ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Némethné Fehér Gyöngyi
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	Szakoktató(Marketing alapjai, anyaggazdálkodás, turizmus-marketing és protokoll, reklám és vásárlásösztönzés, vendégtéri ismeretek, marketingkommunikáció, kereskedelem alapjai, ételkészítés műhely és orientációs csoportoknak)
Intézmény	Váci Szakképzési Centrum Petzelt József Technikum és Szakképző Iskola

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projektkód):	2025-1-HU01-KA121-VET-000307807

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törlendő)	● kurzus ● szakmai látogatás (job shadowing) ● oktatási tevékenység
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	
Fogadó intézmény neve	Cappaedu Eğitim Akademisi

Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	• oktatási intézmény • továbbképző intézmény
Fogadó ország	Törökország
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama	2026/04/06 -tól 2026/04/12-ig 5 nap (munkanapok száma) 2 utazási napok száma

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

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

Elkészítettem a bemutatandó prezentációt, lefordítottam a helyszínen elkészítendő ételeket angol és török nyelvre. Létrehoztam egy csoportot a Messengeren, hogy minden hasznos információt meg tudjunk osztani, illetve az elkészült képeket, leírásokat. Pár hasznos szót lefordítottam törökre, hogy tudjunk tájékozódni, illetve köszönni.

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.)

Tradicionális török konyha alapanyagainak megismerése, technológiai folyamatok elsajátítása, a látogatott térség turisztikai desztinációinak feltérképezése, turisztikai helyek jellemzőinek megismerése. Üzletek vásárlásösztönző promócióinak megfigyelése.
Török szakképzés sajátosságainak megismerése, összehasonlítása a magyar lehetőségekkel-

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 török gasztronómia sajátosságaiba kaphattunk betekintést, a fogadó iskolák vendégszeretetéből is levonhattunk pozitív tapasztalatokat. Az iskola képzési szerkezete merőben eltér a magyar sajátosságoktól. A szakképzésben egy egységet alkot az iskola, a szálloda és az éttermi részleg. A vendéglátóipari egységeket a tanulók üzemeltetik, így tanulják meg – szoros szakmai felügyelet alatt – a szakmai elvárásokat. Fél év gyakorlatát felváltja fél év iskolai, elméleti tanulmány.
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A turisztikai programok, kínálatokkal ismerkedtem meg. Érdekes tapasztalat volt a más kultúrákhoz való viszonyuk, amelyben érezhető volt, hogy a magyar turistákat, vendégeket kifejezetten szeretik. A gasztronómiai eljárások, technológiák mívessége teljes mértékben felülmúlták az elvárásaimat.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	Motiválóan hat a csoportok célzott értékrendjének kialakításához. Fontosnak tartom és a jövőben jobban fogom alkalmazni a magyar kultúra és hagyományaink ismereteinek bővítését a tanulóinknál.
Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	A török diákok lelkesedése és együttműködése pozitív tapasztalatot adott, amelynek alapja az iskolák következetes elvárásaiból, a vendéglátás szeretetéből és a jól felszerelt tankonyhák előnyeiből ered. A fegyelem és kölcsönös tisztelet mindenhol jelen van. Sikeresen őrzik és ápolják a hagyományaikat a gasztronómia területén is. A szakmai képzés szervezése kiemelten figyelemre méltó. Sajnos a hazai gyakorlatban nem találkoztam a duális képzésennyire tanulásorientált megoldásával.

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

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

A török desszertek elkészítését tervezem a műhelyiskolai csoportokkal (rugalmas tanulási utak). Azoknak a desszerteknek a receptúráját rögzítettem, amelyekhez hazai viszonylatban is megtalálhatóak az alapanyagok.
A receptek a tanmenetek részét képezik a jövőben.

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

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

1. Nap utazás

Kísérőnk az öt nap alatt: Rámázán és a vendéglátónk, Özdemir Tuncay

2. Nap

Kedd(ápr.07):

Kappadokia, Nevsehir turizmus iskola:

Projekt alapú oktatásra épít, a nyelvekre helyezik a hangsúlyt.

