

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSÁK

A résztvevő adatai

Név	Szilágyi Beáta
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	oktató innovációért felelős munkaközösség-vezető
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 elkerülése és az egészségkárosodások megelőzésének megismertetése volt.

Kulturális felkészítés

Részt vettem egy alkalommal 1,5 órás kulturális felkészítésen, melynek segítségével mélyebben megismerhettem a célországot (Portugáliát) és a régiót. Hasznos volt a helyiek, az ünnepek, hagyományok, a gasztronómia, valamint a történelmi és kulturális emlékhelyek megismerése, amelyeket szabadidőnkben fel is fedezhetünk.

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+ maga a program, a gyakorlati hely ismertet és , a munkaprogram megismerése , szállás stb.). A felkészítést a projektkoordinátor Nagy Tamás Tiborné 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.)

<p>Mit tanult, tapasztalt, sajátított el a mobilitás alatt? Miben fejlődött?</p>	<p>A portugáliai szakmai mobilitás során számos olyan gyakorlati ismerettel gazdagodtam, amelyek közvetlenül alkalmazhatók az ágazati alapoktatásban., valamint a mindennapi oktatói munkám során. Részletes betekintést nyertem a portugál vendéglátás jellegzetességeibe, az ételkészítés és tálalás modern módszereibe, valamint a fenntarthatósági szempontok mindennapi alkalmazásába.</p> <p>Különösen hasznosnak bizonyult a korszerű vendégtéri és szállodai szoftverek és eszközök megismerése, amelyek elősegíthetik az általam oktatott tanulóim digitális készségeinek fejlesztését, és a turizmus óráimon is kiválóan tudom az ismereteket hasznosítani . Az éttermekben és szállodákban végzett megfigyelések során</p>
--	---

	<p>bővítettem tudásomat az ital- és borajánlás, valamint a szezonális és állandó étlap tervezéssel kapcsolatosan. Értékes tapasztalat volt a portugál cukrászati specialitások receptjeinek és díszítési technikáinak elsajátítása terén, melyeket a jövőben a vendéglátás- és ételismeret tantárgyaknál szeretném beépíteni a tantárgyak oktatásába, valamint cukrászatot tanító szakos kollegáim számára átadni a tapasztalataimat, hogy ők is be tudják óráikba építeni az út során megszerzett jó gyakorlatot. Továbbá a mobilitás során jelentősen fejlődött angol nyelvű szakmai kommunikációs készségem, valamint a nemzetközi szakmai együttműködésekben való jártasságom. Szélesedett a gasztronómiai, borászati és turisztikai ismeretanyagom, különösen az étel-ital párosítás, a szezonális alapanyagok használása és a fenntartható és környezettudatos jövő vendéglátása terén.</p> <p>Tapasztalatot szereztem az idegenforgalmi programok és rendezvények portugál vonatkozásairól és azok gyakorlati megvalósításáról is, az út során, amelyek a tanítás során projektfeladatok formájában alkalmazhatók a jövőben iskolákban. Emellett a portugál szakoktatási rendszer tanulmányozása hozzájárult módszertani szemléletem fejlődéséhez, hiszen láthattam, hogyan kapcsolják össze a tanulók elméleti és gyakorlati képzését a helyi intézményekben és duális képzőhelyeken. Ezek a jó gyakorlatok szintén beépíthetők számomra a gyakorlati tantárgyak pl. Vendégtéri értékesítés vagy rendezvényszervezési ismertetekkel kapcsolatosan.</p>
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	<p>Úgy érzem, hogy a portugáliai mobilitás során sikerült teljes mértékben megvalósítanom a korábban kitűzött céljaimat. Részletesen megismerhettem a helyi munkavédelmi és higiéniai előírásokat, valamint betekintést nyertem a portugál vendéglátás és turizmus mindennapi működésébe. Különösen értékes volt számomra, hogy közvetlen tapasztalatot szerezhettem a fenntartható vendéglátás gyakorlati megvalósításáról, hiszen ez a fenntartható vendéglátás hazánkban és globálisan is nagyon fontos. Ezeket az információkat úgy érzem, fontos átadnom a jövő generációjának tanítása közben. Szakmai tudásom az ételek és italajánlás területén is bővült, főként a portugál borok és likőrök mint a híres : ginja és ételek mint a rákodból és polipból készült ételek, valamint a helyi alapanyagokból készített egytál ételek, kóstolása és összepárosztatása is sok új információval szolgált számomra. A program zárásaként Lisszabonban ellátogattam a híres Belém cukrászdába, ahol megkóstoltam a tradicionális finomabbnál finomabb portugál desszerteket. A cukrászokkal folytatott rövid beszélgetések során számos hasznos receptjükkal és díszítési technikával bővültek ismereteim. Ezeket a jövőben szeretném átadni a cukrász gyakorlati oktató kollegák számára is. Sőt a felsőbb évfolyamosok számára is átadni ételismereti óra keretében.</p>

