



Erasmus + ahogy egy oktató látja

Asztalos Árpád vagyok a DSZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola oktatója.

2023. február elején volt szerencsém a németországi Erasmus + gyakorlatra kiutazó csapattal tartani.

A csoport szakács, vendégtéri szakember (pincér) és kereskedelmi értékesítő tanulókból és oktatókból állt.

A Németország -Türingia tartományban különböző üzletekben teljesítik a tanulók a gyakorlatukat.

Minden gyakorlati helyet és a tanulók szálláshelyét megismertük, egyeztettünk a helyi képzésért felelős vezetővel.

Kivétel nélkül szívélyesen fogadtak és bemutatták az üzletüket. Lehetőségünk volt a teljes üzletet áttekinteni és segíteni a tanulóknak a helyismeret megszerzésében a gépek, berendezések kezelésének megismerésében.

A gyakorlati helyeken a tanulók elhelyezkedése és a gyakorlati munka megkezdése után még egyszer meglátogattuk a tanulókat.

Több településen kerültek elhelyezésre a tanulók, aminek a szervezésében nagyon nagy precizitást, pontosságot, igényességet láttunk a Müller házaspártól, családtól.

Változatos gyakorlati helyekre kerültek a tanulóink.

A családi hoteltől, a business szállodán át és az országos láncolatú kereskedelmi egységig látogattunk meg vendéglátóhelyeket, ahol a szakmai gyakorlati fogások megtekintése mellett a német nyelvet is tudtuk gyakorolni. Tudjuk, hogy sokkal jobban lehet nyelvet tanulni az adott országban, az adott nyelvterületen, ami ma már alapkövetelmény a vendéglátásban és a kereskedelemben is.

Egy lengyel iskola (Swiece) vezetőivel volt közös programunk. Itt tapasztalatot cseréltünk országaink oktatási rendszeréről, a szakképzés helyzetéről és a külföldi tapasztalatszerzés hasznosságáról. A következő évtől szeretnénk lengyel partnerekkel is bővíteni iskolánk Erasmus kapcsolatait.

Abban a néhány napban, amit Thüringiában töltöttünk megerősödött bennem az, hogy a német munkaszervezést még mindig tanulnunk kell.

Eszköz állományban már nem akkora a szakadék, de a szervezéssel, a precizitással, a pontossággal lemaradásunk van.

Ki kell alakulni az erre való igényünknek, és ezt tovább kell adni tanulóinknak, kollégáinknak.

Oktatóként és gyakorló szakemberként számomra tanulságos volt, hogy az előre precízen átgondolt munkaszervezéssel mennyi élőmunka takarítható meg!

Meg kell még említenem azt a kedves fogadtatást, amit a vendéglátóinktól kaptunk.

Hazafelé Bakóné Papp Tünde Ibolya és Lengyelne Szabó Mónika német nyelv oktatókkal és Kovácsi Roland igazgató helyettes úrral egyöntetűen úgy foglaltunk állást, hogy olyan lehetőség számunkra, oktatóknak a szakmai látogatás, illetve diákjainknak az egy hónapos gyakorlat külföldön, amely az egész életünkre, szakmai fejlődésünkre, világnézetünkre kihatással lesz és meghatározó lehet

Köszönöm a DSZC teljes vezetőségének és a közvetlen vezetőimnek, hogy részt vehettem ezen a szakmai úton!

Asztalos Árpád

"Erasmus +, ahogy egy vezető látja

Először is szeretném megköszönni a lehetőséget a Debreceni Szakképzési Centrumnak, Tirpák Zsolt kancellár úrnak.

Engedjétek meg, hogy bemutatkozzam, Kovácsi Roland vagyok a DSZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola vállalati kapcsolatokért felelős igazgatóhelyettese.

2023. februárjában az a megtiszteltetés ért, hogy Asztalos Árpád oktató kollégámmal 5 napot tölthettünk együtt Németország Thüringiai részén szakmai továbbképzésen, az Erasmus + pályázat keretében. Különböző típusú vendéglátó üzemeket látogattunk meg Németországban, többek között Boxbergben, Eisenach városában, Neustadtban. Olyan helyeken voltunk, ahol iskolánk diákjai is vannak gyakorlati helyeken, de voltunk kastélyszállóban, helyi specialitásokat készítő étteremben is.

Meglátogattuk tanulóinkat, akik elegáns belvárosi szállodákban, kereskedelmi üzletekben és vidéki kúriában foglalták el gyakorlati helyüket, ahol 30 napig dolgoznak nemzetközi környezetben. A gyerekek számára ez egy kivételes lehetőség, hiszen kipróbálhatják magukat számukra ismeretlen környezetben, nagyobb önállóságot szerezhetnek, fejleszthetik nyelvtudásukat. Azt láttam, hogy "jó kezekben vannak", a szervezés minden szempontból kifogástalan volt.

Árpád kollégámmal megismerhettük a német gasztronómia jellegzetességeit, sajátos konyhatechnológiáit, ételeit. Megosztottuk Magyarországon szerzett tapasztalatainkat német és egy lengyel hasonló jellegű szakképző iskola vezetőivel, kollégáival. Ez a tapasztalatcsere adta az ötletét egy későbbi közös pályázatnak.

Azt gondolom, hogy a nyelvtanulás fontossága kiemelt jelentőségű, hiszen a vendéglátásban és a kereskedelemben is előnyt jelent tanulóink számára.

Kovácsi Roland

