

Vermittlungsprogramm mit der Bezeichnung

„Willkommen in einer österreichischen Tourismusanlage!“

Nr. LLP-LdV-VETPRO-2011-LT-0653

„Der Projektträger“ Vsl Kelmės profesinio rengimo centras

Janonio g. 11, LT-86001 Kelme

Laufzeit: vom 22. August 2011 bis 28. August 2011

Der Inhalt des Projektes wurde in folgende Richtungen entwickelt:

1. Tourismus Marktwirtschaft, die Entwicklung des Tourismus, der Gastronomie und Hotellerie in DE, AT, TR, Analyse, Evaluierung und Vergleich des Selben in eigenem Land oder eigenem Betrieb.
2. Besonderheiten und Probleme, die mit der Organisation des Tourismus und der Tourismusgastronomie verbunden sind, sowie Beziehung zwischen Tourismus Hotellerie und Gastronomie und ihre Merkmale in den EU Länder DE, AT, TR.
3. Die Vorbereitung der Betriebsleiter und Personalleiter aus den Bereichen Gastronomie und Hotellerie, die für die berufliche Ausbildung in ihren Betrieben verantwortlich sind. Es werden für sie direkt die Möglichkeiten vorgestellt, um ihre bestehende Kenntnisse, Fähigkeiten, Kompetenzen zu vertiefen.
4. Kreative Lösungen fürs Dorftourismus: die Organisation des Dorftourismus, erneuerbare Tätigkeiten, Gastronomie Planung und Durchführung, Unterkunftsangebot, Pflege der Dorftourismusanlage und Verwendung der neuesten Technologien während der Arbeit.
5. Merkmale zur Organisation und Planung der Gastronomie und des Tourismus, die Bedeutung der heutzutage schnellwachsenden Kommunikationstechnologien für das Tourismusgeschäft und ihre nutzvolle und kreative Verwendung.
6. Planung der rationalen, qualitativen und folgerichtigen Organisation und Durchführung der touristischen Reisen, Unterbringung (Hotelreservierung), Gastronomie und ihre Evaluierung.
7. Mit dem mitgebrachten Respekt für andere Kulturen werden die Teilnehmer verschiedene Essensbräuche und Sitten kennenlernen und werden selber die einfachen Mahlzeiten und traditionelle Speisen der Länder AT, DE, TR vorbereiten lernen.
8. Mit der Rücksicht auf gesunde Ernährung, die heutzutage eine der wichtigsten Tourismusprioritäten ist, werden sie nicht nur die Essgewohnheiten der verschiedenen Menschenaltersgruppen analysieren, sondern auch die Ernährungspläne

zusammenzustellen lernen, und die Rezepturen im Hinblick auf die moderne Lebensmittelindustrie kreieren.

9. Es werden die Benimmregeln in diesem Geschäft, Gastfreundschaft und Organisation in der Tourismusbranche, sowie Gründe der erfolgreichen Gastronomie besprochen.

10. Die Organisation einer bestimmten Vergnügungs- oder Geschäftsreise, und Analyse der Tätigkeit einer bestimmten Tourismusagentur oder Firma.

11. Dekor und Vorbereitung zu einer Interieurgestaltung einer Tourismuseinrichtung. Die richtige Auswahl des Geschirrs, Bestecks und der Gläser für den täglichen und anlässlichen Gebrauch. Tischdekor und Servieren.

12. Schnelle Einbeziehung der jungen Praktikumssteilnehmer in den Aufgabenbereich des SSV und die Verteilung der dazugehörigen Aufgaben mit der Rücksicht auf ihren Schwierigkeitsgrad und die Verantwortung.

13. Teilnahme an einer anlässlichen Veranstaltung in Österreich/Deutschland/Türkei, ihre Beobachtung, Analyse und Evaluierung.

Dauer des Projektes ist eine Woche: in AT/Betrieb ab 22.08.2011 bis 28.08.2011, in DE/Betrieb ab 24.06.2011 bis 30.06.2011, in TR/Konya Berufsschule für Tourismus und Gastronomie sowie verschiedenen Betrieben ab 10.10.2011 bis 16.10.2011.

Endprodukte -

- 3 Präsentationen über die gastgebende Partnerorganisationen und Betriebe aus DE, AT und TR zum Thema "AT/DE/TR kreativen Lösungen...". Es wird in einem CD-Format herausgebracht.
- 10 - stündigen Lehrstoff fürs Seminar "Willkommen in einer Einrichtung des Dorftourismus!" vorbereiten. Hier werden auch die Konzepte zu den Serviceleistungen und ihrer Effektivität und Entwicklungswege in diesem Geschäftsbereich in den oben genannten Bildungseinrichtungen präsentiert. Es wird alles in 4 runden durchgeführt.
- 3 Filme zu dem selben Projekttema drehen
- 3 Fotoalben "Willkommen in einer österreichischen/deutschen/türkischen Dorftourismusanlage".
- Der gesammelte und systematisierte Lehrstoff wird an die teigenommenen Bildungsinstitutionen weitergereicht und auf ihren Websites oder in der örtlichen Presse veröffentlicht. Dies wird auch als Unterrichtsmaterial dienen.