<p>A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?</p>	<p>A külföldi tapasztalat nagyban hozzájárult szakmai fejlődésemhez és szemléletem bővüléséhez, valamint általános ismereteim kibővítéséhez. Az újonnan megszerzett ismereteket – különösen a fenntartható és környezettudatos vendéglátás, a modern ételkészítési technológiák, valamint a portugál gasztronómiai hagyományok területén, valamint a helyi alapanyagok és szezonális termékek használata révén szerzett ismeretanyagot – a hazai oktatási munkámban is hasznosítani tudom. A portugál vendéglátásban tapasztalt szervezettség és vendégközpontú szemlélet inspiráló példát nyújt a diákok szakmai neveléséhez számomra. A nemzetközi környezetben szerzett tapasztalatok fejlesztették a kommunikációs és együttműködési készségeimet, ami előnyt jelent a jövőbeli szakmai kapcsolatok és projektek megvalósításában, valamint abban hogy a többi munkaközösséggel is kooperatívan és kreatívan együtt tudjak működni. A program során szerzett élmények és szakmai tapasztalatok hosszú távon is hozzájárulnak a tanítás színvonalának emeléséhez iskolámban, valamint a diákok motiválásához és szakmai látókörük szélesítéséhez. Nem utolsó sorban pedig az utazás a saját látóköröm szélesítéséhez is vezetett. Ezek a tapasztalatok inspirálók és motiválóak voltak számomra, mely nyitottá tett az új ötletek és jó gyakorlatok befogadására, munkámba való beépítésére.</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 betekintést nyertem a portugál szakképzési rendszer működésébe, különösen abba, hogyan kapcsolják össze az elméleti oktatást a gyakorlati képzéssel a duális tanulási formában. Megfigyelhettem, hogy a tanulók már korán bekapcsolódnak a vendéglátóipari egységek mindennapi munkájába, így valódi tapasztalatokat szereznek a szakmájukról. A fogadó intézmény nagy hangsúlyt fektetett a modern oktatási módszerekre és a digitális eszközök alkalmazására, ami inspiráló példát jelent a hazai oktatási gyakorlat számára is.</p> <p>Kulturális szempontból értékes élményt jelentett Portugália hagyományainak, gasztronómiájának és vendégszerető mentalitásának megismerése. A helyiek nyitottsága, közvetlensége és szakmai elhivatottsága hozzájárult ahhoz, hogy új ismeretekre tegyek szert, megértsem az ottani munkakultúrát és oktatási szemléletet. Ezek a tapasztalatok megerősítettek abban, hogy a nemzetközi tapasztalatcsere és az interkulturális tanulás kiemelten fontos a szakmai fejlődésben. Inspirálóan hat rám a vendéglátásban tapasztalt</p>

	vendégszeretetük és közvetlenségük, odafigyelésük, odafigyelésük, amit a vendéggel kapcsolatban a portugálok tanúsítottak.
--	--

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

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

A mobilitás során megszerzett tudás és tapasztalat közvetlenül beépíthető a mindennapi oktatási és nevelési munkámba. A portugál vendéglátásban megismert fenntartható szemlélet, modern ételkészítési és tálalási technikák, valamint a digitális eszközök használata új módszertani ötleteket adtak, amelyeket a gyakorlati órákon és szakmai projekteken is tudok alkalmazni. A cukrászati és gasztronómiai újdonságokat, valamint a portugál receptek díszítési és tálalási megoldásait szintén fel tudom használni a tanulók kreativitásának fejlesztéséhez.

A küldő intézmény számára a mobilitás eredményei abban jelentenek előnyt, hogy az új tapasztalatok megosztásával gazdagítható a szakmai tananyag, és fejleszthető az oktatás színvonala. A megszerzett ismeretek beépíthetők a tanítási gyakorlatba, a szakmai programokba és a nemzetközi együttműködések előkészítésébe is. Mindez hozzájárul ahhoz, hogy az iskolánk nyitottabbá és innovatívabbá váljon a vendéglátás és turizmus oktatásában. Innovációs munkaközösség-vezetőként különösen értékes számomra, hogy a külföldön szerzett tapasztalatok új szemléletet és inspirációt adnak az iskolán belüli fejlesztésekhez. Az így megismert jó gyakorlatok hozzájárulnak ahhoz, hogy az oktatásban modern, kreatív és innovatív megoldásokat vezessünk be, ezzel is növelve az iskola szakmai színvonalát. A mobilitás eredményei nemcsak a saját munkámat teszik eredményesebbé, hanem megítélésem szerint a küldő intézmény fejlődését is támogatják az új ötletek és módszerek gyakorlati alkalmazásával. Az ismertek átadása pedig meggyőződésem, hogy motiválóan hat közvetlen környezetemre és kollegáim számára.

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, helyi és 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, valamint a fenntartható és környezettudatos vendéglátás megismerése a helyszínen. 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, helyi termelők szezonális alapanyagaiból összeállítva.

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 volt a program.

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 ismeretünket bővítettük a parafagyártásról. Ebéd után a Casa Relvas borgazdaság

felkeresése, a borkészítés teljes technológiájának megismerése, borkóstolóval egybekötve , mely 3 tétel tartalmazott: fehér, rozé és vörösborból állt a borsor.

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. Betekintés a helyi kultúrába.

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