



ESZTERHÁZY KÁROLY FŐISKOLA



# Kovács Tibor - Soós Gabriella

## A projekt keretében fejlesztett képzések

Projektzáró konferencia  
2015. szeptember 24.

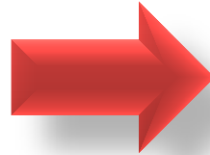
TÁMOP-4.1.1.F-13/1-2013-0009

**„Az Eszterházy Károly Főiskola területi társadalmi, gazdasági szerepének fejlesztése: Oktatás – Gyakorlat – Innováció”**



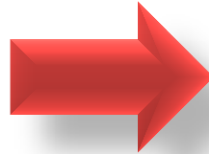
# A képzésfejlesztés céljai

Regionális-térségi  
*munkaerő-piaci*  
*igényekre koncentráló*  
képzésfejlesztés



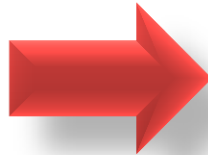
Releváns és hiányszakmák  
felmérése a régióban  
megtörtént

Meglévő képzések  
„duálissá”  
(gyakorlatorientálttá)  
alakítása



Elkészült 63 db Gyakorlati  
Oktatási Kézikönyv és 12  
Gyakorlatorientált  
Tankönyv

Új – hiányszakmákra  
választ adó –  
gyakorlatorientált  
képzések fejlesztése és  
akkreditációja



