ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2024

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Csontos Mónika
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	közgazdász oktató **oktatott tantárgyak**: kereskedelmi gazdaságtan, üzleti menedzsment; anyaggazdálkodás, adminisztráció és elszámoltatás, A cukrászati termelés alapjai gyakorlat, Az ételkészítés alapjai gyakorlat
Intézmény	Váci SZC Petzelt József Technikum és Szakképző Iskola

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projektkód):	2024-1-HU01-KA121-VET-000197544

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törlendő)	szakmai látogatás (job shadowing)
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	
Fogadó intézmény neve	Idevelop Training S.L.U.

Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	továbbképző intézmény
Fogadó ország	Spanyolország
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama	2024.10.26-tól 2024.11.01-ig 5 nap (munkanapok száma) 2 utazási napok száma

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

Kérjük, röviden mutassa be, hogyan készült fel a mobilitásra.

- Áttanulmányoztam a fogadó szervezet, az Idevelop Training. által összeállított programot, előzetes információkat gyűjtöttem a helyszínekről és tevékenységekről.
- Tanulmányoztam a spanyol gasztronómiai és turisztikai trendeket, hogy átfogóbb képet kapjak a helyi specialitások és tradíciók szerepéről, azok munkaerőpiaci hatásairól, valamint arról, hogyan kapcsolódnak össze a szakmai oktatás szervezésével.
- Áttekintettem a spanyol oktatási rendszert, különös tekintettel a vendéglátóipari képzésre, hogy az ott szerzett tapasztalatokat hatékonyan tudjam összehasonlítani a hazai gyakorlattal.
- Felkészültem Sevilla nevezetességeiből, az andalúz gasztronómia tipikus ételeiből és a helyi kulturális sajátosságokból.

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 mobilitási programtól előzetesen az alábbi tanulási eredményeket vártam:

- Felismerjem a spanyol vendéglátás és gasztronómia aktuális trendjeit, innovációit, különös tekintettel a „fenntartható” gyakorlatokra és helyi specialitásokra.
- Megtapasztaljam, hogy a tradíciókat hogyan építik be Spanyolországban a modern gasztronómia és vendéglátás kereteibe.
- Elemezzem a spanyol szakmai oktatás rendszerének működését, különös tekintettel a vendéglátásban és turizmusban alkalmazott tanítási módszerekre, képzési struktúrákra, gyakorlati oktatásra.
- Összehasonlítsam a spanyol és hazai szakképzési rendszert, jó gyakorlatokat gyűjtsek, melyeket itthon a saját munkámban is alkalmazni tudok.

- Alkalmazni tudjak újonnan tanult gyakorlati készségeket. (pl. tipikus spanyol ételek elkészítése, sonkaszeletelés, stb.)
- Képes legyek a helyi gasztronómiai tradíciók és a turisztikai attrakciók oktatási célú bemutatására.
- Fejlesszem a nemzetközi együttműködési készségeimet a fogadó intézménnyel való közös munka során.
- Információkat gyűjtsek egy jövőbeli diákmobilitás szervezéséhez, ehhez felmérjem a helyi szervezet által kínált gyakorlati munkahelyeket, szálláslehetőségeket és a partner mentori tevékenységét.
- Fejlődjön az angol nyelvi kommunikációs készségem.

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 mobilitás során mélyebben megismertem a spanyol oktatási rendszer felépítését, felmértem a hasonlóságait és a különbségeit a magyar oktatási rendszerrel összevetve. Ehhez hozzájárult az oktatásról tartott prezentáció, valamint a két különböző típusú szakképző intézménybe tett látogatásunk. • Escola Salesianos Santisima Trinidad egy egyházi fenntartású többcélú intézmény, ahol alapfokú és középfokú oktatás is van, szakképzés területén elektronikai, járműipari és mechanikai képzéseket kínálnak. Megismerkedtem a spanyol duális képzés sajátosságaival, a képzésszervezés és a „duális partnereikkel” való együttműködés helyi sajátosságaival. Az intézmény Erasmus koordinátorának és szakoktatóinak részvételével bejártuk az iskola tanműhelyeit, ahol élő szakmai gyakorlati órákba tekinthettünk be. A szakképzésben részt vevő diákok kizárólag a szakmához szükséges tantárgyakat tanulják (szakmai idegen nyelv, szakmai kommunikáció) a szakmai tantárgyakon túl. Képzésük gyakorlatorentált és kétszintű, ahol a második szintet teljesítők bekapcsolódhatnak a felsőfokú oktatásba. • Escuela Superior de Hostelería de Sevilla egy szakképző magániskola, mely a piaci igényekhez igazodó szakmai képzést kínál vendéglátó- és szállodaipari területen. Az intézmény a „learning by doing” koncepcióra alapszik, egy olyan környezetet teremt az oktatáshoz, hogy az a legjobban hasonlítson a valós munkakörnyezethez. Például számomra kifejezetten tetszett, hogy az anyaggazdálkodási feladatokat is tanuló végezte el. Itt is lehetőségünk volt végigjárni a tanüzemet, mely valójában inkább egy működő szállodai konyhára hasonlított. A tanulók rotációban az összes munkakörben, előre elkészített beosztás szerint mélyreható ismereteket tudnak szerezni az adott szakmai részterületen. Szakmai tartalomban az iskolák a vállalkozók igényeit igyekeznek kielégíteni, így technológiában a korszerű ételkészítés és termelés módszereit tanítják. Nem a tudásmennyiség, hanem a szakmai alapkompetenciák