3 nyelven tanulnak: angol, orosz, német.

4 éves a képzés, a tanulók 15 fős csoportokban vannak, önállóan dolgoznak a tankonyhákon.

Az iskola igazgatója Jusuf Narin, meghívott minket tradicionális török ebédre csütörtökön.

Nagyon szeretnének együtt dolgozni az általunk képviselt iskolával, illetve a fenntartóval. Az iskola egy szállodával van összekötve, így a tanulók átjárhatnak könnyen gyakorlatra! Nagy hangsúlyt fektetnek a színvonalas, minőségi oktatásra. Szigorú fegyelem a jellemző. Gyakorlatorientált duális képzést figyelhettünk meg.

Majd egy másik szakképző iskolába is ellátogattunk, ahol a cukrászaink (Polónyiné Andrea és Melich Krisztina) a török diákokkal elkészítették a szolnoki haboslinzert. A gyerekek érdeklődése és lelkes közreműködése egyértelműen mutatja a szakma iránti szeretetüket. mi pedig egy tradicionális török desszert technológiai folyamatával ismerkedtünk meg a gyakorlatban.

3.Nap

Szerda(április 08.)

A PPT prezentálásával kezdtük látogatásunkat a kappadókiai egyetemen, ahol a diákok kérdezhettek a magyar konyha sajátosságairól.

Ufuk Kesoglu fogadott minket, aki egy nagyon kedves, ízig-vérig jó Shéf és oktató.

A programot úgy szerveztük, hogy mindkét fél bemutathassa tradicionális ételeinek egy-egy jellegzetességét. A magyar részről gulyásleves főzés volt a két szakács kolléga közreműködésével, a török gasztronómiai szakemberek ezzel párhuzamosan tradicionális egytálételt készítettek nekünk és megmutattak kétféle desszert (Halva) elkészítését. Nagy sikere volt az együttműködésnek.

4..Nap

Csütörtök(április 09.)

Visszatértünk egy ebéd invitálásra az Turisztikai szakközépiskolába, ahol az Igazgató Úr (Jusuf) vendégül látott minket.

Az ételeket a diákok szolgálták fel az iskolához tartozó szálloda éttermében.

Az iskolában a gyerekek úgy kezdik a kilencedik osztályt, hogy vagy turizmus szakra vagy a gasztronómia szakra jelentkeztek. A cukrász és szakács szakma nincs elválasztva egymástól. Hat hónap gyakorlat és hat hónap tanulás tölt ki egy tanulmányi esztendőt.

A szállodát teljes egészében a turisztikai szakirány diákjai látják el, ezért egy olcsóbb árkategóriába tartoznak.

Az igazgató úr elmondása alapján szeretnének Magyarországra is eljutni az Erasmus keretében.

A napot egy workshoppal fűszerezték meg, ahol nagyon kedves szakács hölgyek mutatták meg és velük együtt készítettük el a Manti ételt(Raviolihoz hasonlít).

5. Nap

péntek: Künefe & Kahvalti

Múzeum látogatás után elmentünk egy Göreme étterembe. A kebab készítését mutatták meg, ahol a receptet felírtuk.

Majd: A cukrászda tulajdonosával és a program megszervezője, Özdemir Tuncay Úrral találkoztunk, ahol megkóstolhattuk a Libanonból származó édességeket, többek között a Künefét.

Itt beszéltünk diákokat érintő Erasmus programokról, ahol elmondták, hogy Kelet-Európa több országából is jönnek hozzájuk tanulók. Felajánlottak szakács és cukrász oktatóknak egy képzési lehetőségét egy másik országban (Litvánia). Ez egy KA121-es akkreditált projekthez kötődő szakértők fogadása programlehetőség.

6. nap

Szombat

Délelőtt körvonalaztunk egy KA 210 vagy 220-as projektet, majd kulturális programként Kappadókia turisztikai helyeire kirándultunk, este egy Türkis night showt tekinthettünk meg.

7. Nap

Utazás haza

Dátum: 2026.04.13.

Némethné Fehér Gyöngyi
résztvevő aláírása