

Beszámoló jelentés az Egész életen át tartó tanulás program Leonardo da Vinci Mobilitás alprogramban megvalósuló tanulmányútról

A szakképzés területe: vendéglátás – idegenforgalom

A tanulmányút helyszíne: Norvégia, Trondheim város, Ladejarlen Szakképző Középiskola

A tanulmányút öt napon át tartó munkaprogram keretében valósult meg. A tanulmányutat szervező Wexedu Alapítvány képviselője, és a fogadó iskola programvezetője már előzetesen összeállították azt a szakmai programcsomagot, amely alapján a napi program megvalósult. A gondos, körültekintő szervezésnek köszönhetően lényegében minden szakmai eseményre sor került.

A tanulmányút résztvevői a szakképzési terület szinte teljes vertikumát megjelenítették:

- gyakorlati szakoktató kolléga Békéscsabáról– aki a Magyar Gasztronómiai Szövetség világversenyeiken is jelentős sikereket ért el tagja,
- szakmai elméletet tanító budapesti tanárnő, aki fiatal kora dacára már több országos szakmai verseny első helyezettjét készítette fel,
- közismereti (történelem - német szakos) kolléganő Kecskemétről , aki iskolájában rendszeresen koordinálja a külföldi pályázatokat, tanulmányutakat,
- két szentendrei étterem tulajdonos, akik gyakorlati képzőhelyet biztosítanak a diákoknak, valamint, a Szentendrei Kistérségi Ipartestület tagjai (egyikük a szervezet alelnöke).
- a team tagja volt továbbá az Oktatási Hivatal Közép-magyarországi Regionális Igazgatóságának hatósági referense, aki a régióban az utóbbi három évben az szakképzés eredményességét elemző országos szakértői vizsgálatokat koordinálta.

Fentiek alapján elmondható, hogy a pályázatot elnyerő alapítvány így egy rendkívül széles kiterjedésű, nagy tapasztalattal rendelkező szakmai csoportot állított össze.

Szakterületüknek és tapasztalataiknak megfelelően, minden résztvevő más-más szempontból közelítette meg a szakképzést, s prezentációjuk, felkészülésük is eltérő aspektusból mutatta be a magyar szakképzés sajátosságait.

A prezentációk bemutatása, a szakmai beszélgetések a magyar és a norvég kollégák részéről egyaránt rugalmasan, a felmerülő kérdések által irányítottan zajlottak. Érdeklődő tanulók és tanárok jelentékeny csoportja előtt a közismereti kolléga egy általános országgépet mutatott be. Hazánk turisztikai értékeiről, nemzeti parkjairól, a magyar nemzet kulturális örökségéről kaphatott eleven benyomást a norvég nézőközönség – pontosabban, audiovizuális élményben lehetett részük, hiszen a bemutatóhoz zenei aláfestés is tartozott.

Még valóságosabbá, mondhatni: tárgyyszerűvé tette ezt a kis „Magyarország hangulatot” az, hogy a békéscsabai kolléga a hungarikumnak számító békéscsabai vékony-és vastagkolbász ízeiből adott kóstolót, valamint, szintén az ő felkészülésének köszönhetően, a diákok és a tanárkollégák a magyar gasztronómia világába is betekintést nyerhettek, híres receptek bemutatásával, ételfotók közvetítésével.

A szentendrei kolléga négy történelmi borvidékünk boraiból adott kóstolót: bemutatta az egri rose-t, az egri chardonnay –t a Juhász pincészetből, a szekszárdi rose-t, a villányi Gere Attila borász Ermitage borát, valamint Kiss István borász ötputtonyos tokaji aszú borát. A borkóstolás élményét fokozta a kitűnő előadás, amely a bemutatott borokhoz történeteket mesélt, például a Tokaji Borvidék varázslatos múltját, az aszú elkészítésének sajátos módját, s azt, hogy ez a borvidékünk 2002 óta a világörökség része. **A visszajelzések rendkívül pozitívak voltak: a diákok készségesen falatoztak a kolbászból, ittak egy gyűszűnyt a borokból, s többen tettek fel kérdéseket, illetve lelkesen ígérték, hogy szívesen jönnek a közeljövőben Magyarországra.**