Új képzések Egerben és  
Sárospatakon



# Kül- és belföldi modellek tanulmányozása



Ausztria



Franciaország



Finnország



Olaszország



Németország



Portugália



Győr

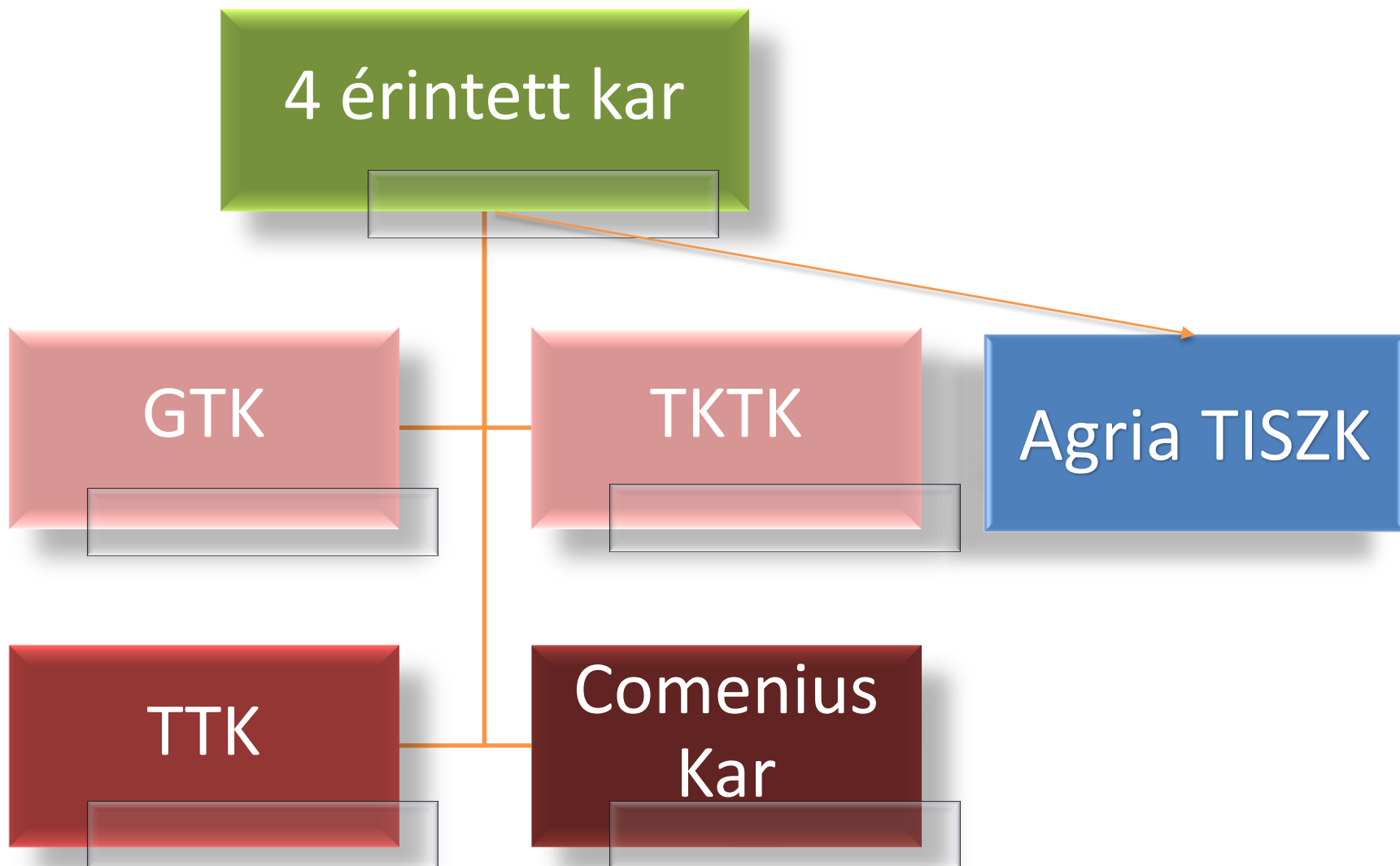


Kecskemét



Svájc

# Képzésfejlesztés területei





# Képzésfejlesztés az egyes karokon

GTK

Comenius

Bortechológus  
FOSZ

Turizmus-  
Vendéglátás  
alapszak

Lovasturizmus SZI

Wellness-animáció SZI

Borturizmus SZI

Bormarketing SZT

Borturisztikai  
menedzser,  
sommelier SZT



Világ híres borai,  
Borhibák, borbetegségek



Kávékóstoló

# Képzésfejlesztés az egyes karokon

TTK

Programtervező  
informatikus  
alapszak

Programtervező  
informatikus FOSZ

Többrétegű  
szoftverfejlesztő  
FK

Szerver  
adminisztrátor FK



# Képzésfejlesztés az egyes karokon

TKTK

Comenius

Digitális  
archivumfejlesztő  
SZT

Médiainformatika  
FK

Turisztikai  
médiafejlesztő MAC  
környezetben FK

Helyismereti  
dokumentumfilm-  
készítő FK



# Agria TISZK

- Képzések kifejlesztése és
  - a képzési programok megvalósítása két helyszínen:  
Egerben és Sárospatakon
1. 60 órában megvalósított képzés, a „Vállalkozói kompetenciák gyakorlatorientált fejlesztése”
  2. „Korszerű ételkészítési ismeretek a gyakorlatban”, 120 órás képzés
  3. 60 órás „Borgasztronómiai ismeretek a gyakorlatban”





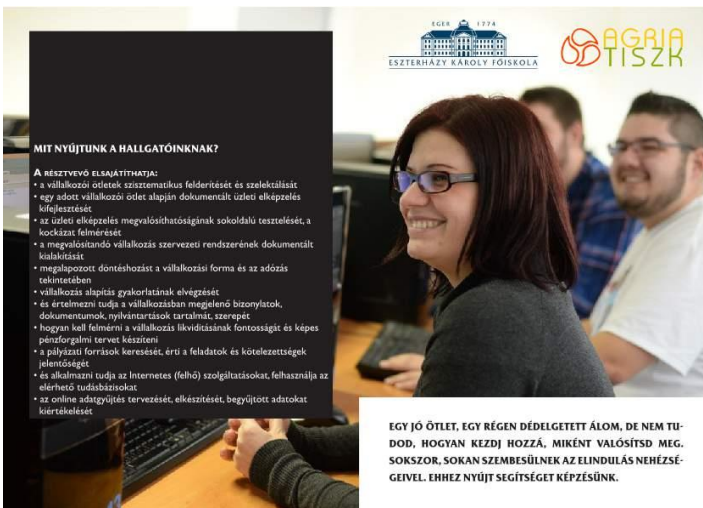
## Korszerű ételkészítési ismeretek a gyakorlatban



### MIT NYÚJTUNK A HALLGATÓINKNAK?

#### A RÉSZTVEVŐ ELSAJÁTÍTHATJA:

- a vállalkozói ötletek szisztematikus felderítését és szelektálását
- egy adott vállalkozói ötlet alapján dokumentált üzleti elképzelés kidolgozását
- az üzleti elképzelés megvalósíthatóságának sokoldali tesztelését, a kockázat felmérését
- a megvalósítandó vállalkozás szervezeti rendszerének dokumentált kialakítását
- megalapozott döntéshozást a vállalkozási forma és az adózás tekintetében
- vállalkozási alapú gyakorlati élvégzés
- és értelmezni tudja a vállalkozásban megjelenő bizonylatok, dokumentumok, nyilvántartások tartalmát, szerepét
- hogyan kell felmérni a vállalkozás likviditásának fontosságát és képes pénzügyi tervet készíteni
- a pályázati források keresését, érti a feladatok és kötelezettségek jelentőségét
- és alkalmazni tudja az Internetes (felhő) szolgáltatásokat, felhasználja az elérhető tudásbázisokat
- az online adatgyűjtési tervezését, elkészítését, begyűjtött adatokat kiértékelését



EGY JÓ ÖTLET, EGY RÉGEN DÉDELGETETT ÁLM, DE NEM TUDOD, HOGYAN KEZDJ HOZZÁ, MIKÉNT VALÓSÍTSD MEG. SOKSZOR, SOKAN SZEMBESÜLNEK AZ ELINDULÁS NEHÉZSÉGEIVEL. ENNEZ NYÚJT SEGÍTSÉGET KÉPZSÜNK.

