

Élményalapú társadalmi integráció



2020.

Készült a

„Fogyatékos személyek helyi, regionális és országos szervezeteinek szakmai programjainak támogatása 2019” (kód: FOF2019/184) pályázati program keretében.



ISBN: 978-615-81673-0-7

Szerkesztették:

Jakubinyi László - Miklós Gabriella

Soltész Gabriella - Vasas Eszter

Miskolc, 2020.október

Támogatók:



EMBERI ERŐFORRÁSOK
MINISZTERIUMA



Tartalom

1.	Bevezető gondolatok.....	4
2.	Nemzetközi kitekintés	6
2.1	Jó gyakorlatok a turisztikai ágazatban.....	7
3.	A Szimbiózis Alapítvány foglalkoztatási stratégiája	10
4.	A Baráthegyi Majorság bemutatása	11
5.	Élménypedagógia	13
6.	A „365 nap vendégvárás vidéken” című képzés bemutatása.....	15
6.1	Kézműves tevékenységek.....	16
6.1.1	Ütőfás mézeskalács-készítés	16
6.1.2	Kitűzőkészítés	17
6.1.3	Gyertyamártás	18
6.1.4	Kötélverés	19
6.1.5	Kosárfonás papírvesszővel.....	20
6.1.6	Kavicsfestés	21
6.2	Gasztronómiai elemek az élményterápiás programok során.....	22
6.2.1	Krumplilángos- készítés	22
6.2.2	Kürtőskalács készítés	23
6.3	Állatasszisztált foglalkozások.....	25
6.3.1	Lovaglás	25
6.3.2	Alpakás foglalkozások.....	26
6.3.3	Szamaragolás	27
6.4	Népi játékelemek.....	29
6.4.1	Ízelítő népi játékokból	29
6.4.2	Ízelítő a középkori lovagvilágból.....	30
7.	Vendégfogadó munkakör bemutatása.....	31

1. Bevezető gondolatok

Az eldugott borsodi Baráthegyi Majorság a globális trend, a transzformációs turizmus hazai előfutára.

Ezzel a kijelentéssel arra szeretnénk volna felhívni a figyelmet, hogy világunk jelentős, gyors átalakuláson megy keresztül, átalakulnak szokásaink, önmagunkhoz és a világhoz való viszonyunk is. Mi ezzel igyekszünk úttörő módon nem csak lépést tartani, hanem innovatív megoldásokkal hozzájárulni egy jobb világ kibontakozásához.

A szabadidő eltöltésének tartalomváltozása már az elmúlt években manifesztálódott globálisan, mely világjelenség elérte hazánkat is. Minderre a pandémiás helyzet csak ráerősített. De mire is gondolunk?

Az elmúlt évek legnagyobb turisztikai hívószava az élmény volt. Az **élményturizmus** lényege, hogy az utazó nem kimondottan turistaként akar viselkedni, hanem igyekszik rövid időre egygyé olvadni a helyiekkel. Ha a nemzetközi jelentéseket és konferencia tartalmakat vesszük górcső alá, akkor szembetűnik, hogy az élményturizmus fogalmát felváltotta a legújabb trend melyet **„transzformációs” turizmusként**

definiálnak. Ennek az a lényege, hogy az ember élete átalakuljon az utazástól. A cél tehát nem pusztán a híres vagy fontos látványosságok egymás utáni meglátogatása, hanem a feloldódás a helyi közegben, a helyiek életérzésének időszakos átvétele. Az utazást egy személyes átalakulás és új életmód-választás követheti, kezdve a családi kapcsolatoktól az életeseményekig és

személyes egészségig. Egy ilyen út olyan dolgokra tud rávilágítani az életben, mint az ökológiai lábnyom fontossága, az ezzel kapcsolatos választások lehetősége és jelentősége. Ráébreszti az utazót a társadalmi és jótékonyági elkötelezettségekre, az életmód- és időgazdálkodási döntésekre. Ezen kívül segítséget nyújt, ha valaki szeretne kialakítani egy figyelmes és szemlélődő életmódot.

A transzformációs turizmus az, amikor az utazó tudatosan igyekszik szétfeszíteni a saját, megszokott határait, és olyan új helyzeteket keres, amelyek által új módokon ismeri föl saját magát és a világot. Ez egy újfajta élménykeresés, ami a szórakozás mellett az ember lelki és személyiségi fejlődésére van hatással.

Az 2018-as **Global Wellness Summit** nevű turisztikai tanácskozás trendjelentése alapján már erősen érezhető a transzformációs turizmus térnyerése. Az ilyen trendváltozások igazi jelentősége abban áll, hogy maguk a turisztikai célpontok is elkezdnek alkalmazkodni hozzájuk. A jelenség lényegét a legjobban Jake Haupert, a

„A kulcsszavak a változásra való nyitottság és a transzformáció. A turisztikai élmény akkor tökéletes, ha az azt átélő, kipróbáló embert megérinti, elgondolkodtatja, esetleg rádöbbeneti valami új felfedezésre, gondolatra. Lényeg, hogy a szemlélő maga is jó értelemben változzon, az új élmény által gazdagodjon.” Georg Steiner, turizmusprofesszor

Transzformációs Utazási Tanács társalapítójának szavai foglalják össze: *„Az utazás, a maga legtisztább formájában, módosítja a nézőpontokat, felszabadítja a képzeletet, megértésre sarkall és előhívja az empátiát. Ez pedig a béke ígéretével kecsegtet. A személyes átalakulás pedig végül globális átalakuláshoz vezet.”*

A miskolci Szimbiozis Alapítvány által működtetett Baráthegyi Majorság élményterápiás társadalmi integrációs programjáért 2010-ben kapta meg az „Európai Integrációs Díjat”. A kezdeményezés lényege, hogy a fogyatékos emberek aktív foglalkoztatásával működtetett mini ökofaluban a látogatókat az „érintettek” nem csak vendégül látják, hanem bevonják őket különböző manufakturális tevékenységekbe, melyeknek ők az oktatói, animátorai. Ez az újfajta szerepkör pozitív imázstranszfer révén gyakorlatban is interiorizálja a társadalmi inklúzió eszméjét. A vendégek valódi élményeket kapnak, miközben feltárul előttük egy boldog, békés világ, melyben minden, akár speciális szükségletű emberi létezés is teljes értékű. Részesévé válni annak, hogy értelmes, értékteremtő tevékenységgel, valós célokkal létrejöhet egy, a sokszínű világgal és önmagunkkal is szolidáris társadalom, mindenképpen felemelő érzés. Jelen kiadványunkkal az eszmeiség és praktikum színfalai mögé kukkantunk be egy pillanatra, és adunk konkrét tippeket ahhoz, hogy Önök miként is fogjanak hozzá az élményalapú társadalmi integráció programjuk kialakításához.

Szimbiozis Alapítvány Közössége

2. Nemzetközi kitekintés

A magyar társadalom nagy többsége számára fogyatékos emberekkel találkozni, fogyatékos emberekről beszélni, a fogyatékos emberek speciális problémáival (pl. ami a munkavállalást illeti) szembesülni ma is minden bizonnyal tabu, de legalábbis nehézséget okoz. Számtalan európai és Európán túli példa azonban azt mutatja, hogy a fogyatékos emberek tényleges társadalmi integrációja nemcsak igény és lehetőség, hanem mindkét fél (fogyatékossgal élő és a többségi társadalomba tartozó) számára fejlődés is, amely számtalan előnnyel jár a társadalom egésze számára.