A Gundel TISZK vizsgarendszerében dolgozó kolléganő feladata volt a vendéglátás tananyagtartalom bemutatása, vagyis az, hogy milyen tantárgyakat tanulnak a magyar diákok. Végigvezette, hogy a szakmában pontosan mit kell elsajátítaniuk elméletből, mit gyakorlatból. Bemutatta az új vizsgarendszert, amely szerint 2010-ben szerveztek vizsgát először. Ebben 9 modulból áll a Vendéglős szakmai vizsga, s mindösszesen 17 vizsgarészből kell a diáknak bizonyítania felkészültségét. A norvég kollégákat meglepte, hogy a kérdéses szakma követelményeinek teljesítése ilyen bonyolult vizsgarendszerben történik. A kibontakozó beszélgetésben a magyar kollégák is elmondták, hogy nem tartják pedagógiai-módszertani szempontból indokoltnak, hogy a vizsga ilyen sok vizsgarészből álljon, mert a feladatok teljesítése feleslegesen sok terhet ró a vizsgázóra és a felkészítő, vizsgáztató tanárra egyaránt. Megismerve a későbbiekben a norvég rendszert, a magyar szakmai team megértette a norvég kollégák megütközését: **Norvégiában ugyanis a szakmai megfelelés két lépcsőben, időben és helyen elkülönülve történik, s a tanuló döntésétől függ, milyen időkihagyással, mikor fut neki a vizsgáknak.** Az elméleti tárgyakból az iskolában szervezik a vizsgát, s ennek sikere a feltétele a későbbiekben annak, hogy a tanuló a szakképzettségét igazoló végbizonyítványt megkapja. A gyakorlati rész teljesítését a gyakorlati munkahely igazolja. Igen tipikus az, hogy a tanulók előbb megfelelnek a gyakorlati képzőhelyen, és az elméleti vizsgát csak később teszik le. **Ez a megoldás a tanuló egyéni fejlődését és szabad döntéseit tiszteletben tartó, rugalmas iskolarendszerre hívta a fel a magyar csoport tagjainak figyelmét.** Ennek lényege, hogy a teljes értékű képzettséget igazoló, és a későbbiekben magasabb fizetést garantáló szakmai vizsgabizonyítványt csak az előre felállított követelmények teljesítésével lehet megkapni. Mód van ugyanakkor arra, hogy a tanuló ezt a saját ütemében szerezzék meg. Így sokkal eredményesebb és jobb a diákok és a tanárok közös munkája, valamint, a tanuló önbecsülése sem sérül, hiszen nem marasztalják el azért, ha nem sikerül egy lépcsőben teljesítenie az elméleti és gyakorlati követelményeket.

A tanulmányi program norvég szervezője meghívta az iskolába a közép –norvégiai régiót képviselő kamara egyik vezető tanácsadóját. Az előadó általános és teljes képet adott munkacsoportunknak a régió iparáról, valamint a szakterületek, cégek képviselőit, koordinálását ellátó kamara szerepéről, eredményeiről. Előadása csak a kamarák tevékenységét mutatta be, ezért a Szentendrei Kistérségi Ipartestület képviselői további kérdéseket nyújtottak át neki, amely kérdésekre e-mailben ígért választ. A két magyar kollégát az érdekelte, hogy miképpen oszlanak meg a feladatok a közép-és nagyvállalatokat képviselő norvég iparkamara, és a kisvállalkozók érdekeit képviselő ipartestületek között. Összehasonlítva a norvég viszonylatokat a magyarországgal, azt szeretnék látni, hogy a valójában civil szerveződésű ipartestületek kapnak-e kötelezően ellátandó feladatokat az államtól. Korábban ugyanis a magyar ipartestületek szervezeték a mestervizsgákat, jó ideje azonban ezt már csak az állami támogatást is élvező kamarák tehetik -, valamint, hogy állami szervtől az ipartestületek kapnak-e támogatást, vagy teljes mértékben önszerveződők és önfenntartóak, ahogyan Magyarországon.

A norvég és a magyar iskolarendszer, s azon belül a szakképzés rendszerének összevetése kötetlen beszélgetés formájában zajlott. Magyar részről a teljes kép részletezése nélkül, a team tagjai együttesen jutottak a következő megállapításokra.