### A JELENTKEZÉS FELTÉTELE:

Képzési idő: 120 óra, ebből elméleti órák száma 24, gyakorlati órák száma 96.  
A gyakorlati órák megvalósítása felszerelt tankonyhában történik.  
A jelentkezési feltétele:  
A jelentkezőknek érettségi vizsgával kell rendelkezniük.  
Képzési idő: 120 óra  
Térítés mértéke: ingyenes  
Jelentkezési határidő: 2015. április 30.

A jelentkezési feltételeiről, beküldendő dokumentumokról bővebb információt kaphat az alábbi elérhetőségeken:

Agria TISZKA Nonprofit Kft., 3300 Eger, Bartók Béla tér 4.  
Nagy Ildikó  
Tel.: 36/510-417  
E-mail: nagy.ildiko@agriatizska.hu



Fodor János György | Az ételleket Németh László chef készítette.  
Eszterházy Károly Főiskola, 2015C Minden jog fenntartva.

Az étel nemcsak létfenntartásunk eszköze, hanem gyakran érzelmeink közvetítője is. Életünk minden fontos eseményének része. Főzünk, ha gondoskodni szeretnénk, ha hódítani akarunk, ha csak pusztán a szeretetünket akarjuk kifejezni. Ezünk boldogságunkban, bánatunkban, vagy csak azért, hogy együtt legyünk. Az étel része egész életünknek, ezért fontos, hogy ismerjük elkészítési módjait, ezzel kifejezve érzéseinket.

Ezeknek az ismereteknek az elsajátításához nyújt segítséget tanfolyamunk.

#### KIKNEK AJÁNLUK A KÉPZÉST?

- azoknak, akik szeretnek sütni-főzni
- azoknak, akik szeretnék megismerkedni a magyar konyha jellegzetes, ünnepéhez kapcsolódó ételével
- azoknak, akik korszerű ételkészítési technikákat szeretnének megismerni a magyar gasztronómiához kapcsolódóan
- azoknak, akiket érdekelnek a magyar szokások és korszakok kipróbálni menüsorokat

### MIT NYÚJTUNK HALLGATÓINKNAK?

#### A RÉSZTVEVŐ ELSAJÁTÍTHATJA:

- a magyar ünnepekhez, hagyományokhoz kötődő népszokások, főzési-sütsési szokások, az adott ünnepkörökhöz kapcsolódó ételek elkészítését
- korszerű technikák alkalmazásával hagyományos ételek elkészítését

- az alapanyagok felhasználásának széles körét
- az egészséges táplálkozáson alapuló ételkészítési módokat
- a konyhában alkalmazott ételkészítési eljárásokat
- a különböző ünnepkörökhöz, néphagyományokhoz kapcsolódó menüsorok elkészítését (Márton nap, Karácsony, Szilveszter, Újév, Farsang, Húsvét, Szüreti ételek, stb.)

„Az Eszterházy Károly Főiskola területi társadalmi, gazdasági szerepeinek fejlesztése: Oktatás – Gyakorlat – Innováció”  
TAMOP-4.1.1.F-13/1-2013-0009

SZÉCHENYI 2020



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

# Sommelier-estek, lakossági fórumok



Egri Bikavér



Csoki és bor



Pezsgő



Egri kedvencek



# Mentorképzés

Duális képzési partnereink, a gyakorlati oktatóhelyek  
gyakorlatvezetői számára.





# A jövő

- A képzéseken lezajlott minőségértékelés alapján az esetleges észrevételek kezelése, beépítése.
- További meglévő szakok dualizálása.
- A hiányszakma-kutatás eredményeire támaszkodva új képzések indítása.
  - Mentorképzés.

# Köszönjük a figyelmet!

## *Kérdések?*

*Kovács Tibor EKF GTI*

[kovacstibor@ektf.hu](mailto:kovacstibor@ektf.hu)

*Soós Gabriella EKF GTI*

[soos@ektf.hu](mailto:soos@ektf.hu)

TÁMOP-4.1.1.F-13/1-2013-0009

**„Az Eszterházy Károly Főiskola területi társadalmi, gazdasági szerepének fejlesztése: Oktatás – Gyakorlat – Innováció”**

SZÉCHENYI 2020