

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2024

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSÁK

A résztvevő adatai

Név	Guba Péter Szabolcsné
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	Oktató Tantárgy: Digitális kultúra
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 Hybernська 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.

Munkavédelmi felkészítés

A munkakörökhöz szükséges munkavédelmi ismeretek megismerésének időtartama 2 óra volt. Megtanultuk a biztonságos munkavégzés szabályait, megismertük a munkabaleseteket okozó helyzeteket, a foglalkozás egészségi ártalmainak megelőzését.

Nyelvi felkészítés

A nyelvi felkészítés időtartama 20 óra volt, melynek az első része kommunikációs és helyzetgyakorlatokból állt.

A foglalkozások második részében olyan szaknyelvi kifejezéseket tanultunk és gyakoroltunk, melyeket a munkaprogram tevékenységeiben hasznosíthattunk.

Orientációs felkészítés

A projekt koordinátora 1,5 órás orientációs felkészítést tartott. Megismertük a kiutazással kapcsolatos információkat, valamint az ott-tartózkodás legfontosabb tudnivalóit. (munkaprogram, ERASMUS + program, gyakorlati hely, kiutazás, szállás, étkezés stb.)

Kulturális felkészítés

A 1.5 órás foglalkozáson tájékoztatást kaptunk Csehországról és Prágáról. Megismertük a cseh szokásokat és hagyományokat, a fontosabb ünnepeket, a gasztronómia sajátosságait, a legpatinásabb épületeket, a történelmi és kulturális látnivalókat.

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.)

A meglátogatandó technikum oktatásban használt digitális eszközeinek, oktató programjainak és módszereinek megismerése.
A szállodák és éttermek gyakorlati oktatásban alkalmazott digitális eszközeinek alkalmazása a tanulók oktatásában.
A cseh gasztronómia jellegzetességeinek- beleértve a hagyományos ételeket, alapanyagokat és étkezési szokásokat -megismerése.
A szállodák, éttermek és konyhák felszereltségének, valamint azok működésének tanulmányozása. A vendéglátóiparban használt olyan szoftverek és digitális megoldások megismerése, amelyek hatékonyabbá és gördülékenyebbé teszik a mindennapi munkavégzést.

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 meglátogatott Hotelová škola a Gymnázium Radlická -ban a tantermek digitális felszereltsége egy projektorból és egy laptopból állt, nem volt benne okostábla. Géptermekben az informatika órákat tartották. A tanulók a szakmájukhoz kapcsolódó szoftverekkel a szállodákban és az éttermekben a szakmai oktatók segítségével ismerkedtek meg a gyakorlati oktatás során, nem az iskolában az elméleti órákon. Az iskola fejleszteni akarja a digitális eszközök és módszerek alkalmazását a tanításban, figyelembe véve a modern oktatási trendeket és a technológiai fejlődést. Az iskolai tapasztalataim alapján arra a következtetésre jutottam, hogy a hagyományos módszerekkel is lehet jó eredményeket elérni. Részletes betekintést nyertem az ottani étkezési szokásokba, az alapanyagok használatába, valamint a tradicionális ételek elkészítési módjába. Emellett megtapasztalhattam a vendéglátásban uralkodó munkakultúrát és a vendégközpontú hozzáállást is, ami nagy hatással volt rám. Megismertem az egyes részlegek feladatait, azok együttműködését, valamint a vendégek kiszolgálásának
---	--

	teljes folyamatát. Tapasztalatot szereztem abban, hogyan térnek el egymástól a magyar és a cseh konyhai eszközök, technikai megoldások és a munkafolyamatok szervezése. Megismertem a cseh éttermi menüket, azok felépítését, választékát és a helyi ízlésvilághoz való igazodást is. Ez a tapasztalat hozzájárul a szakmai ismeretek elmélyítéséhez és a gyakorlatban is hasznosítható tudás megszerzéséhez
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A célkitűzéseim teljes mértékben teljesültek. Tapasztaltam a cseh vendéglátás és turizmus főbb jellemzőit, a szakembereinek mentalitását, munkavégzését. Az öt nap alatt különböző szállodákat, hoteleket ismerhettem meg. A látogatások alatt betekintést nyerhettem ezek működésébe. Információkat kaptam a szakképzésben résztvevő egységek működéséről, digitalizáltságáról, egységesen alkalmazott szakmai szoftvereiről. Megismertem a város kiemelkedő építészeti alkotásait, műemlékeit, történelmét, képet kaptam a hagyományos cseh gasztronómiáról, vendéglátásról. Különösen kiemelkedő volt a A Stage Hotel Prague-ban tapasztalt technológiai újítások, mint például a recepciónál elhelyezett digitális kiosk segítségével kölcsönözhető esernyők vagy a saját rendelésre csökkent munkaképességűek által készített, a hotelben megtalálható dizájn termékek webshopja.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A Prágában szerzett tapasztalataim összehasonlíthatók a hazai ismereteimmel, mind az oktatás mind a vendéglátás területén. Tájékozottabb lettem a célország munkaszervezésének, munkamoráljának és oktatásának sajátosságaival kapcsolatban. Átfogóbb ismeretre tettem szert, fejlődött a digitális, a kommunikációs és a nyelvi kompetenciám, az angol és a cseh szókincsem. Nagyon érdekes és hasznos sajátosságokat tapasztaltam a cseh vendéglátással kapcsolatban. Nagyon sok kreatív, innovatív megoldást, új szemléletmódot ismertem meg, melyeket iskolai keretek között is lehet hasznosítani.

Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	A meglátogatott iskola egyik épülete egy hotelként és menzakerként is működő, a diákok által üzemeltetett vendéglátóegység volt. A recepciótól kezdve a konyhán át a tanulók működtették, szakmai tanáraik vezetésével. A diákoknak itt is volt lehetősége a számítógépes szakmai programok használatának elsajátítására. (Pl. a recepción a szobafoglalás rögzítésére.) A mesterséges intelligenciát még nem használják az oktatás során, de néhány diák ennek a segítségével készíti el a házi feladatait. A tanulók ugyanazzal a szoftverrel találkoznak tanulmányaik során az összes gyakorlati helyen. Prága tömegközlekedése átlátható a digitális kijelzőknek köszönhetően, amik a járművekben és a megállóban is egyértelműen és hibátlanul működnek.
---	--

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

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

A mobilitáson szerzett ismereteimet megosztom kollégáimmal, illetve a diákjaimmal. A tanítványaimat hitelesen inspirálni tudom a nyelvtanulás és a szakmai fejlődés területén tapasztalt újdonságok, módszerek átadásával, hangsúlyozva a nyelvek fontosságát a mai világban és a mai munkaerő piacon. Szeretném, hogy jobban megismerjék Csehország kulturális hátterét, szokásait, hagyományait, szakmai szempontból pedig a vendéglátását, munkalehetőségeit.
--

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.

Idegvezetői 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 megköstölése, borpairing és gasztroökoturizmus megfigyelése.

2025.03.15. Hazautazás

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

Dátum: Miskolc, 2025.04.04.

résztevő aláírása