

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSÁK

A résztvevő adatai

Név	Nagy Tamás Tiborné
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	nemzetközi koordinátor idegen nyelvet oktató 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 szakmai mobilitás során számos, az ágazati alapozó oktatásban jól hasznosítható gyakorlati ismerettel gazdagodtam. Megismerkedtem a portugál vendéglátás szakmai sajátosságaival, az ételkészítés és tálalás modern technikáival, valamint a fenntarthatósági elvek mindennapi gyakorlati alkalmazásával. Hasznos volt a korszerű vendégtéri szoftverek és eszközök megismerése, amelyek a tanulók digitális kompetenciáinak fejlesztését is elősegítik. Az éttermekben és szállodákban végzett megfigyelések révén bővítettem tudásomat a bor-
--	--

	<p>és italajánlás, valamint az étlap-összeállítás szempontjairól. Értékes volt a portugál cukrászati különlegességek receptjeinek és díszítési technikáinak megismerése, amelyeket a jövőben szeretnénk beépíteni a vendéglátás-gyakorlati és cukrászati tantárgyak oktatásába.</p> <p>A mobilitás során jelentősen fejlődött a szakmai kommunikációs készségem angol nyelven, valamint a nemzetközi szakmai együttműködésekben való jártasságom.</p> <p>Szakmai szempontból bővült a gasztronómiai, borászati és turisztikai ismeretanyagom, különösen az étel- és italpárosítás, a szezonális alapanyagok felhasználása és a fenntartható éttermi működés területén.</p> <p>Tapasztalatot szereztem az idegenforgalmi programok szervezésének és a rendezvényszervezés gyakorlati megvalósításának megfigyelésében, amelyek szintén beépíthetők az oktatásba mint projektfeladatok.</p> <p>Emellett a portugál szakoktatási rendszer megismerése révén fejlődött a módszertani szemléletem: láthattam, miként kapcsolják össze a tanulók elméleti és gyakorlati képzését a helyi intézményekben és duális képzőhelyeken.</p>
<p>Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?</p>	<p>Úgy érzem, a mobilitás során teljes mértékben sikerült megvalósítani az előzetesen meghatározott célokat.</p> <p>Megismertem a munkavédelmi és higiéniai előírások portugáliai gyakorlatát, betekintést nyertem a turisztikai és vendéglátóipari egységek működésébe, valamint átfogó képet kaptam a fenntartható vendéglátásról.</p> <p>Az ételkészítési és italajánlási ismereteim bővültek, különösen a tenger gyümölcseiből és helyi alapanyagokból készülő fogások, valamint a portugál borok és likőrök bemutatásával kapcsolatban.</p> <p>A tanulmányutam utolsó napján, Lisszabonban lehetőségem volt ellátogatni a híres Belém cukrászdába, ahol megkóstoltam a tradicionális portugál desszerteket, és a cukrászokkal folytatott rövid beszélgetés során számos gyakorlati recept- és díszítési ötletet gyűjtöttem, amelyeket be tudok építeni a tanórákba.</p>
<p>A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?</p>	<p>A megszerzett tapasztalatok közvetlenül hozzájárulnak pedagógiai és szakmai fejlődésemhez. Az új ismeretek segítségével színesebbé, gyakorlatiasabbá és aktuálisabbá tudom tenni a vendéglátás, cukrászat és turizmus tantárgyak idegen nyelvű oktatását.</p> <p>A külföldön látott jó gyakorlatokat (például fenntartható ételkészítés, helyi termékek előtérbe helyezése, digitális rendelési rendszerek használata) a tanulókkal is megismertetem, ezzel ösztönözve őket a nemzetközi szakmai nyitottságra és innovatív gondolkodásra.</p> <p>Személyes előmenetelem szempontjából a mobilitás megerősítette szakmai identitásomat, és új ötleteket adott a tantárgyközi együttműködések, projektnapok és tematikus gyakorlatok fejlesztéséhez.</p>
<p>Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának</p>	<p>Megismertem a portugál szakképzési rendszer működését, különös tekintettel a duális képzés gyakorlati oldalára, ahol a tanulók valós vendéglátóipari környezetben szereznek tapasztalatot.</p> <p>Érdekes volt látni, hogy az oktatók milyen nagy hangsúlyt fektetnek a kreativitásra, a gyakorlati kompetenciákra és a környezettudatos szemléletre.</p> <p>A kulturális tapasztalatok közül kiemelném, hogy a portugál gasztronómia mennyire szorosan kapcsolódik a nemzeti</p>

oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	identitáshoz, ami jó példaként szolgál arra, hogyan lehet a helyi hagyományokat és ízeket oktatási kontextusban is értéként kezelni.
---	--

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 tapasztalatokat több tantárgy – például ételkészítés, italismeret, cukrászati ismeretek, turisztikai alapismeretek – idegen nyelvű tanításában is hasznosítani tudom.

A portugál szakembereknél látott eljárások és módszerek beépítésével interaktívabb, gyakorlatközpontúbb órákat tudok tartani.

Terveink között szerepel munkatársi műhelymunka szervezése, ahol bemutatjuk a külföldön látott jó gyakorlatokat, valamint receptgyűjtemény készítése a portugál desszertek és vendéglátóipari fogások bemutatásával.

Ezen kívül a tanulók projektmunkáihoz is szeretném felhasználni az ott szerzett tapasztalatokat, például nemzetközi tematikájú gasztronómiai napok vagy fenntartható turisztikai programok tervezéséhez.

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.

résztevéő aláírása