Első példánk marginálisnak tűnhet, egy vállrándítással elintézhető: Európa különböző országaiban több kézikönyv is született már arra vonatkozóan, hogyan beszéljünk a fogyatékossgáról. Ezek közül az **Egyesült Királyság** hivatalos kormányzati oldalát emeljük ki,¹ amely több gyakorlati utasítást is tartalmaz arra vonatkozóan, hogyan érdemes a fogyatékossgáról, fogyatékos emberekről kommunikálni. Ha csak ezt az anyagot vizsgáljuk meg közelebbről, megszívlelendő tanács az, mely szerint ne beszéljünk róluk sem hősként, sem áldozatokként, és ne a passzivitásukat mutassuk be. Tanulmányunk mondanivalójához azonban a fenti összefoglalásnak a 9. pontja visz közelebb, mely szerint színházban, filmekben fogyatékos szerepekre alkalmazzunk fogyatékos színészeket. Ebbe a kontextusba helyezve a fogyatékossgot – magyar szemmel meglepő lehet –, hogy az Egyesült Királyságban van olyan színház, amely fogyatékossgal élő színészeket képez, foglalkoztat és adatbázist tart fenn a foglalkoztatásuk megkönnyítése érdekében.

Világossá lehet azonban azt is tenni, hogy nemcsak a világnak az úgynevezett fejlett része ismeri fel a fogyatékosok munkaerőpiaci szerepét. **Indiai** szakmai anyagot is találunk, amely világossá teszi: az értelmi fogyatékosok teljes szívvel képesek dolgozni, a rutinszerű munkát képesek magukévá tenni, ilyen jellegű feladataikat gyakran jobban látják el, mint egészséges társaik. Számukra a rutin és a munka terápiás forma, amely segít megküzdniük a fogyatékossgukkal. Az értelmi fogyatékos személyek állhatatosak, kitartóak feladataik elvégzésében. Ha olyan feladatot kapnak, amelynek elvégzéséhez a megfelelő képzést megkapták, akkor őszintén és becsületesen fogják azt elvégezni, kifejezetten megbízható munkaerők.

¹ Guidance, Portraying disability, 2018

2.1 Jó gyakorlatok a turisztikai ágazatban

Egy **kanadai** szakmai kimutatás szerint 2006-ban minden 10. turizmusban dolgozó munkavállaló volt érintett valamilyen fogyatékossgal (11%), és külön érdekességként elmondható, hogy ez az arány alig volt valamivel kevesebb az összfoglalkoztatásban részt vevő fogyatékos személyek arányánál (12%).² Más szektorokkal összevetve, a turizmus volt továbbá az a terület, amelyen a fogyatékos nők foglalkoztatása (51%) magasabb volt a férfiak foglalkoztatási arányánál (49%). A turizmusban foglalkoztatott fogyatékosok életkori megoszlását elemezve két tényező emelhető ki: a turizmusban dolgozó fogyatékos személyek majdnem fele (49%) 45 évesnél idősebb volt. Ez ugyan az összfoglalkoztatás hasonló, 45 év felettiekre vonatkozó százalékos értékét nem érte el, de idősödő társadalmunkra nézve ez az adat önmagában is fontos megállapításnak tűnik. A 15-24 éves korosztály tekintetében azonban míg a kanadai összfoglalkoztatottak 9%-a volt csak fogyatékos, ugyanez az arány a turizmusban több mint kétszeres, azaz 20%-nyi fogyatékos munkavállalót jelentett.

Kelly Donnelly és Jeffrey Joseph tanulmánya (Cornell University) számtalan HR-es dilemmát megfogalmaz a fogyatékos munkavállalók alkalmazása esetén.³ Bár adataik az **Egyesült Államok** vendéglátóiparára vonatkoznak, az amerikai példából levont számtalan következtetésüket, megállapításukat hasonlóan éljük meg Európában, Magyarországon is. Kiindulásként az egyik legfontosabb megállapítás, hogy a vendéglátóipar az, amelyik a legnagyobb ütemben fejlődik, bővül; ezzel párhuzamosan pedig a fluktuáció mértéke is itt a legnagyobb.

Ami a toborzást és munkaerő kölcsönzést illeti, két tényezőt emelhetünk ki, amely rendkívül megfontolandó a fogyatékosok vendéglátóipari alkalmazása esetén. A tanulmány egyik fontos megállapítása a munkavállalók fizikai megjelenésére vonatkozik, mely szerint a munkáltatók hajlamosabbak attól tartani, hogy egy megjelenésében nem fiatal és vonzó munkavállaló alkalmazása **a vendéglátóiparban** hátrányt jelent, míg **a szolgáltatásokat igénybe vevők 93%-a úgy nyilatkozott, hogy őket nemcsak hogy nem zavarja egy fogyatékkal élő megjelenése, hanem egyenesen előnyben részesítik azon cégek szolgáltatásainak igénybevételét, akik fogyatékos munkavállalókat foglalkoztatnak.** Úgy tűnik tehát, teljesen alaptalan a munkaadók azon félelme, mely szerint bizonyos munkakörökben csak általánosságban értett jó megjelenésű személyeket alkalmazhatnak.

² Canadian Tourism Human Resource Council : Disabled Persons Employed in Tourism, 2006

³ Cornell HR Review Disability Employment in the Hospitality Industry: Human Resources Considerations, 2012

A vendéglátóipar speciális kihívása, hogy megoldást találjon a szezonális, részmunkaidős pozíciók kérdésére. Minthogy a fenti alkalmazási formák rendkívül jellemzőek ebben az iparágban, számolni kell azzal a ténnyel, hogy egy szezonális munkavállalás esetén a fogyatékos munkavállaló bizonyos időszakokra elveszti az orvosi ellátáshoz jutás lehetőségét a munka jellege miatt. Ha ez a probléma ugyanebben a formában nem is jelentkezik Magyarországon, az esetleges nem folyamatos foglalkoztatás következményeivel itt is számolni kell.

A munkaerő megtartása terén is számos tényezőt érdemes figyelembe venni. A HR-es munkatársak ugyanis nincsenek elegendően és nincsenek kellően felkészítve a fogyatékos munkaerő kezelésére (a tanulmány 3 HR-es dolgozóra 358 alkalmazottat számol), ennek ellenére ebben a tanulmányban is hangsúlyozódik, hogyha a fogyatékos

munkavállaló megkapja a kezdeti támogatást, speciális igényeinek kielégítését figyelemmel kísérik, akkor **sokkal lojálisabb munkaerőt** kapnak cserébe. A lojalitás pedig a nagy fluktuációt mutató iparágban nagyon nagy pozitívumot jelent.

A munkaerő megtartása szempontjából többször hangsúlyozzák a szállítás fontosságát. Fogyatékos munkaerő számára a munkahelyre való biztos eljutás, és az onnan való hazajutás sokkal inkább döntő tényező, mint bármely más alkalmazott esetében.

A fogyatékos személyek által betöltött munkakörök „belépő” jellegűek, nem igazán tartalmazzák az előrelépés lehetőségét. A munkáltatónak számolnia kell azzal, hogy az előrelépést igénylő fogyatékos munkavállalók számára ennek a lehetőségnek a megteremtése akár új munkakörök kreálásának folyamatát is jelenti, ezek nem eleve adottak a rendszerben. Jó példa lehet azonban egy fogyatékos munkavállaló számára az az út, amelyben betanulást követően ő maga képzi ki bizonyos munkakörökben a később belépő fogyatékos munkavállalókat. Ms. Mest, egy a fogyatékos munkavállalók vendéglátóipari elhelyezésében gyakorlatot szerzett szakember szavaival zárva: „a fogyatékos-sággal élők nem különböznek a nem fogyatékos-sággal élőktől, vannak, akik szeretnének előre lépni, és vannak, akik nem.”

