

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2024

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Kundráthné Magyar Orsolya
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	oktató kereskedelem munkaközösség vezető
Intézmény	Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projektkód):	2024-1-HU01-KA121-VET-000202965
--------------------------------	---------------------------------

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törölendő)	• szakmai látogatás (job shadowing)
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	
Fogadó intézmény neve	Czech Inn Hotels Hybernska 24, Praha 1, 110 00, Czech Republik

Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	• továbbképző intézmény
Fogadó ország	Csehország
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama	2025. március 9-től március 15 –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 projekt koordinátor vezetésével 1,5 órás orientációs felkészítésen vettünk rész 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 anyagainak megtekintése.
A cseh térség földrajzi, társadalmi és gazdasági adottságainak megismerésével a turisztikai ismeretek bővítése.
A cseh éttermek, szállodák részlegeinek és azok sajátosságainak megismerése.
A célország rendezvényszervezésének területén tapasztalatszerzés.
A cseh konyha jellegzetességeinek megismerése piacon, éttermekben, szállodákban.
A cseh borkultúra, borrégiók megismerése, borászati ismeretek bővítése.
A cseh vendégtéri szakemberek munkájának megismerése, étlapösszeállítás szempontjainak feltérképezése.
A cseh szakképzési rendszer tanulmányozása, vendéglátás gyakorlati oktatásának megismerése.
A fenntarthatóság biztosítása a cseh turizmusban és vendéglátásban.
A cseh 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?	Fejlődést értem el a turisztikai, gasztronómiai és borászati ismereteim bővülése terén. Felfrissítettem a HACCP tudásomat és gyakorlati alkalmazását is megfigyeltem. Rendezvényszervezési gyakorlatom bővült, az ehhez kapcsolódó módszertani tudásom is gyarapodott, beleértve a cseh vendéglátás sajátosságainak figyelembe vételét. Részletes betekintést nyertem a cseh szállodák működésébe és szervezeti felépítésébe. Az étlapösszeállításnál új szempontokat ismertem meg. Elsajátítottam, hogyan párosítjuk a cseh borokat ételsorokkal. Új szállodai trendeket is láthattam, például szállodaparfüm, tematikus szálloda, élményközpontúság, workation, art deco és Marriott story telling szobák. A cseh szakképzés rendszeréről is
--	--

	számos ismeretet szereztem. Szakmai, kulturális, módszertani és idegen nyelvi kompetenciáim erősödtek, digitális készségeim is fejlődtek. A fenntarthatóság tekintetében számos modern és újhullámos megoldással találkoztam például: zero waste gasztronómia, farm-to-table, tudatos étlaptervezés, műanyagmentes szobák, energiatakarékosság okos szobarendszerekkel, vendégmotiváció: pontgyűjtés-hozd a bögréd és lokális autentikusság – cseh bútorok. A cseh üzleti partnerekkel való kerekasztal beszélgetések segítettek megérteni a helyi szokásokat és a helyi üzleti kultúrát.
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A Prágában eltöltött oktatói mobilitásom során az összes előzetesen meghatározott célkitűzés teljes mértékben teljesült, sőt, egyes területeken a várakozásokat is túlteljesítettük. A munkavédelmi és higiéniai előírások részletes megismerését a fogadó intézmény szigorú betartásában láthattam, amit később hazai oktatásomban is átültetek. A cseh térség földrajzi és gazdasági sajátosságai (pl. a borvidékek, a turizmusban játszott szerepük) tanulmányozása jelentősen bővítette turisztikai ismereteimet, amit már a tananyagomban is felhasználtam. Az éttermek és szállodák részlegeinek (recepció, konyha, housekeeping) közvetlen megfigyelése lehetővé tette a cseh szakmai gyakorlat összehasonlítását a magyarral, különös hangsúllyal a vendégélmény-központú szemléletre. A rendezvényszervezési területen elsajátítottam a helyi szervezési folyamatokat, amit később iskolám projektjeinél alkalmazok. A cseh konyha jellegzetességeit nemcsak éttermekben, hanem piaci látogatások során is megismertem, kiemelten a tradicionális ételek modern feldolgozását. A borkóstolás (degosztáció) része a mobilitásnak kiemelkedő élmény volt, amely nemcsak elméleti, hanem gyakorlati szinten is gazdagította szakmai tudásomat. A prágai Vinograf borbárban részt vettem egy különleges degosztációs menün, ahol a cseh borok párosítását sajátítottam el ételsorokkal. Ez a tapasztalat lehetővé tette, hogy a cseh borrhégek specifikus jellemzőit élmény alapján ismerjem meg, nem csupán elméleti szinten. A bor-étel párosítási technikákat később a diákjaimnak is átadhatom (pl. svíčková és morva rizling kombinációja). Továbbá a menükészítés gyakorlati alkalmazásában is sikerült kreatív és innovatív tudásra szert tennem. A cseh szakképzési rendszer tanulmányozása kiemelkedő élmény volt, különösen a gyakorlatorientált oktatási módszerek (pl. szimulált éttermi és szállodai környezet) átvétele. A fenntarthatósági gyakorlatok (pl. zero waste konyhák, energiahatékonyság) szintén inspirációt adtak a saját oktatásom fejlesztéséhez.