	megszerzése a képzés célja. Profizmusra ösztönzik a diákokat, mindent a szakképzés minőségének rendelnek alá, melyet az iskolák kialakítása is bizonyít. Különös hangsúlyt fektetnek azoknak a vállalkozási ismeretek oktatására, melyek egy saját vállalkozás operatív működtetését teszik lehetővé. Mélyebben megismertem a spanyol gasztronómia sajátosságait, számomra új alapanyagokkal, ételekkel és italokkal ismerkedtem meg. (pl. Salmorejo, Papas aliñás, chorizzo, a tapasok széles választéka, juh és kecskesajtok széles választéka, Sherry, „fehér" padlizsán, stb.) A gasztronómia területén tovább bővítettem a tudásomat, a Jamón Serrano és a Jamón Ibérico sonkák hagyományos előállítási módjának a megismerésével. Lehetőségem volt kipróbálni a klasszikus sonkaszeletelést is, melyet a „Jamón workshop" alkalmával Fernando Soto (Grupo de Cortadores) sonkaszeletelő mester tanított a csoportunknak a Cafeteria Guadalquivir-ban. A Sherry készítés és a különböző típusok előállítási technológiájával és ételekhez történő párosításával ismerkedtem meg az El Puerto de Santa Maríában található Bodegas Osborne pincészetben. Nem csak magával az italról, hanem a több mint 250 éves vállalkozás múltjáról, jelenéről is rengeteget tanultam. A fenntarthatóság, a minőségre való törekvés, a hagyományok megőrzése és a kultúrához való hozzájárulás is a cég értékrendjébe tartozik, így azok megismerése közgazdász tanárként formálta az én szemléletemet is. A meglátogatott pincészet fontos borturisztikai célállomás, melynek logója, a fekete bika, mára egész Spanyolország jelképévé vált, mely a világ egyik legnagyobb reklámkampánya részeként 1956-ban született. Bár az Osborne vállalatot reklámozza, egyben turisztikai brand is. Érdekes látogatást tettünk a La Siembra ökofarmon, melynek koncepciója, hogy a helyi mezőgazdasági hagyományokat modern, fenntartható technológiákkal ötvözze. Kínálnak tanfolyamokat, önkéntes lehetőségeket, és különböző mezőgazdasági és kézműves tevékenységekben való részvételt. Itt az organikus és permakultúrás módszerekkel, regeneratív mezőgazdaság koncepciójával, a vegyszermentes növénytermesztéssel ismerkedtem meg. Megtanultam, hogy hogyan lehet a helyben termesztett, szezonális alapanyagokat beépíteni a vendéglátás mindennapjaiba. Valamint, hogy a rurális turizmus és a környezeti nevelés hogyan kapcsolódhat össze a vendéglátással.
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A mobilitás során előzetesen kitűzött céljaim részben teljesültek. Sikerült mélyebben megértenem a spanyol gasztronómia és vendéglátás aktuális trendjeit, a tradíciók és modern innovációk ötvözését, valamint a fenntarthatóság kiemelt szerepét. A spanyol szakmai oktatási rendszer felépítését is megismertem. Az újonnan elsajátított gyakorlati készségek, például a sonkaszeletelés technikája és a helyi alapanyagok megismerése, értékes szakmai tapasztalatot jelentenek.

	Az oktatási intézmények látogatása és a program során szerzett élmények lehetővé tették hogy jó gyakorlatokat gyűjtsek, amelyek beilleszthetők a hazai oktatásba. A kulturális és gasztronómiai ismereteket oktatási célra is hasznosítani tudom a jövőben. A programból hiányoltam azoknak a duális képzőhelyeknek, gyakorlati munkahelyeknek a megismerését, ahova egy jövőbeni Erasmus+ diákmobilitás során tanulóink elhelyezésre kerülhetnek.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A tapasztalapok, amelyeket gyűjtöttem, jelentősen hozzájárultak szakmai szemléletem formálásához, főként a fenntarthatóság és a hagyományok modern gyakorlatokba való beillesztésében. A spanyol duális képzési modell megismerése új ötleteket adott a hazai duális partnerekkel való együttműködés fejlesztéséhez. A gasztronómiai és turisztikai ismeretek bővítése lehetővé teszi számomra, hogy diákjaim számára interaktívabb és korszerűbb oktatási anyagokat állítsak össze. A megszerzett gyakorlati készségek, mint például a helyi alapanyagok fenntartható használata, új, élményszerű gyakorlatok alapját képezhetik. Emellett a spanyol tapasztalatok ötleteket nyújtanak a vállalkozási ismeretek, marketing oktatásához, különösen a turisztikai márkaépítés, arculat kialakítás és fenntartható üzleti szemlélet bemutatásában. Pozitív kép alakult ki a spanyol konyhával szemben, melynek színessége és a különböző kultúrák keveredése ösztönözni fog, hogy a tanultakat ötvözzem a magyar vendéglátásban is.

Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	Megismertem a spanyol oktatási rendszer szerkezetét, mely áll:
	• az óvodai nevelésből (educación infantil)
	• az általános iskolából (educación primaria)
	• a középiskolai oktatásból (educación secundaria), amely tovább oszlik
	  ○ középiskolai (educación secundaria obligatoria)
	  ○ felsőoktatási (bachillerato) szakaszokra.
	Az oktatási intézmények erősen összpontosítanak a duális képzésre, ahol a tanulók nemcsak az elméleti tudást szerzik meg, hanem közvetlenül a munka világában is tapasztalatot gyűjtenek.
	Megismerkedtem Sevilla és Cadíz legfontosabb turisztikai látnivalóival (pl. Alcazar palota, Sevilla-i Katedrális és Kolombusz Kristóf sírja, Torre del Oro, Plaza de España, Triana negyed, Torreádor múzeum, Cadíz múzeum, Római színház, stb.)
	Megismertem a spanyolok és főként a helyi emberek mindennapi életmódjával, időbeosztásával. Az étkezési időkben megtapasztaltuk, hogy a vacsoraidő egészen éjszakába nyúlik, ezért az éttermek 21:00 előtt ki sem nyitnak. Ez különösen a mobilitási programban részt vevő diákjaink szempontjából fontos.

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

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

- A spanyol gasztronómia és turizmus terén szerzett ismereteket beépítem az általam tanított tantárgyakba. Diákjaim számára élmény alapú bemutató órát szervezek, ahol bemutatom az spanyol/andalúz gasztronómiát.
- Az általam oktatott tantárgyakba beépítem a fenntarthatóság és a helyi alapanyagok tudatos használatának oktatását.
- A spanyol duális képzés tapasztalatait alkalmazni fogom az itthoni képzési gyakorlatban, különösen a helyi vállalkozásokkal való együttműködés javítására. Megvizsgálom, hogyan lehetne az oktatási intézmények és a vállalkozások közötti kapcsolatokat erősíteni.
- A "learning by doing" szemlélet birtokában a saját munkámban is másképpen fogom szervezni a foglalkozásokat. Törekedni fogok arra, hogy a diákjaim a jövőben még inkább a valós munkakörnyezethez hasonló feladatokkal találkozhassanak az oktatás során.
- A megszerzett ismereteket átadom azoknak a diákoknak, akik Erasmus+ mobilitási program keretében Spanyolországba utaznak. Felkészítem őket a várható kulturális és szakmai különbségekre.
- A saját iskolámban a szakmai munkaközösség vezetőjeként a szakmát oktató kollégák részére terjeszteni fogom a program során elsajátított jó gyakorlatokat, bemutató órák és beszámoló formájában.
- A „mennyiség helyett a minőség” elvet a gyakorlati óráim szervezésénél és az oktatási módszereimben is követni fogom mellyel nem csak a saját, hanem a saját iskolám minőségi fejlesztéséhez is hozzájárulhatok.

További információ: Az iskola és a világ TKA, 2016.

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

2024.10.26.	Megérkezés Sevillába, a szállás elfoglalása (La Paz residence).
2024.10.27	Utazás Cadízba • Bodegas Osborne meglátogatása(El Puerto de Santa María). • Városnézés Cadízban Visszaérkezés Sevillába, a Portobello apartman elfoglalása
2024.10.28.	A spanyol oktatási rendszer bemutatása. Alcázar de Sevilla – kulturális látogatás Tapas Night Deluxe a Botavino étteremben
2024.10.29.	La Siembra ökofarm meglátogatása
2024.10.30.	Salesianos Santisima Trinidad iskola meglátogatása Corte de Jamón workshop a Cafeteria Guadalquivir-ban

2024.10.31.	ESH Escuela Superior de Hostelería de Sevilla iskolalátogatás Goodbye Session és tapas kóstoló
2024.11.01.	Hazautazás Budapestre

Szentendre, 2024. november 21.

_____

résztvevő aláírása


OSBORNE Y CA
FOUNDED IN 1772
DUFF GORDON
OSBORNE




idevelop
SEVILLA




OSBORNE




GRUPO DE CORTADORES
FERNANDO SOTO