Az MGM Resorts International 2014-ben összefogott a nonprofit Jobs kezdeményezéssel, olyan értelmi fogyatékos-sággal élő személyek foglalkoztatására, mint Down-szindróma, autizmus, agyi bénulás és traumás agysérülés. A bevont személyek gyógyfürdőkben, edzőtermekben, uszodákban, kulináris területeken és a recepción dolgoznak. (*Employees with Intellectual Disabilities Thrive in Hospitality Industry*)

Az **ILO (International Labour Organization)** több szakmai anyagot is megjelentetett a fogyatékos munkavállalók tisztességes munkához való jutásának témakörében. Questions on Disability and Work című kiadványukban⁴ fogalmazódik meg például a fogyatékos munkavállalók befogadásának két nyomon / nyomvonalon haladó modellje: eszerint van egy úgynevezett mainstream és egy fogyatékos-specifikus megközelítés. A mainstream megközelítés azt takarja, amikor egy szervezet, program rendszerszerűen figyelembe veszi a tervezés, a bevezetés és a monitorozás folyamatában azt, hogyan hatnak bizonyos folyamatok a fogyatékos emberekre, és rendszerszerűen tesznek lépéseket annak érdekében, hogy számukra a befogadás lehetővé váljon, ugyanolyan mértékben tudjanak részt venni a folyamatokban, mint teljesen egészséges társaik. Ezzel szemben a fogyatékos-specifikus megközelítés a fogyatékosok speciális igényeiből indulnak ki, annak kielégítését célozzák meg azért, hogy a fogyatékosok életminősége javuljon. Noha a fogyatékos-specifikus megközelítés nagyon hasznos lehet, a fókusz mégiscsak a mainstream irányzatra kell helyezni.

Az ILO tapasztalatai szerint nagyon fontos, hogy elkerüljük bizonyos munkák, munkakörök összekapcsolását a fogyatékossgal. Sokkal inkább azt kell hangsúlyozni, hogy minden munka bárki által elvégezhető megfelelő képességek és tapasztalatok függvényében, de mindez független attól, hogy az illetőnek van-e fogyatékossga vagy sem. Könnyen belátható, hogy például egy sofőri állás feltétele kellene, hogy legyen a test alsó részének megfelelő erőkifejtésre való képessége, de a technika változásával ez is változik, a kézi irányítás pótolhatja azt, amely ennek az állásnak a betöltése esetén korábban elvárás volt. Több tekintetben ugyanezt a gondolatot erősíti meg Murat Bengisu és Sabah Balta tanulmánya (**Employment of the Workforce with Disabilities in the Hospitality Industry**) is a Journal of Sustainable Tourism 2011. januári számában:⁵ az alkalmazottak kiválasztásának a jelölt érdemén, alkalmasságán és képességén kell alapulnia, nem tekintetbe véve a fogyatékossga meglétét vagy fokát. A tanulmány szerint egy másik fontos vezérelvnek kell lennie, hogy az a feladat, amellyel a fogyatékos személyt megbízzák, nem ronthat a fogyatékossgán.

⁴ International Labour Organization: Key issues on promoting employment of persons with disabilities, 2020

⁵ Journal of Sustainable Tourism: Employment of the workforce with disabilities in the hospitality industry, 2011

3. A Szimbiózis Alapítvány foglalkoztatási stratégiája

A Szimbiózis Alapítvány 21 éve segíti a megváltozott munkaképességű, fogyatékosággal, illetve autizmussal élők integrációját és életminőségük javítását. Szervezetünk először arra a szülők által megfogalmazott kérdésre igyekezett válaszokat adni, hogy: *„Mi lesz gyermekemmel, ha én már nem leszek?”* Később, a családokat és az érintetteket támogató szolgáltatási hálózat létrehozásával már olyan gyakorlati megoldásokat igyekeztünk nyújtani, melyek arra reflektálnak, hogy: *„Hogyan válhatnak a fogyatékosok a társadalom hasznos tagjává?”*. Szervezetünk egyénre szabottan keresi a megoldásokat, és a különféle élethelyzeteknek megfelelően strukturáljuk a problémák kezelését, valamint ennek megfelelően folyamatosan bővítjük az Alapítvány tevékenységi portfólióját, mely jelenleg 4 fő ágazat köré szerveződik: 1.) szociális segítség és lakhatás biztosítása, 2.) rehabilitációs célú foglalkoztatás, 3.) társadalmi szemléletformálás, 4.) társadalmi vállalkozások működtetése a szervezeti fenntarthatóság érdekében. Tevékenységeink beavatkozási szintje egyéni, illetve közösségi szinteken is megvalósul. Évente körülbelül 400 fő fogyatékosággal élő személlyel van valamilyen szolgáltatási megállapodásunk.

A foglalkoztatási stratégiánk alapvető célja, hogy minden érintett számára megtaláljuk a megfelelő foglalkoztatási formát, melynek keretében értékteremtő tevékenységet tud végezni. Alapelvünk, hogy bármilyen komoly hátránnyal is küzd valaki, a környezet hiányossága, ha nem tud számára adekvát munkakörnyezetet biztosítani. Így szervezetünknel lehetőleg minden érintett fél számára keresünk munkavégzési lehetőséget. Vannak egyszerűbb munkaformák, melyek egy-egy manufaktúris tevékenység köré szerveződnek. Ezekben az úgynevezett műhelyekben egy-egy mester/segítő köré szerveződő munkacsoport végzi a feladatot, úgy, hogy a különböző munkafázisokat az adott vezető az egyéni képességeknek megfelelően osztja szét és hangolja egybe. A különböző kézműves (papírmérintő-, textildolgozó-, kerámia-, asztalos-, szappanfőző-, ajándéktárgy készítő- stb.) műhelyek mellett kiváló munkaterepünk a kertészet és az állatgondozás, mely egyéb parkgondozói és erdőgazdálkodási munkával is kiegészül. A munkafolyamatokban helyt álló kollégáink innen a napi piacra termelő egységeinkbe léphetnek át, mely valójában egy több lábon álló gasztro-ágazat: főzőkonyha-, catering- és ebédfutár szolgálat, tejfeldolgozó manufaktúra, illetve zöldség-gyümölcsfeldolgozó kisüzem (lekvárok, szörpök, sült tea). A munka része a piaci értékesítés is. Természetesen a karrierlehetőség itt nem szakad meg: aki

készítést érez további megmérettetésre, számukra foglalkoztatási mentoraink nyílt munkaerőpiaci lehetőséget tárnak fel. Ez irányú misszióinkat jól mutatja, hogy több mint 15 éve tartunk fenn speciális munkaerőpiaci szolgáltatási irodát.

Ezt a hármas egymásra épülő (fejlesztő- védett- tranzit) rendszerünket hatja át a turisztikai programunk, melybe a legtöbb foglalkoztatási szintünket sikerült bevonni. A látogatók számára van, aki egy-egy műhely „mestere”, vagy csak a szálláshely és étkezések háttér-dolgozója, de van, aki valódi programanimátor és igazi házigazda is egyben. Az élmények közvetítői maguk az érintett munkavállalóink, melynek jelentős szemléletformáló hatás alapján neveztük el a turisztikai programunkat „élményalapú társadalmi integrációnak”.