	A mobilitás során meghatározott célkitűzéseink több szinten is teljesültek, és a tapasztalatok tartós, pozitív hatással voltak mind szakmai, mind személyes fejlődésekre. Úgy vélem, hogy a tanítási gyakorlatom gazdagodott, hiszen a szerzett ismeretek és módszertani megközelítések lehetővé teszik, hogy innovatívabban és motiváltabban oktassam tantárgyaimat. A Czech Inn szállodalánc hoteljeiben és a Stages Hotelben tett látogatás, inspirálóan hatott rám. Szakmai óráim keretén belül a fenntarthatóság jegyében fogom tudni hasznosítani a Prágában látottakat. Emellett kiemelném a nemzetközi kapcsolatépítés fontosságát, mert a program elősegítette a külföldi partnerekkel való együttműködést, ami további nemzetközi projektekhez vezethet. Végezetül az önbizalom- és önértékelés-növekedést emelném ki, mert a mentorok és a kollégák visszajelzései jelentősen erősítették szakmai önbizalmamat. A célkitűzések nemcsak teljesültek, hanem túlteljesültek, hiszen a szerzett tapasztalatok tovább vihető eredményeket hoztak: • Innovatív oktatási módszertan (digitális eszközök, érzékekre ható marketing). • Fenntarthatósági és társadalmi felelősségvállalási tudatosság integrálása. • Nemzetközi kapcsolatok kiépítése és diákok mobilitási lehetőségeinek bővítése. A Stages Hotel és a Czech Inn példája konkrét forgatókönyveket nyújt a hazai vendéglátó-oktatás fejlesztéséhez, miközben személyes karrierem előrehaladását is elősegíti.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A job-shadowing alkalmával, a vendéglátásban és turizmusban szerzett információk és tapasztalatok, segíteni fogják a tanulóim oktatása során az aktuális munkapiaci elvárások integrálását. Továbbá a korszerű digitális eszközök pl: interaktív prezentációk beépítése, a borok ételsorokkal történő párosítása és nemzetközi szakmai trendek bemutatása konkrét példákon keresztül, gyakorlatorientáltabb órák kialakítását teszi lehetővé. A mobilitás lehetővé tette, hogy a nemzetközi szakmai kultúra részévé váljak, miközben hazai környezetben is képes vagyok értéket teremteni. Ez a dualitás teszi igazán értékké a szerzett tudást.
Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a	Cseh oktatási rendszer tanulmányozásával még jobban érzem a gyakorlatorientált képzés fontosságát. A szakmai alapképzésért felelős legfőbb szerv az Oktatási, Ifjúsági és Sportminisztérium. A legtöbb szakképző iskola közfenntartású, és azokat az egyes régiók finanszírozzák. A szakmai alapképzés iskolarendszerű, jelentős

többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	arányú (iskolákban, tanműhelyekben, gyakorlati képzési központokban és vállalatoknál tartott) gyakorlati képzéssel és/vagy szakmai gyakorlattal. A munkáltatók képviselőit bevonják a szakmai és képesítési előírásokat meghatározó ágazati készségtanácsokba és területi csoportokba. Csehországban is duális szakképzés van, ami erősen gyakorlatorientált. A szakoktatás és a szakképzés hasonlóan működik, mint a magyarországi. Gyakorlati alapképzésben az EKKR 2-3 szinten a sajátos nevelési igényű tanulókat képzik. EKKR 3. szint szakképző 3-4 éves ezt követően lehetőség van 2 éves képzés keretében EKKR 4. szintet elvégezni mi felsőoktatásba való bejutást teszi lehetővé ez a mi technikumunknak felel meg, mely érettségit is ad és szakmai képesítést is. Sokan líceumokban tanulnak, ahonnan felsőoktatásba kerülnek a diákok, de van lehetőségük a szakképzésbe is átkerülni. A középfokú szakképzés (ISCED 3-4) állami iskolákban tandíjmentes, mind cseh, mind EU-s állampolgárok számára. A nyelvi képzésnél a német nyelv fontos szerepet játszik a határmenti régiókban, de országszerte angol és német nyelven is tanulnak a középiskolás diákok. Általában, a fő idegen nyelvet, ami az angol heti 5, míg a második idegen nyelvet a németet heti 2 órában tanulják. Érdekesség az érettségiben mutatkozik. Kötelező a cseh nyelv plusz választhatnak az angol nyelv, vagy a matematika közt. Többen az angol nyelvet választják, így a fiatal generáció rendkívül jól beszél angolul. A digitális oktatás jegyében, már számos iskola VR/AR eszközöket használ a szakmai gyakorlatok tanításához. Az általunk meglátogatott iskola és tervezi ezek beszerzését. Gasztro-kultúra a tanórákon is szerepet kap. Helyi receptek, ételkombinációk beépítése a képzésbe (pl. cseh sörkultúra és modern fusion konyha). A nemzetközi szállodai szolgáltatásokba való betekintés (pl. személyre szabott vendégélmény, fenntartható gyakorlatok) bővítette szakmai látókörömet.
--	--