- A norvég iskolarendszerben 1994-ben és 2007-ben zajlottak kisebb változások, de alapvetően elmondható, **hogy a struktúra váza stabil: a tanulók a 16 éves tankötelezettség teljesítését követően kerülnek a szakképzésbe.**
- A képzés két év elméleti és két év munkahelyi gyakorlati feladatteljesítésből áll.
- Jelentős változást nem a terminusokban, a képzés felépítésében vezettek be, hanem csak abban, hogy hogyan őrizheti meg a képzés a korszerűséget, vagyis, hogy **hogyan teheti a tanulót azonnal eredményessé a munkaerőpiacon.** Ennek jegyében a közismereti tárgyak esetében új tananyagtartalmakat vezettek be, új tankönyveket adtak ki, amelyekben az adott tantárgyból **csak azt tanították a tanulóknak, amit azután a választott szakmájában tanulni fog. Azaz: szakmai ismereteket közvetítő és gyakoroltató matematikát, angolt, stb. A magyar csoport rendkívül hasznosnak, és a magyar képzésben is bevezetendőnek látja ezt a szemléletet, amely a tanuló jövőbeni szakmai érvényesülése érdekében az elméleti tárgyakat is a szakma szempontjából hasznos, gyakorlati tudás alá rendelve oktatja.**
- **A norvég állam minden polgára számára egyenlő esélyeket kíván biztosítani a tanulásban.** Ezért fő cél az, hogy a gyermek 16 éves koráig mindenhez ingyen jusson hozzá, azaz **a szülők anyagi körülményei semmiképpen ne befolyásolhassák azt, hogy a gyermek megkapja-e a megfelelő alapképzést, illetve, ennél többet: szakmát, amivel boldogulhat az életben, munkát kaphat a munkaerőpiacon.** Pl. minden tanuló laptopot kap, és hatéves korától biztosítják számára az iskolai tananyagokhoz, iskolai tudnivalókhöz való ingyenes hálózati hozzáférést. Minden tanuló ingyen kapja a tankönyvet, a szakképzésben a munkaruhát, s annak tisztítását, mosását. Az iskola 6 km-es sugarú körzetén kívül mindenki ingyen kapja a buszbérletet. Az egyedülálló szülők extra támogatást kapnak.
- **A sajátos nevelési igényű tanulókat integráltan nevelik.** A súlyosabb hátrányokkal küzdők is megkapják az esélyt a végbizonyítvány megszerzésére, plusz évet biztosítanak nekik erre. Ha még így sem képesek a vizsga egészének teljesítésére, akkor olyan bizonyítványt kapnak, amely birtokában az egyszerűbb vendéglátást biztosító helyeken tudják őket alkalmazni: nem hotelekben, éttermekben, hanem a szociális intézmények konyháin.
- **A norvég oktatási minisztérium két évente ellenőrzi az iskolák működését. Központi tanterv nincs, ehelyett nemzeti célokat fogalmaznak meg, amelyek alapján az iskolák maguk tervezik meg helyi tantervüket.** Az iskolai tanács – bevonva a szülőket és a diákokat is – minden évben pontosítja ezt a tantervet.
- A norvég oktatás a nemzeti célok megjelölése mellett az iskola számára szabad kezet ad. **Rendszerében azonban centralizált: azt ugyanis, hogy slágerszakmákból túlképzés legyen, más fontos szakmákból pedig ne legyen tanuló, nem engedik meg. A felvehető keretszámokról az állam dönt.** Anyagi nyomást azonban nem helyez a tanulókra. Mind a középfokú, mind a felsőfokú oktatás ingyenes, de csak annyi tanuló számára, amennyit adott képzésben (középfok és egyetemi tanulmányok tekintetében egyaránt) a munkaerőpiaci helyzet, előrejelzés alapján ésszerű felvenni, képezni. A magyar csoport tagjai ezt a centralizált irányítást egyértelműen jónak tartották: megegyeztek abban, hogy a magyar szakképzésben és felsőoktatásban is alapvető gondjainkat megoldaná, ha hasonlóan járna el a magyar állam.

- A magyar kollégák nagy érdeklődéssel hallgatták, hogy **hogyan oldja meg a Norvég állam a pedagógusok „munkanélküliségét”, pontosabban, hogyan gondoskodik a munka nélkül maradókról.** Mivel a szakképző iskolába az adott szakmára mindig csak annyi tanulót vesznek fel, amennyinek gyakorlati képzőhelyet is tudnak biztosítani, így időnként a szakmai tanárok nem jutnak elegendő órához, s így nincs munkájuk. Tekintettel azonban arra, hogy ez nem az ő hibájuk, az állam továbbra is alapfizetést biztosít számukra, valamint, nyilvántartja őket egy adatbankban, mint munkára várókat. Továbbá, a munkából való kiesés idejére támogatják továbbképzésüket, átképzésüket is.
- A fenti sorokra vonatkozóan, érdemes még egyszer szólni az állami irányítás központosítottóságáról. Ha a tanuló olyan szakmát szeretne tanulni, amihez nincs gyakorlati hely – valószínűleg azért, mert a szakmában túlképzés van -, akkor vagy elköltözik egy másik iskola közelébe, vagy belátja, hogy másik szakmát kell választania. A tanulói, szülői jogokat tehát tiszteletben tartják, de **az egyéni jogok a polgárok hosszútávú érdekeit, az állam hatékony működésének feltételeit nem írhatják felül.**