4. A Baráthegyi Majorság bemutatása

A Bükk keleti kapujánál elhelyezkedő 5 hektáros Baráthegyi Majorságban szélkerék húzza fel a vizet a kútból, a kerti tó, fóliasátor, üvegház, gombatermesztő pince mellett istálló (kecske, szamár, ló, disznó, nyúl, színes baromfiudvar illetve alpaka) és különféle manufaktúrák (sajtkonyha, kemence, asztalos és kézműves műhelyek) találhatóak, ahol többek között fogyatékossgal élők és megváltozott munkaképességűek dolgoznak. A szociális szolgáltatási épületek mellett egy napi 300 adag ebédet főző konyha, valamint képzési központ is található. A vendégek fogadását és szállásolását Erdei Iskolánk biztosítja. A Baráthegyi Majorságban felépítettük fából a közeli Diósgyőri Vár mását (400 m² alapterületen). A körbejárható kapubástyák és gyilokjárók övezik a 8 m magas tornyokat, a főkapu előtti vizes árkon felvonható híd biztosítja a bejutást, a várudvaron színpad, kápolna és népi mesterségek kiállítása is megtalálható.

Majorságba érkező vendégeink már most kipróbálhatják a csacsis kordélyt, a kecskefejtést, sajt készítést, vajköpülést, kenyérsütést, gyertyaöntést, papírmerítést, szappanfőzést, nemezelést, gyöngyfűzést, íjászatot, készíthetnek fából madáretetőt, keverhetnek maguknak különleges gyógynövényes teát, és átélhetik velünk együtt az aktuális népi hagyományt (a kiszabáb égetéstől az élő Betlehemig) stb. Az „Élő Kalendárium - Baráthegyi Kincsestár” nevű programunk évente több száz vendéget vonz.

2021 tavaszán nyitó Családbarát Baráthegyi Panziónk 20 férőhellyel és wellness részleggel várja majd a pihenésre és kikapcsolódásra vágyó nagycsaládosokat, valamint fogyatékossgal élő gyermekeket nevelő szülőket és hozzátartozóikat egyaránt. Természetesen fogyatékos és megváltozott munkaképességű személyek dolgoznak majd a panzióban is.



5. Élménypedagógia

A Baráthegyi Majorságba érkező gyermek csoportok fogadása során - legyen szó akár nyári táborról, osztálykirándulásról, farmbejárásról - igyekszünk az **élménypedagógia** módszertani



elemeit bevonni a programjainkba. Nagyon fontosnak tartjuk, hogy a hozzánk érkező gyerekeknek ne didaktikus módon adjuk át a tudást, hanem a szabad ég alatt, tapasztalati úton és legfőképpen élményeken keresztül ismerkedjenek a növényekkel, állatokkal, a minket körülvevő világgal, fenntarthatósággal, népi mesterségekkel és a gasztronómiával.

Az élménypedagógia a közvetlen tapasztalásokon és a gyerek aktív cselekvésén keresztül tanít. Elsősorban a személyes készségek fejlesztését tűzi ki célul, fejleszti az önismeretet, önértékelést, az egyéni felelősségvállalást és a szociális kompetenciákat. A tevékenységközpontú tapasztalati tanulás, nemcsak élményszerű, de célszerű is. Az ismeretek átadására, rendszerezésére, elmélyítésére egyaránt alkalmas, vagyis mindazt tudja, amit a hagyományos, ismeretszerző oktatástól elvárunk. A passzív befogadást felváltja a megismerő tevékenység által történő tanulás, amely az aktivitáson és élményszerűségeken keresztül megteremti a tanulóhoz szükséges motivációs bázist is.⁶



Az élménypedagógia a saját tapasztalatokat és a megélt élményeket feldolgozva válik tanulási helyzetté. Fontos kiemelni, hogy az élménypedagógia nem szerepjáték, a gyerekek mindig saját szerepükben vannak. Cél a tanulási élmény megszerzése. Az élménypedagógia módszertana alkalmazható bármely életkorban és akármilyen nevelési-oktatási feladatot ellátó intézményben. Erdei

⁶ http://www.jgyph.hu/mentorhalo/tananyag/Pedagogus_mestersgV2/92_Imnypedagogia.html

iskolai keretek között egyenesen adja magát; hiszen a természet közelség, mint alapelv már önmagában egy kedvező nevelési helyzetet teremt.

Az élménypedagógia jellemzői:⁷

- Problémamegoldás – Kihívás – Magas szintű együttműködés
- Érzelmek - Kreativitás – Divergens gondolkodás
- Játékosság – Reflexió – Önértékelés – Bizalom
- Csoport - Közösségi élmény – Tapasztalati tanulás
- Multiszenzorialitás – Játékosság és öröm

Az élménypedagógia módszerei:

- az „agy, szív és kéz” összekötése
- a tanulás mindig a konkrét, gyakorlati tapasztaláson alapul, ami lehetőleg túlmutat a hétköznapi helyzeteken
- a mozgás és testi aktivitás központi jelentőségű, azonban a művészi, kulturális és technikai területeket is alapvetően mozgósítja
- az aktivitások túlnyomóan természet közeliek



Az élménypedagógiai gyakorlat:

A (Ask) Kérdezz!	→	Mi a probléma?
B (Brainstorm) Ötletelj!	→	Milyen lehetséges megoldások jöhetnek szóba?
C (Choose) Válassz!	→	Válassz ki egyet a lehetséges megoldások közül!
D (Do) Cselekedj!	→	Próbáld ki a kiválasztott megoldást!
E (Evaluate) Értékelj!	→	Működött a választott megoldás?

⁷ http://www.jgypk.hu/mentorhalo/tananyag/Pedagogus_mestersgV2/92_lmnypedaggia.html

6. A „365 nap vendégvárás vidéken” című képzés bemutatása

A „365 nap a vendégvárásban” képzési anyag kidolgozásánál elsődleges szempontként tartottuk szem előtt, hogy olyan modulokat tudjunk összeállítani, melyek segítségével végigvezethetjük a képzésen részt vevő fogyatékossgal élő embereket a vendégvárás- és fogadás folyamatainak, komplex követelményeinek. Az egymásra épülő elméleti és gyakorlati képzési részeket ezen alapelv mentén alakítottuk ki. Fontosnak tartottuk, hogy a képzésben részt vevők ne csak a gyakorlati példát másolva sajátíthassák el a szükséges tudást, hanem az elméleti háttértudás megszerzésével valóban értsék és átlássák a folyamatokat, viselkedési normák hátterét. Hiszen így egy hosszú távon is hatékonyabb munkavégzésre lesznek képesek, a megszerzett tudásanyag a mindennapjaik részévé válik, és nem csak munkájuk, de magánéletük során is tudják alkalmazni azt.

A 365 nap koncepció felöleli továbbá az évkör ünnepeinek és hagyományainak ismeretét, illetve azok, elsősorban tájegységünkhöz kötődő népszokásait. Maga a képzés valójában egy alapozó személetbeli transzformáció, melynek tárháza folyamatosan bővíthető. Vannak nagyobb, jeles napjaink, nagy, jelképes tradícióink, sok-sok variáns (pl. eltérő kapcsolódó gasztronómiával), és kialakulnak majd minden vendéglátóhelyre jellemző egyedi és „csak itt és most” jellegű különleges, főleg az ott élő emberekhez kötődő hagyományokkal.



