

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSÁK

A résztvevő adatai

| | |
|---|---|
| Név | Kundráthné Magyar Orsolya |
| Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns) | kereskedelem munkaközösség-vezető szakmai elméletet és idegen nyelvet oktató |
| 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 portugáliai mobilitás során sokféle területen szereztem új tapasztalatot a szakképzés, a turizmus és a vendéglátás működéséről. A B&B Hotelben és az A Taska Étteremben közelről láthattam, hogyan zajlik a mindennapi munka a recepción, a konyhán és a vendégtérben. |
|---|---|

| | |
|---|--|
| | <p>Különösen érdekes volt megfigyelni, hogyan kapcsolják össze a portugál oktatók az elméleti ismereteket a valós munkafolyamatokkal, és milyen tudatosan fejlesztik a tanulók gyakorlati készségeit a duális képzés keretében. Ez a tapasztalat megerősített abban, hogy a learning by doing szemlélet, a csinálva tanulás és a projektalapú feladatok kulcsszerepet játszanak a szakmai fejlődésben.</p> <p>A Sintrában, Nazaréban és Óbidosban tett látogatások során nemcsak a portugál turizmus sajátosságait, hanem a vendéglátás modern és fenntartható megoldásait is megismerhettem és betekintést kaptam abba is, hogyan szervezik a portugál partnerek a turisztikai és vendéglátóipari rendezvényeket, ahol a tanulók aktívan közreműködnek az események lebonyolításában.</p> <p>A Paco Real és a Celeste Étterem munkatársai bemutatták, hogyan működnek a korszerű digitális rendelési rendszerek, és milyen elvek mentén alakítják a szezonális, környezettudatos kínálatot, valamint betekintést nyertem a portugál borkultúrába is, ahol megismertem a helyi borrégiók jellemzőit és a borászatban alkalmazott modern technológiákat. Az ilyen példák segítenek abban, hogy a tanításban is jobban tudjam szemléltetni a fenntarthatóság és a digitalizáció gyakorlati megvalósulását.</p> <p>A montijói Escola Profissional látogatása különösen inspiráló volt számomra. Ott láthattam, hogyan kapcsolják össze a tanműhelyi képzést a vállalati gyakorlattal, és hogyan ösztönzik a diákokat a kreatív, önálló munkára.</p> <p>Ez a tapasztalat sok ötletet adott arra, hogyan lehetne a tanulók szakmai idegen nyelvi kommunikációját valós helyzetekben fejleszteni.</p> <p>A mobilitás során végig angol nyelven zajlott a szakmai kommunikáció, ami nagyban hozzájárult az idegen nyelvi magabiztosságomhoz és ahhoz, hogy könnyebben építsek kapcsolatokat nemzetközi partnerekkel.</p> <p>A program összességében új módszertani látásmódot adott.</p> <p>Szeretném a tapasztalatokat úgy beépíteni a munkámba, hogy a tanulók aktív résztvevői legyenek az óráknak, és a szakmai angolt ne csak tanulják, hanem használják is – akár egy közös online projekt során a portugál partneriskolával.</p> |
| <p>Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?</p> | <p>A mobilitás során teljes mértékben sikerült megvalósítani az előzetesen kitűzött célokat.</p> <p>Különösen értékesnek tartottam, hogy a portugál szakképzésben testközelből láthattam, hogyan működik a gyakorlatorientált oktatás. A tanulók valódi munkakörnyezetben, duális partnereknél tanulnak, ahol a munkavédelmi és higiéniai előírások betartása természetes része a mindennapi munkának.</p> <p>Az iskolai tananyag közvetlenül kapcsolódik a gyakorlati tapasztalataikhoz, és ez a megközelítés megerősített abban, hogy a learning by doing szemlélet és a projektalapú tanulás sokkal hatékonyabban fejleszti a diákok szakmai és szociális készségeit, mint a hagyományos módszerek.</p> <p>A szakmai programok során megismerhettem a közép-portugál térség turisztikai sajátosságait és a helyi szolgáltatók működését is.</p> |

A különböző éttermekben és szállodákban betekintést kaptam a mindennapi munkafolyamatokba, és láthattam, hogyan kapcsolódik össze a vendéglátás, a kereskedelem és a turizmus.

A portugál partnerek szervezési gyakorlatán keresztül a rendezvényszervezés területén is sok hasznos tapasztalatot szereztem: a programok, gasztronómiai események és turisztikai látogatások lebonyolítása jól mutatta a gyakorlati tanulás erejét.

A Sintrában, Nazaréban és Óbidosban tett látogatások során nemcsak a portugál turizmus sajátosságait, hanem a vendéglátás modern és fenntartható megoldásait is megismerhettem.

A Paco Real és a Celeste Étterem munkatársai bemutatták, hogyan működnek a korszerű digitális rendelési rendszerek, és milyen elvek mentén alakítják a szezonális, környezettudatos kínálatot.