A beszélgetések során a csoport megismertette a norvég kollégákkal a magyar oktatási rendszer és szakképzés sajátosságait is, szintén rugalmasan, az érdeklődő kérdések alapján. A norvég kollégák is levontak néhány következtetést, megállapítást a magyar rendszerről.

- A magyar iskolarendszer erénye, hogy 18 éves korig kívánja biztosítani a gyermekek számára az ingyenes és átjárható oktatást.
- Igen sokszínű az iskolarendszer, sokféle iskolatípus van jelen a palettán.
- Érdekes számukra, hogy sok az egyházi fenntartásban lévő iskola, de számosak az alapítványi, azaz privát iskolák is – Norvégiában nincsenek egyházi fenntartású iskolák, privátiskola is kevés van, s azok általában gimnáziumok.
- Megállapították, hogy még a centralizált irányítás mellett is, túl sok a magasan kvalifikált fiatal Norvégiában, épp úgy, mint Magyarországon – s ők nehezen kapnak a képzettségüknek megfelelő munkát (ezzel együtt, Norvégiában a munkanélküliség csak 2%-os).

A fenti elméleti megfontolások alapját azonban nem csak a szakmai beszélgetések, kölcsönös prezentációk adták. A tanulmányút szervezésének és lebonyolításának fontos eleme volt az eleven gyakorlat, vagyis az, hogy a résztvevők végigjárják a tantermeket, betekintsenek a foglalkozásokra, megvizsgálhassák a tanműhelyek kialakítását, felszereltségét. **Minden kolléga üdvözölte az üvegajtóval tagolt foglalkozási termeket: a folyosón végigsétálva azonnal ellenőrizhető volt a termekben tartózkodó tanulók munkafegyelme, s ezen keresztül a foglalkozást vezető tanár pedagógiai elkötelezettsége is.**

Az iskola étterme többfunkciós: egyszerre alkalmas a napi étkezések lebonyolítására és az elegáns vendéglátásra. Ez köszönhető a világos faburkolatnak, tölgyfapadlónak, a hatalmas franciaablakoknak, az igényes és strapabíró székeknek, izléses színvilágnak. A csoportnak különleges élmény keretében nyílt módja arra, hogy meggyőződjön ez utóbbiról is: a csoportunkat fogadó és vezető norvég kolléga épp egy közeli nemzetközi szakácsversenyre készítette fel egyik tehetséges tanítványát. Egyik este „főpróbát” tartottak, s a magyar csoportot látta vendégül a fiatal szakácsstanuló. Gyertyafényes, gyönyörűen terített asztalnál fogyasztottuk el háromfogásos versenymenüjét – igazán kitűnő volt. A norvég tanuló nagy izgalommal várta ezek után a kritikákat.

Csoportunk szakács oktatói a legapróbb részletekre is kiterjedő figyelemmel vettek górcső alá minden momentumot, s látták el tanácsaikkal, építő javaslataikkal a versenyzőt, s latolgatták a lisszaboni versenyen az esélyeket a fiút felkészítő norvég kollégával.

Az iskola elméleti és gyakorlati foglalkozásokra kialakított helyszínei mellett a csoportnak lehetősége nyílt arra is, hogy megtekintsen néhány, a tanulóknak részben gyakorlóhelyet, részben a szakképzettség elnyerése után munkahelyet kínáló céget is. Norvégia egyik legpatinásabb szállodájának, a **Britanniának** konyháját, pálmakertjét is megnézhatték, megcsodálhattak egy skandináviai körutazást nyújtó **óceánjáró hajót** is, mint a vendéglátás, idegenforgalom olyan helyszínét, amely a tenger nélküli magyarok számára igazi kuriózum. Jártunk a **Rica szállodában**, a **Tv torony** forgó éttermében, de a napi fogást nyomban áruló és a vendég kérésére azonnal elkészítő **kikötői hal- áruházban** is.