlatában?

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

A mobilitás során szerzett tapasztalatok és ismeretek közvetlenül alkalmazhatók a saját oktatói munkámban, valamint a küldő intézmény gyakorlatának fejlesztésében.

1. Pedagógiai módszertan fejlesztése:

A portugál szakképzés és vendéglátós oktatás tapasztalatai alapján új ötleteket kaptam a projektalapú, élményközpontú és tanulóközpontú módszerek beépítésére. Ezeket a módszereket alkalmazva motiváltabbá tehetem a tanulókat, és erősíthetem a gyakorlati kompetenciáik fejlődését.

2. Szakmai tartalom és innováció:

A portugál konyha, borkultúra, piacok és vendéglátóegységek megismerése új szakmai tartalmakat és ötleteket adott az oktatásba, amelyek révén a tanulók szélesebb gasztronómiai és vendéglátós ismereteket szerezhettek. A borrhíók, bor-étel párosítások és étlapkoncepciók bemutatása például integrálható a gyakorlati órákba és szakmai projektekbe.

3. Fenntarthatósági szemlélet:

A portugál vendéglátásban alkalmazott fenntarthatósági gyakorlatok (energiahatékonyság, hulladékcsökkentés, helyi alapanyagok használata) átültethetők a hazai oktatási programokba, így a tanulók már a képzés során tudatosan sajátíthatják el a környezettudatos gondolkodást.

4. Szervezetfejlesztés és vezetői szemlélet:

Vezetőként a mobilitás során szerzett tapasztalatok segítenek a helyi intézmény működésének optimalizálásában, a csapatmunka és a partnerkapcsolatok erősítésében, valamint a nemzetközi kapcsolatok tudatosabb kiépítésében.

5. Tapasztalatok terjesztése:

A megszerzett tudást továbbadom kollégáimnak tréningek, workshopok és közös szakmai megbeszélések során, valamint a tanulók számára bemutató órák és szakmai projektek formájában. Így a mobilitás eredményei nemcsak a saját munkámat, hanem a teljes intézményi gyakorlatot is gazdagítják.

További információ: [Az iskola és a világ](#) TKA, 2016.

A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve napi lebontásban

2025.09.26. – Utazás

Indulás reggel Miskolcra kisbusszal a Budapesti Liszt Ferenc Nemzetközi Repülőtérre, 4 órás repülőút után érkezés Lisszabonba az esti órákban. A fogadó intézmény szervezésében bérelt kisbusszal utazás Montijoba, a B&B Hotelban a szobák elfoglalása. Vacsora az A Taska Étteremben, a fogadó intézmény tulajdonosával, Rui Britoval a heti szakmai és kulturális program leegyeztetése. Környezeti fenntarthatósági alapelvek lefektetése: közös közlekedési eszközök használata, papírmentes adminisztráció, szezonális alapanyagokat felhasználó vendéglátó egységek megismerése.

2025.09.27. – 1. Job-shadowing nap

A B&B Hotel részlegeinek felkeresése, a recepción és a konyhán folyó munka megismerése. Utazás a fogadó szervezet képviselőjével Sintrába, a portugál királyok egykori nyári rezidenciájának helyszínére. A turisták által kedvelt Paco Real Étteremben betekintés a vendégtéri szakemberek munkájába, a korszerű vendégtéri szoftverek használatába és a portugál vendéglátás zöld gyakorlataiba. Rui Brito fogadó partner előadásában Portugália 3 borrégiójáról és jellegzetes borairól információgyűjtés.

2025.09.28. 2. Job-shadowing nap

Az A Taska Étterem szervezésében az Arrabida Nemzeti Parkban a Galapinhos partszakasz leghíresebb éttermének felkeresése, az Ondagalapos tavernában az egyik portugál nemzeti égetett szeszes ital, a ginja eredetéről és gyártásáról szóló rövid ismertető meghallgatása, az eredeti meggylikőr megkóstolása. Alkoholos és alkoholmentes gyümölcskoktélok készítése, tapasztalatszerzés az asztalterítés és dekoráció összhangjáról. Délután az O Batista nevű tavernában a szezonális étlap összeállítási szempontjainak megismerése, portugál rák-és halspecialitások kóstolása.

2025.09.29. 3. Job-shadowing nap

A fogadó szervezet meghívására a helyi technikum turizmust oktató tanárával utazás Óbidos városába idegenvezetői gyakorlatra. A várfalon vezetett séta során a hely középkori eseményeinek ismertetése, a múzeumban a térség népművészeti hagyományainak bemutatása a turistáknak, és több szaküzletben Portugália jellegzetes likőreinek, borainak kínálása az érdeklődőknek. Délután a nazaréi A Celeste Étteremben a szakácsok és pincérek gyakorlati képzésének figyelemmel kísérése.

2025.09.30. 4. Job-shadowing nap

Az A Taska Étteremben rövid ismertető meghallgatása az olívaolaj gyártásáról, majd utazás Evorába egy olajfa ültetvényre. Ezt követően látogatás a város Corticarte Art nevű parafaüzemébe, ahol ismeretszerzés a parafagyártásról. Ebéd után a Casa Relvas borgazdaság felkeresése, a borkészítés teljes technológiájának megismerése, 3 tétel borkóstolás.

2025.10.01. 5. Job-shadowing nap

A fogadó intézmény szervezésében az Escola Profissional do Montijo nevű középiskola bejárása, a különböző tagozatok tanműhelyeinek felkeresése, az Erasmus+ cserekapcsolat lehetőségeinek megbeszélése. Délután Lisszabon nevezetességeinek megtekintése.

2025.10.02. Hazautazás

Indulás délelőtt a lisszaboni reptérről, több órás repülőút után érkezés a kora délutáni órákban Budapestre, majd transzferrel néhány óra múlva Miskolcra a késő délutáni órákban.

Dátum: 2025. október 06.

résztevő aláírása