A portugál konyha jellegzetességeit is megtapasztaltam, különösen a friss alapanyagokra, a tenger gyümölcseire és a regionális specialitásokra épülő ételkészítési kultúrát, amely jól ötvözi a hagyományt és az innovációt.

A program részeként betekintést nyertem Portugália borkultúrájába is.

Rui Brito előadása során megismertem az ország fő borrégióit, és Evorában, a Casa Relvas borászatban a borkészítés teljes folyamatát láthattam.

A borászati tapasztalatok és a fenntartható termelési elvek megismerése új ötleteket adtak a gasztronómiai oktatás gazdagításához.

Fontos tapasztalat volt az is, hogy a digitalizáció milyen természetes módon épül be a portugál vendéglátás és kereskedelem mindennapjaiba.

A rendeléskezelő, áruforgalmi és számlázási rendszerek megismerése segített jobban megérteni, hogyan lehet a tanulók digitális és szakmai idegen nyelvi kompetenciáit egyszerre fejleszteni.

A fenntarthatóság elve is jól érzékelhető volt, hiszen a helyi alapanyagok, az energiatakarékos megoldások és az átlátható folyamatok mind azt mutatták, hogy a környezettudatos működés és a szakmai minőség jól megfér egymás mellett.

A montijói partneriskola működése számomra kifejezetten inspiráló volt.

Tetszett, hogy az iskola és a vállalati partnerek szoros, folyamatos kapcsolatban állnak egymással, és közösen dolgoznak a tanulók fejlődésén.

A duális modell gyakorlati megvalósítása jól példázta, hogyan lehet az elméletet és a gyakorlatot egységben kezelni a szakképzésben.

A program zárásaként Lisszabonban is lehetőségem volt megismerni a főváros történelmi és kulturális értékeit, amelyek gazdagították az ország szakmai és emberi oldaláról szerzett benyomásaimat.

Összességében a mobilitás megerősített abban, hogy a modern szakképzésben a gyakorlati tapasztalat, a digitális tudás, a fenntarthatóság és az idegen nyelvi kommunikáció kéz a kézben kell, hogy járjon.

| | |
|--|---|
| <p>A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?</p> | <p>A portugáliai mobilitás során szerzett tapasztalatok közvetlenül hozzájárultak a szakmai fejlődésemhez. Sok olyan ötletet és jó gyakorlatot láttam, amelyet a szakképzés mindennapjaiban is fel tudok használni. Különösen sokat adott, hogy megtapasztaltam, hogyan lehet a tanulást élményszerűbbé és gyakorlatiasabbá tenni, akár valós munkakörnyezetben, ahol a munkavédelmi és higiéniai szabályok betartása a szakmai nevelés természetes része. A szakmai programok során betekintést kaptam a portugál vendéglátás, a turizmus és a rendezvényszervezés gyakorlatába is.</p> <p>A B&B Hotelben és az A Taska Étteremben figyelemmel kísérhettem, hogyan szervezik a mindennapi munkát, és hogyan kapcsolják össze az elméleti tudást a valós folyamatokkal.</p> <p>A portugál konyha jellegzetességei, a helyi borvidékek és a gasztronómiai hagyományok különösen inspirálóak voltak számomra – ezek jól beépíthetők a turizmushoz és vendéglátáshoz kapcsolódó tananyagokba. A digitális rendszerek megismerése segített abban, hogy a tanórákon is nagyobb hangsúlyt kapjon a modern technológia tudatos használata.</p> <p>Legyen szó rendeléskezelésről, értékesítési folyamatokról vagy marketingről, ezek a példák jól szemléltetik, hogyan kapcsolódik össze a technológia és a szakmai idegen nyelv. A fenntarthatóság és a környezettudatosság elve is meghatározó volt minden megismert munkahelyen, ami tovább erősítette bennem a felelős szemlélet fontosságát a szakmai oktatásban.</p> <p>A portugál tapasztalatok megerősítettek abban, hogy a diákokat a valós helyzetek és a közös projektek motiválják leginkább. A jövőben szeretném még jobban beépíteni az angol nyelvű szakmai feladatokat, a nemzetközi példák feldolgozását és az online együttműködések a portugál partneriskolával.</p> <p>Személyes szinten is sokat fejlődtem. Magabiztosabban használom a szakmai angolt, és új nézőpontból látom a szakképzés lehetőségeit. A tapasztalatok hatására tudatosabban tervezem a tantárgyközi együttműködések, a tematikus gyakorlatokat és a projektfeladatokat, ahol a tanulók valódi szereplőként vesznek részt a tanulási folyamatban.</p> <p>A program zárásaként Lisszabon kulturális és történelmi örökségével is megismerkedtem, ami még teljesebbé tette a szakmai és emberi élményt. Úgy érzem, ez a mobilitás nemcsak új ismereteket adott, hanem szemléletbeli frissességet is, ami hosszú távon meghatározza a munkám irányát.</p> |
| | <p>A mobilitás során átfogó képet kaptam a portugál szakképzési rendszer működéséről, különösen arról, hogyan fonódik össze az iskolai oktatás és a munkahelyi képzés a duális modellben.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?</p> | <p>Nagyon inspiráló volt látni, hogy a tanulók nem passzív megfigyelők, hanem aktív résztvevők a mindennapi munkában, és az oktatók tudatosan fejlesztik önállóságukat, felelősségérzetüket és kreativitásukat.</p> <p>A gyakorlati tapasztalaton alapuló tanulás minden szinten meghatározó volt, ami új lendületet adott a saját pedagógiai szemléletemnek is: megerősített abban, hogy az életszerű feladatok és a tapasztalati tanulás vezetnek valódi fejlődéshez.</p> <p>A portugál oktatási rendszerben különösen tetszett, hogy a fenntarthatóság és a digitális technológia nem külön cél, hanem a napi munka természetes része.</p> <p>Több helyen is láttam, hogy a diákok korszerű eszközöket használnak az áruforgalom, az adminisztráció vagy a marketing feladatok során, miközben a tanárok folyamatosan segítik őket a problémamegoldásban.</p> <p>A B&B Hotelben, az A Taska és a Celeste éttermekben megtapasztalhattam, hogyan épül össze a higiénikus munkaszervezés, a vendégtéri kommunikáció és a digitális rendeléskezelés rendszere — mindez kiválóan alkalmazható példa a hazai oktatásban is.</p> <p>A szakmai programok során betekintést nyertem Portugália gazdasági és kulturális sokszínűségébe.</p> <p>Az Arrábida Nemzeti Parkban és Óbidos városában a turizmus és a helyi kézműves hagyományok kapcsolódását figyelhettem meg, míg Evorában az olívaolaj- és parafagyártás folyamatával, a Casa Relvas borászatban pedig a borkészítés oktatási szerepével ismerkedtem meg.</p> <p>Ezek a tapasztalatok nemcsak szakmai tudást adtak, hanem azt is megmutatták, hogyan lehet a tanulást valódi élménnyé tenni.</p> <p>Kulturális szempontból külön élmény volt látni, mennyire természetesen őrzik és adják tovább a portugál hagyományokat.</p> <p>A gasztronómia, a helyi termékek és a kulturális értékek nemcsak turisztikai vonzerőt jelentenek, hanem az oktatás szerves részét képezik.</p> <p>A program végén Lisszabon felfedezése tette teljessé az élményt: az ország történelme, építészete és nyitott, barátságos légköre mély benyomást hagyott bennem.</p> <p>Összességében ez a szakmai út megerősítette bennem, hogy a modern szakképzés jövője a tapasztalati tanulásra, a digitális készségek fejlesztésére és a kulturális nyitottságra épül.</p> |
|--|--|