Számos népmesében és tradícióban (pl. tavaszi Szent György Nap vagy az őszi Szent Mihály Nap) jelenik meg a sárkány. Igazi felejthetetlen élmény, mikor a felnőttek bújnak „sárkánybőrbe”, és kis hős lovagok harcolnak a rendíthetetlen, több méter hosszú fenevaddal. A sárkány, mint motívum akár más népek kultúrájának a bemutatására is alkalmas.

A továbbiakban szemelvényeket adunk közre „kincsestárunkból”.

6.1 Kézműves tevékenységek

6.1.1 Ütőfás mézeskalács-készítés

FOLYAMAT: Vendégeink előre begyúrt, speciális mézeskalács tésztából készíthetnek „mézes tallérokat”, ütőfás technikával. A tevékenység során fontos a mézeskalács tészta minősége; a



megfelelő végtermék elkészítésének érdekében, javasoljuk a tésztát néhány napig állni hagyni, így egy sokkal könnyebben formázható tésztával kell majd dolgoznunk. A mézeskalács tésztát kb. 4-5 milliméter vastagra nyújtjuk és a lisztezett formába helyezzük. Igyekezzünk úgy dolgozni, hogy ne kerüljön levegő a tészta és a forma közé, megelőzve ezzel, hogy sütéskor felhólyagosodjon. Fontos, hogy eszközeink mindig tiszták legyenek (nyújtófa, sodrófa), illetve, hogy a formákból tisztítsuk ki az esetleges tésztamaradékokat, minden egyes tallér elkészítése előtt.

ANIMÁTOR KÉPZÉS: A fogyatékossgal élő munkavállalók elsajátították a mézeskalács tésztájának receptjét, elkészítési módját, a gyúrás és a tészta kinyújtásának technikáját. Nagy gondot fordítottunk arra, hogy megtanulják, hogyan kell a formába helyezni és kivenni a tésztát úgy, hogy a produktum valóban esztétikus legyen.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK: Mézeskalács tészta alapanyagai, gyúró tábla vagy szilikon lap, nyújtódeszka, tepsi, sütőpapír, mézeskalács ütőfák, tésztakiszűrő, tálka a lisztezéshez, kés, spatula, kötény, hajháló

IDŐIGÉNY: - A tészta átgyúrása, szagatása és formázása résztvevőnként 10 perc

- Sütési idő: 180 fokon, légkeveréses sütőben 8-10 perc

KÖLTSÉGEK: 70 dkg lisztből elkészített tészta (kb. 30 adag) önköltségi ára 900 Ft

TIPP:

- Javasoljuk a begyúrt tészta pihentetését, fontos hogy ezen idő alatt csomagolt állapotban legyen, ezzel megelőzhetjük a kiszáradását.
- A mézeskalács tésztát minden egyes használat előtt nagyon alaposan érdemes átgyúrni, a kéz melegétől könnyen formázhatóvá válik.
- A formák tisztításához javasoljuk nagyobb fejű és erősebb sörtéjű ecset használatát.



6.1.2 Kitűzőkészítés

FOLYAMAT: Az egyedi kitűzők elkészítéséhez szükség van egy kitűzőkészítő gépre, melyhez két féle méretben (32 mm, 44mm) kapható fólia, kitűző alap. A papír méretre vágásához külön képre van szükség (karosvágó). Vendégeink a gép segítségével gyárthatják le saját tervezésű kitűzőjüket, két különböző méretben. Az egyedileg választott mintát maguknak rajzolhatják fel és színezhetik ki, vízfestékkel, temperával, zsírkrétával vagy színes ceruzával, így egy egyedi, számukra fontos kis emblémával térhetnek haza.



ANIMÁTOR KÉPZÉS:

A képzésben részt vevő fogyatékkal élő munkavállalóknak el kellett sajátítani a kitűzőkészítő gép használatát, illetve a vendégekkel végzett közös munka során szükséges készségeket - mint például kreativitás és esztétikai érzék - igyekeztünk erősíteni.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK:

Kézi kitűzőkészítő gép, fehér papír, színes ceruzák/filctollak/zsírkréták, olló, kitűző előlap és hátlap a hozzá tartozó fóliával.

IDŐIGÉNY: Résztvevőnként 10 perc



KÖLTSÉGEK: A program önköltségi ára a választott kitűző méretétől függően 100-300 Ft.



TIPP:

- Tapasztalataink szerint érdemes nagyobb méretű (44mm) kitűző alappal dolgozni, mivel ezen szebben mutat az elkészített minta
- Javasoljuk, hogy a minta felrajzolása során, a körív szélén néhány millimétert hagyjanak ki, mert ez a terület kitűző összenyomásánál a kitűző oldalára/aljára fog kerülni.

6.1.3 Gyertyamártás

FOLYAMAT: Gyertyamártó kuckókban minden vendégünk elkészítheti a saját gyertyáját. A pecázásra emlékeztető mozdulatsor lényege, hogy egy pálcára kötözött, lesúlyozott kanócot kell mártogatni a hideg vizes vödör és a forró viaszos lábas között. Az olvasztott viaszt levendulaolajjal illatosítjuk, több színben is választható. A folyamat előrehaladásával a kanóc végén egyre nagyobb viasztömeg képződik. Az elkészült gyertya a folyamat végén, meleg állapotában még kézzel tovább formázható.



ANIMÁTOR KÉPZÉS: A gyertyamártás egy technikailag egyszerű, de időigényes folyamat. Éppen ezért a technika elsajátításán túl fontosnak tartottuk a képzés során növelni a foglalkoztatással élő munkavállalók türelmét, segíteni a fókuszált figyelem kialakítását, fejleszteni a koncentrációs képességet. Ennél a tevékenységnél kiemelt jelentősége van a tűz- és balesetvédelmi oktatásnak, hiszen a forró eszközök és a forró viasz, égési sérüléseket is okozhatnak.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK: „pecabot”, kanóc, anyacsavar, színezett viasz, illatosító olaj, villanyrezsó, vödör, hideg víz, olló, kés, kötény

IDŐIGÉNY: Résztevéenként 40 perc

KÖLTSÉGEK: Egy darab illatosított, színes gyertya elkészítésének önköltségi ára mérettől függően 300-500 Ft.



TIPP:

- Illatosításhoz használhatóak különféle 100%-os tisztaságú illóolajok, így a tevékenység még inkább személyre, évszakra/ünnepekre szabható.
- A viasz melegítéséhez mobil villanyrezsó is használható, így a tevékenység gyakorlatilag bárhol kivitelezhető, ahol áramforrás található.
- Hideg vizes vödrönként és forró viaszos lábasonként egyszerre maximum 3 ember részvétele javasolt a programon.

6.1.4 Kötélverés

FOLYAMAT: A tevékenység kivitelezéséhez egy kézi kötélverő gép szükséges, melyet kézi szorítóval az asztalhoz rögzítünk. Ez egy teljes mértékben manuálisan működő, egyszerű szerkezet, mely a fonal szálait sodorja, így változatos karkötő, nyaklánc, kulcstartó készíthető a segítségével. Négy különböző színű fonalból tetszőleges szín kombinációban készíthető el a kívánt végtermék. Egyszerre hárman dolgoznak a készülő terméken, egy ember hajtja a gépet, egy vezeti a fából készült „szívet” (a fonalak egymástól való elválasztására szolgál, a minta egyenletességét biztosítja), egy pedig tartja a fonalak végét. Fontos az összehangolt, és azonos tempóban végzett munka.