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

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

Legfontosabbnak a tudásmegosztást tartom. A tantestületnek előadást fogunk tartani a prágai látogatásról, melyre meghívjuk az iskolánk oktatóit, diákjait, a gyakorlati munkahelyek képviselőit és a fenntartó és a kamara képzési felelőseit. Ennek célja a tudatosság felébresztése a kollegákban, valamint szakmai, módszertani kultúrájuk fejlesztése, frissítése. A tudásmegosztás további hozadéka a személyiségfejlesztés,

mivel diákjaink megtapasztalhatják a játszva tanulás örömét, megismerkedve a fenntarthatóság fontosságával, mely az esélyegyenlőség és az egyenlő bánásmód elvét is képviseli. Ez a tudásmegosztás középtávon hozzájárulhat a teljesítmény javulásához.

Helyi és regionális szinten nőhet az iskola vonzereje a gazdagabb tanítási stratégia kínálatnak köszönhetően. Az esélyegyenlőségi programunk kiszélesítésével, továbbá a nyelvi és szociális kompetenciák fejlesztésével jobb továbbtanulási és elhelyezkedési lehetőséget kaphatnak diákjaink. Újabb nemzetközi mobilitások tervezése. A job shadowing során számos cseh vendéglátóegység és iskola vezetőjével ismerkedtünk meg, ez lehetővé teszi, újabb partnerek bevonását a nemzetközi mobilitási programokba. Minél szerteágazóbb egy iskola partnerhálózata, annál színesebb és gazdagabb diák csereprogram és tanári tudásmegosztás alakulhat ki.

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

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

2025.03.09. – Utazás

Indulás reggel Miskolcra zöld közlekedést igénybe véve, érkezés Prágába az esti órákban Hotel Duo a szálláshely szolgáltatásainak feltérképezése, szobák elfoglalása. A fogadó intézmény képviselőjével programegyeztetés. A szállás részlegeinek megismerése.

2025.03.10. – 1. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény egyik 4 csillagos hoteljének a Grand Hotel Internationalnak a meglátogatása, részlegeinek megtekintése. A rendezvényszervező supervisor és sous-chef munkájának nyomonkövetése.

2025.03.11. 2. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény szervezésében a Hotelová škola a Gymnázium Radlická igazgatójának a napjának nyomonkövetése. Szakmai kerekasztalbeszélgetés az iskolavezetéssel a duális képzésről, jó gyakorlatok megosztása a gyakorlatorientált oktatás terén. Idegenvezetői gyakorlat keretében a prágai vár látogatása, a vár és környéke által kínált turisztikai és gasztronómiai lehetőségek számbavétele.

2025.03.12. 3. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény két 3 illetve 4 csillagos hoteljének a Hotel Plaza-nak és a Hotel St Georgenak a meglátogatása. A recepcióvezető és a szállodavezető munkájának megismerése. Eszmecsere a szállodaparfüm használatának fontosságáról. A nyitott, olasz stílusú konyhában, ami a Michelin-csillagos séf (Angelo Sabatelli) tanácsadásával működik ételkülönlegességek és menük megtekintése. A történelmi belváros és a világörökség részét képező épület modern kori kihívásainak megfigyelése a Hotel St. George-ban.

2025.03.13. 4. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény szervezésében a Hotel Stages különleges megoldásainak feltérképezése.
Újhullámos szakmai és környezeti fenntarthatósági megoldások megismerése.
Prága főbb nevezetességeinek megtekintése

2025.03.14. 5. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény Senior Managerével szakmai kerekasztal megbeszélés, valamint a prágai Vinograf-ban impozáns degusztációs menü megkóstolása, borpairing és gasztroökoturizmus megfigyelése.

2025.03.15. Hazautazás

Indulás reggel Prágából zöld közlekedést igénybe véve, érkezés Miskolcra az esti órákban.

Dátum: 2025. április 04.

résztevő aláírása