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

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

A portugáliai mobilitás során szerzett tapasztalatokat leginkább a szakmai angol, a marketing és a szakmai ismeretek tanításában tudom hasznosítani.

A B&B Hotelben és az A Taska Étteremben közvetlenül láthattam, mennyire hatékony a learning by doing szemlélet: a tanulók nemcsak figyelnek, hanem valódi helyzetekben dolgoznak, tapasztalatot szereznek, és együtt gondolkodnak a szakemberekkel.

Ez a megközelítés arra ösztönöz, hogy a saját óráimon is még több életszerű, gyakorlati feladatot tervezek, amelyekben a diákok aktívan vesznek részt, kommunikálnak, és valóban alkalmazzák a tanultakat.
Fontosnak tartom, hogy a kint megszerzett tudás ne maradjon egyéni élmény, hanem közös értéké váljon az iskolában.
Ezért szeretnénk a kollégákkal műhelymunka keretében bemutatni egymásnak a portugál jó gyakorlatokat, és közösen átgondolni, hogyan tudjuk azokat beépíteni a magyar szakképzésbe.
Céлом, hogy ezek az ötletek ne csak a tanórákon, hanem a szakmai programokban, a tematikus napokon és a diákprojekteken is megjelenjenek.
A portugál partneriskolával a kapcsolatot a jövőben is szeretnénk folytatni.
Tervezzük, hogy közös online diákprojektek és angol nyelvű szakmai feladatok segítségével tartjuk a kapcsolatot, amelyek során a tanulók valós nemzetközi környezetben gyakorolhatják a szakmai kommunikációt.
Ezek a közös kezdeményezések nemcsak a nyelvi fejlődést támogatják, hanem a diákok kulturális nyitottságát és önbizalmát is erősítik.
Összességében úgy érzem, ez a mobilitás nemcsak új ismereteket adott, hanem megerősített abban, hogy a szakképzés jövője a tapasztalati tanulásra, az együttműködésre és a szakmai idegen nyelv tudatos, magabiztos használatára épül.

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

2025.09.26. – Utazás

Indulás reggel Miskolcra kocsival a Budapesti Liszt Ferenc Nemzetközi Repülőtérre, 4 órás repülőút után érkezés Lisszabonba az esti órákban.
A fogadó intézmény szervezésében bérelt kocsival 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 recepció 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 12.

résztevő aláírása