ANIMÁTOR KÉPZÉS: A képzés során a kötélverő gép megismerésén túl, a technika elsajátítása mellett, kiemelten fontos volt a kooperációs képesség fejlesztése, hiszen a folyamat egésze alatt közös munkára van szükség a megfelelő minőségű végtermék elkészülése érdekében.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK: Kötélverő gép és tartozékai (kampó, szív és 2 db rögzítő satu), olló, tetszőleges színű fonalak, asztal.

IDŐIGÉNY: Résztevévőnként 5 perc

KÖLTSÉGEK: Egy darab színes karkötő/nyaklánc/kulcstartó elkészítésének önköltségi ára 200 Ft.



TIPP:



- A kötélveréshez megfelelő erős szálú fonal nagyjából 3 mm átmérőjű, bevonat nélküli.
- A fonal végének rögzítéséhez és tekeréséhez javasoljuk kampós végű fanyelű eszköz beszerzését.
- A karkötőket, nyakláncokat, kulcstartókat feldobhatjuk különböző méretű fagyöngyökkel, így egyszerre több vendéget is tudunk foglalkoztatni (3 fő készíti, a többiek díszítenek.)

6.1.5 Kosárfonás papírvesszővel

FOLYAMAT: A kosarak elkészítése előre megsodort papírvesszők soronkénti egymásba fonásával, előre legyártott alapra történik. A papírvesszők egyik vége keskenyebb, a másik vége szélesebb annak érdekében, hogy könnyebb legyen a szálak egymáshoz illesztése. Mindig két szállal dolgozunk egyszerre, ezeket vezetjük el a vezetőszálak mögött. A kosárfonás során nagyon változatos méretű és formájú kosarak készíthetők. A folyamat végén a kosarak tetszőleges színre festhetők, így akár otthonunk díszei is lehetnek.



ANIMÁTOR KÉPZÉS: A képzés során a kosárfonás technikájának megismertetése, és annak gyakorlása volt az elsődleges cél. Igyekeztünk kibontakoztatni animátoraink kezűgyességét, annak érdekében, hogy minél változatosabb színű, formájú és funkciójú kosarak készítésében tudjanak segédkezni.



SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK: Előre elkészített kosár alap (karton lap, bele fűzve egy sor, a kosár vázaként szolgáló papírvesszővel), papírvesszők (akár előre befestetten) olló, ragasztópisztoly és átlátszóra száradó ragasztó, festék, ecset, lakk, asztal.

IDŐIGÉNY: Résztvevőnként 45 perc

KÖLTSÉGEK: Egy darab kosár elkészítésének önköltségi ára, mérettől függően 300-500 Ft.

TIPP:



- Érdemes a papírvesszőket előre megsodorni, hiszen sok-sok darabra lesz szükségünk, ha előre elkészítjük, az igencsak meggyorsítja a folyamatot és vendégeink annak kreatív részét élvezhetik.
- Olló legyen kéznél!
- Javasoljuk mintadarabok kihelyezését, mellyel segíthetünk eldönteni vendégeinknek, hogy milyen méretű formájú kosarat szeretnének készíteni.

6.1.6 Kavicsfestés

FOLYAMAT:

Vendégeink vízálló akril festékkel, tetszőleges mintát festhetnek a tiszta, egyenletes felületű kavicsokra. A minta megszáradását követően lakkréteggel vonjuk be a megfestett kavicsokat, hogy minél tartósabbak legyenek.

ANIMÁTOR KÉPZÉS:

A képzés során az eszközök használatát gyakoroltuk a fogyatékossgal élő animátorainkkal. Ezen túlmenően igyekeztünk kibontakoztatni a bennük lévő kreativitást, esztétikai érzéket, hogy minél eredményesebben tudják segíteni a hozzánk érkező vendégeket.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK:

Kavics, akril festék, festékpaletta, vékony hegyű (8-as, 10-es) ecsetek, víztartó edény, kötény, asztal, konyhai papírtörölő, igény esetén matt vagy fényes fedőlakk.



IDŐIGÉNY:

- A kavics megfestése résztvevőnként 10 perc
- Száradási idő lakk nélkül: 2-3 óra
- Száradási idő lakkal: 1 nap

KÖLTSÉGEK: Egy kavics festésének önköltségi ára lakk nélkül 50 Ft, lakkozás esetén 100 Ft

TIPP:



- Javasoljuk vízálló akril festés és vékony ecsetek használatát.
- A kavicsokat érdemes folyó vagy tópartról gyűjteni, így szép felületű kavicsokhoz juthatunk környezeti és anyagi terhelés nélkül.
- Minél laposabb kavicsot választunk, annál nagyobb felületünk lesz festeni.
- Hajszárítóval lehet a szárítási időt gyorsítani.



6.2 Gasztronómiai elemek az élményterápiás programok során

ANIMÁTOR KÉPZÉS: a képzés során fontosnak tartottuk, hogy a fogyatékossgal élő munkavállalók a teljes folyamatot átlássák; a krumpli meghámozásától egészen a kész krumplilángos kínálásáig, vagy éppen a tészta begyúrásától a kürtőskalács ízesítéséig annak érdekében, hogy önállóan is képesek legyenek a programelemek megvalósítására, illetve hogy a vendégek esetleges kérdéseire adekvát válaszokat tudjanak adni. Ugyanúgy alapvető, hogy megismertessük őket a gasztronómiai programokhoz elengedhetetlen higiénés- és munkavédelmi szabályokkal.



6.2.1 Krumplilángos- készítés

FOLYAMAT: A tésztát érdemes a vendégek érkezése előtt néhány órával elkészíteni, hogy megfelelően

kihűlhessen, és ne kelljen feleslegesen sok lisztet hozzáadni. Az előre begyúrt tésztát kis gombócokra adagolva kapják meg vendégeink. Ezt követően mindenki kinyújthatja és formázhatja saját krumplilángosát. A sütés a kemencénél történik, ezután ízlés szerint megkenhetik sima vagy fokhagymás olajjal, házi szilvalekvárral. Forró teát vagy hús limonádét kínálunk mellé, évszaktól függően.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK:

Gyúró tábla vagy szilikon lap, nyújtófa, kötény, kés, tálka a lisztezéshez, bögre vagy kistálka az ízesített olajak tárolására (minden olajnak külön-külön), szilikon ecset, lapátkanál a lángosok forgatásához, konyhai törlerongy, fa a kemence begyújtásához, dörzsi szivacs a sparhelt tisztításához.

IDŐIGÉNY:

- Az előkészületek ideje: tészta elkészítése 1 óra, pihentetés 1 óra, mely idő alatt a tűzhelyet (amennyiben sparhelt) is be kell gyújtani.
- A lángos kinyújtása és sütésre való előkészítése résztvevőnként 5 perc.
- Sütési idő: 2-3 perc



KÖLTSÉGEK: ha a tűzifát (mely többnyire száraz gallyak) nem számoljuk, 5 kg krumpliból elkészített tészta (kb. 30 db lángosra elegendő) önköltségi ára kb. 1.500 Ft

TIPP:

- Hívjuk fel vendégeink figyelmét arra, hogy a krumplilángos tésztáját csak kellően meglisztezett eszközökkel fogják tudni megfelelő vastagságúra nyújtani.
- Vendégeinknek biztosítsunk kötényeket.
- A krumplit kis kockákra vágva érdemes megfőzni sós vízben.
- Főzés után hagyjuk langyosra hűlni, így lesz a legkönnyebb áttörni.
- Javasoljuk a sparhelten történő sütés a még komplexebb gasztronómiai élmény elérése érdekében.
- Süssük a lángosok mindkét oldalát addig, amíg elkezd hólyagosodni, illetve apró barna foltok jelennek meg rajta

Recept (25 főre lángos tészta)

Hozzávalók:

- 5 kg krumpli
- 2 kg liszt
- víz
- só

Elkészítés: a krumplit meghámozzuk, felkockázzuk, majd sós vízben puhára főzzük. Miután kihűlt, krumplinyomón átnyomjuk. Annyi lisztet teszünk hozzá, hogy egy puha, rugalmas, jól formázható tésztát kapjunk. Alaposan összegyúrjuk, a vendégek érkezéséig letakarjuk.

6.2.2 Kürtőskalács készítés

FOLYAMAT:

Vendégeink az eredeti erdélyi recept alapján előre elkészített tésztát többféle méretű és formájú alapra tudják feltekerni, majd ízlés szerint az elkészült kürtőskalácsot kakaóporral, vaníliás cukorral, fahéjjal, kókuszreszelékkel ízesíthetik.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK:

Kürtőskalács-sütő eszköz (faszenes kürtőssgrill, melyben a tésztás hengereket kézzel vagy akkumulátorról hajtott kis motorral lehet meghajtani), és tartozékai (különböző alakú és

méretű hengerek, melyekre a tésztás csavarjuk), tálcák (ízesítésenként 1 db), kés, konyhai törülőrongy, asztal, olaj a fa hengerek bekenéséhez, szilikon ecset, faszén, kötények.

A TÉSZTA ELKÉSZÍTÉSE:

A tészta alapanyagaiból nagyon finom, a fánkénál keményebb tésztát dagasztunk, ruhával letakarjuk, és 1 órát kelesztjük meleg helyen. A parazsat ez idő közben előkészítjük. A sütőfát beolajozzuk, az apróra vágott diót kristálycukorral összekeverjük (vagy amilyen ízesítést választottunk). A már megkelt tésztából egy kistányérnyi adagot kiveszünk, és lisztezett deszkán ujjnyi széles csíkokat sodrunk egy hosszban, és kevés hézagot hagyva a sütőfára tekerjük köröskörül, majd a munkalapon hengergetjük, hogy a tészta mindenütt összeérjen, és eltakarja a fát. Szűrőn, szitán keresztül a cukrot rászórjuk minden oldalára, majd a parázs felett lassan forgatva addig sütjük, míg arany barnára karamellizálódik a cukor. Ha elkészült azonnal az ízesítéssel is bevonjuk a kalácsot, mert ha a cukor kihűl rajta, már nem tapad meg a felületén a dió.

Recept

Hozzávalók: (7 db kürtőskalács tészta)

1 kg liszt
1 egész tojás
3 tojássárgája
5 kanál porcukor
10 dkg vaj
3 dkg élesztő
8 dl. tej

A beszóráshoz és a kenéshez:

15 dkg cukor
1 dl olaj
apróra vágott vagy darált dió,
kristálycukor, fahéj, stb.



IDŐIGÉNY:

- Tészta elkészítése 1 óra, kelesztés 1 óra.
- A tészta fa hengerekre való feltekerése résztvevőnként 5 perc.
- Sütési idő: 15-20 perc

KÖLTSÉGEK: 1 kg lisztből elkészített tészta (kb. 7 db kürtőskalács lesz belőle) önköltségi ára, beleszámítva az ízesítéshez használt alapanyagokat 1500 Ft. (+ faszén ára).



TIPP: Fa hengereinket gondosan készítsük elő. Tisztítsuk meg lehetőleg vegyszer nélkül, mert a fa magába szívhatja azt. Ha régen használtunk őket, szükséges étolajjal bekenni őket, akár több alkalommal, így a tésztánk nem fog ráragadni. Javasoljuk állvány beszerzését a már feltekert, sütésre váró kürtőskalácsokhoz.

6.3 Állatasszisztált foglalkozások

5.3.1 Lovaglás

FOLYAMAT:

A lóval való foglalkozás komplex program, melynek csak az egyik látványos része a ló hátán történő „lovaglás”. A lovat gondozni, ápolni, etetni is kell, meg kell ismerkedni a lovas „szerszámokkal”, rá kell hangolódni az állatra annak érdekében, hogy tökéletes összhangban hajtsuk végre a ló hátán ülve a feladatokat. A lóval való együttműködés önmagában is terápiás hatású, míg a rendszeres lovaglás, az egymásra épülő gyakorlatok végzése jelentős gyógyító eredményeket is hozhat.



ANIMÁTOR KÉPZÉS:

Fogyatékossgal élő kollégáink segédkeznek a ló tartása körül, a lószerszámok tisztán tartásában, a lovas pálya gondozásában, a különböző kellékek (pl. bóják stb.) elhelyezésében. Ők mutatják be vendégeinknek a lovas karámot és kísérik őket a lovas oktató pályára.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK: ló, karám, lovas pálya, lószerszámok, lovas felszerelés, terápiás kellékek (és szakképzett lovas, illetve terápiás oktató).

IDŐIGÉNY:

- Egyéni foglalkozások esetén minimum 30 perc
- Csoportos foglalkozások esetén minimum 10 perc/ résztvevő

KÖLTSÉGEK: nagyon szélsőségesek, egy ló tartásának havi önköltsége 25.000 Ft. Egy nyugodtabb, lovagoltatás céljára alkalmas ló ára 300.000 Ft-tól indul.



TIPP: Ha van lehetőség akár kisebb lovas pálya kialakítására, akkor akár a környékről is lehet rendszeres időszakonként lóval együtt oktatót bérelni.

6.3.2 Alpakás foglalkozások

FOLYAMAT:

Az alpakák kíváncsiak, szelídek, barátságosak, feladatokba jól bevonhatóak; örömmel velük a játék! Az alpaka gyapjú nem tartalmaz lanolint, így nem okoz allergiát. Kicsiknek és nagyoknak egyaránt ajánljuk. A foglalkozás során egy egyéni képességeknek megfelelően összeállított terápiás pályán haladunk végig. A foglalkozás során fejlődik a téri orientáció, a szem-kéz, szem-láb koordináció, illetve az állattal történő együttműködés kapcsán a szociális- és kommunikációs készségek.



ANIMÁTOR KÉPZÉS: a képzésben részt vevő fogyatékkal élő munkavállalóink elsajátították az alpakák gondozásához szükséges alapvető tudnivalókat. Képesé váltak az alpakák vezetésére vezetőszáron, önállóan össze tudják állítani a terápiás pályát. Elméleti tudással is gazdagodtak az alpakákkal kapcsolatosan (életkoruk, várható élettartamuk, származásuk, táplálékaik stb.) annak érdekében, hogy vendégeink kérdéseire adekvát válaszokat adhassanak.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK: alpakán kívül: kötőfék, vezetőszar, terápiás pálya elemei (bóják, kislabdák, kosár, magasított akadályok), jutalomfalat (répa vagy alma) az állatoknak.

IDŐIGÉNY:

- Egyéni foglalkozások esetén minimum 30 perc
- Csoportos foglalkozások esetén minimum 10 perc/ résztvevő

KÖLTSÉGEK: az alpakák ára nem olcsó, alsó határ az 1.700 Euro körül mozog, nehezen beszerezhető Magyarországon. Legalább két állatot szükséges megvenni, hogy ne legyenek magányosak.

TIPP: - Amennyiben állatasszisztált terápiát terveznek, javasoljuk a kollégák ez irányú továbbképzését.

- A terápiás pályához szükséges eszközök részben házilag elkészíthetők, javasoljuk fellépő híd, rúd akadály elkészítését. Ezen kívül jól használhatóak még a bóják, kis- és nagyméretű labdák, karikák.

6.3.3 Szamaragolás

FOLYAMAT:

A programon részt vevő gyermekek kipróbálhatják, milyen szamárháton lovagolni, vagy éppen az állat oldalára erősített kosárban utazni. A szamár kis kocsit könnyen húzhat, vagy akár kétkerekű kordélyt is készíthetünk, mely „vezetését” is rá lehet bízni (a gazda a szamarat fej mellett kíséri) a vendégekre.



ANIMÁTOR KÉPZÉS: a képzésben részt vevő fogyatékossgal élők először is megismerik az állatot, a tartási feladatokat, a használatos különböző eszközöket, azok rendben tartását. Rendszeresen gyakorolják a különböző feladatok végrehajtását az állattal, addig, amíg egyes részfeladatokat önállóan nem tudják kivitelezni. A képzés része állatjóléti és munkabiztonsági ismeretek elsajátítása egyaránt.

SZÜKSÉGES ESZKÖZÖK: egy kedves szamár, 2db nagy méretű, fonott kosár, hevederek, gyermek méretű nyereg, esetleg kis (póni) hintó

IDŐIGÉNY:

- Szamár előkészítése 30 perc.
- Egyéni foglalkozások esetén minimum 15 perc
- Csoportos foglalkozások esetén minimum 10 perc/ résztvevő



KÖLTSÉGEK: szélsőségesen változó lehet, egy szamár havi tartási költsége 20.000 Ft. Egy szamár ára 50.000 Ft-tól indul.

TIPP: - A kosaras programon való részvételt kisebb gyermekeknek ajánljuk, a nagyobbak számára a kocsizás jelent igazi kalandot.

- A kosarak teherbírása egyenként kb. 20- 20 kg.
- Fontos, hogy a kosaras utazás során, a két oldalon nagyjából azonos súlyú gyermekeket ültessük, hogy az állat ki legyen egyensúlyozva és stabilan tudja szállítani őket.
- Decemberben az „Élő Betlehem” programba a számár kiválóan bevonható.

6.4 Népi játékelemek

FOLYAMAT: A program célja a régi magyar hagyományokat, szokásokat, játékos formájában bemutatni, feleleveníteni, belopni a vendégek tudatába. A foglalkozások során bemutatjuk, hogy ősünk szórakozása, játékaik ugyanolyan örömet, jó hangulatot biztosítanak most is, mint annak idején elődeinknek. A magyar népi játéktár és kapcsolódó hagyományok tárháza szinte kiapadhatatlan, melyekhez a gazdag történelmi és népmesekincset kapcsolva egész napos, sőt egész hetes programsorozatot is készíthetünk.

ANIMÁTOR KÉPZÉS: ebben a modulban a fogyatékosággal élő munkavállalókat megismertettük népi játékokkal és a kapcsolódó hagyományőrző népszokásokkal. Külön részt alkotott a középkori hangulat kialakítása és a lovagi tornagyakorlatok gyakorlása.

6.4.1 Ízelítő népi játékokból:

- **Hordólovaglás:** petrencés rúdon, hordón ülve át kell, hogy húzza magát a rúd végére, egy kötel segítségével
- **Lengőteke:** egy fellógatott golyóval kell a fabábukat ledönteni
- **Horgászat:** pecabottal ki kell fogni az aranyhalat
- **Patkódobás:** függőleges, vagy vízszintes rúdra kell úgy dobni a patkót, hogy meg is álljon.
- **Páros sí:** fa "síléc" ketten, hárman állnak, egyszerre lépve lehet haladni
- **Csirke pofozó:** palánkra akasztott csirkét kell fakanállal bekergetni a kosárba



TIPP: - Szinte bármilyen ház körüli eszökből lehet játékot varázsolni. Gondoljunk csak a fakanál bábokra, vagy a zsákban futásra. A lehetőségeinknek csak a képzelet szab határt. Járjunk nyitott szemmel!

6.4.2 Ízelítő a középkori lovagvilágból

- **Lovagi torna:** egy "kúpos pajzson" egyensúlyozva kell harcolni, eltalálni az ellenfelet a bot két végére erősített puha szalmazsákkal. Az veszít, aki először lelép a földre.
- **Reneszánsz táncok tanulása:** korhű ruhákba beöltözve igazán felemelő érzés néhány egyedi tánclepet megtanulni.
- **Íjászat:** az alapvető technikák elsajátításával már versenyszerű programot is tarthatunk
- **Várfoglaló:** a számháború alapjaira épülő csapatverseny. Célja a másik fél zászlaját megszerezni. Egyedi játékszabályokat lehet felállítani: pl. hogyan lehet foglyokat ejteni, és milyen feltételekkel szabadulhatnak stb.



TIPP: A történelmi időutazás

kedvelt időtöltése minden korosztálynak. Akár oktatási elemeket is bele lehet csempészni: pl. középkori mértékegységek megtanulása után játékos vetélkedő tartása.

7. Vendégfogadó munkakör bemutatása

A vendégfogadó munkakör kialakításával első sorban részmunkaidős foglalkoztatási lehetőséget szeretnénk volna létrehozni. A munkakör leginkább a komplex falusi vendéglátó szakképesítés rész-szakma feladataként definiálható.

A munkaterület rövid leírása: vendégfogadóként komplex szolgáltatást (szállásadás, étkeztetés, programszervezés, stb.) biztosít. A tevékenység során figyelembe veszi környezetének hagyományait, az adott évszaknak megfelelően tervezi meg és kivitelezni a vendégek fogadását. A 365 nap turizmus képzést elvégző hallgató képes:

- kulturált életvitelt folytatni,
- konyhai-, élelmezési bevásárlást és a saját termékek gazdaságos felhasználását összehangolni,
- állategészségügyi, állatjóléti, környezetvédelmi szabályokat betartani,
- bemutatni a saját gazdaságot, a lakókörnyezetet,
- falusi vendéglátóhely munkafolyamataiban részt venni
- gondozni a kertet és a háziállatokat,
- termények felhasználásának előkészítését, házi feldolgozását elvégezni,
- szabadtéri étkezést megvalósítani (szabadtűzön),
- ételt előkészíteni, házi jellegű recepteket ismer,
- tájegységnek megfelelő programokat szervezni,
- népi kismesterséget, népszokásokat megismertetni,
- szálláshely díszítését kivitelezni évszakok, ünnepek szerint
- vendégeket fogadni, ellátásukról gondoskodni,
- gondoskodni az eszközök, élelmiszerek, vegyszerek stb. biztonságos tárolásról,
- háztartási és konyhai eszközöket, gépeket kezelni,
- munka és környezetvédelmi szabályokat betartani,
- háztartási munkákat (mosás, takarítás, lakásgondozás, házkörüli rend biztosítása) elvégezni,
- szelektív szemétygyűjtést megvalósítani.

Az egyes részfeladatok pontos leírásával önálló részmunkakörök jeleníthetők meg.

