SZAKDOLGOZAT

Nagy Andrea Ágota

2015

Budapesti Gazdasági Főiskola
Kereskedelmi Vendéglátóipari
és Idegenforgalmi Főiskolai Kar

A szakács szakképzés változásai az elmúlt 10 évben a szakiskolában

Konzulens:
Dr. Farkas Julianna
Főiskolai tanár

Készítette:
Nagy Andrea Ágota
Üzleti szakoktató szak
Levelező szak
2015

Konzulensi igazolás a szakdolgozati konzultációkról

Dátum	Téma	Aláírás
2015 03. 23	A szakdolgozat témájának megbeszélése	
2015. 04. 15	A szakdolgozat vázlatának megbeszélése	
2015. 05. 05.	A szakdolgozat utolsó módosításai megbeszélése	
2015. 05. 07.	A szakdolgozat eredményeinek megbeszélése	

(Minimum 3 alkalommal kell a konzulenssel egyeztetni. A dátum mellett szerepelnie kell, hogy miről volt szó az adott időpontban.)

Konzulensi nyilatkozat

Igazolom, hogy NAGY ANDREA ÁGOTA hallgató

(képzés: BA szak/szakirány: ÜZLETI SZAKOKTATÓ évfolyam: IV. tagozat: LEVELEZŐ),

a konzultációkon .... alkalommal megjelent. Igazolom továbbá, hogy a szakdolgozat általam látott legutolsó – értelemszerűen nem a végső, a hallgató által leadni kívánt és elektronikusan is megküldött – változata a még javasolt kisebb változtatásokat figyelembe nem véve, kielégíti egy szakdolgozattal szemben támasztott formai és tartalmi követelményeket.

Budapest, 2015 Május hónap 08. nap

konzulens aláírása

A konzultációs lap eredeti példánya befűzendő a szakdolgozat fekete bőrkötésű első példányába, másolata a másodpéldányába (spirál-kötött)!

Hallgatói nyilatkozat a szakdolgozat leadásához

Alulírott NAGY ANDREA ÁGOTA

a Budapesti Gazdasági Főiskola Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

BA képzésének ÜZLETI SZAKOKTATÓ szakos/szakirányos LEVELEZŐ tagozatos

hallgatója nyilatkozom, hogy a

A SZAKÁCS SZAKKÉPZÉS VÁLTOZÁSAI AZ ELMÚLT 10 ÉVBEN A SZAKISKOLÁBAN

címmel bírálatra és védésre beadott szakdolgozat saját munkám eredménye, amelynek elkészítése során a felhasznált irodalmat a szerzői jogi szabályoknak megfelelően kezeltem (a szükséges lábjegyzet / végjegyzet hivatkozásokat, valamint az ábrák hivatkozását megfelelően helyeztem el).

Budapest, 20 15. MÁJUS hónap 7. nap

Nagy Andrea Ágota

hallgató aláírása

Tartalomjegyzék

I. Bevezetés, azaz a témaválasztás indoklása 2

II. Gazdasági trendek és a szakképzés összefüggései 4

II./1. A szakképzésről általánosságban 4

II./2. Értékek és célok a szakiskolai képzésben 7

II./3. Szakács szakma oktatásának változásai, történelmi áttekintése 10

II./3./1. Történelmi éttekintés 1945 előtt 10

II./3./2. A háború után 11

II./4. A gazdasági válság hatása a szakképzésre 13

III. A szakács szakképzés változásainak bemutatása a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola tükrében 15

III./1. Az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola rövid története 15

III./2. Az elmúlt 10 év szakács szakképzés változásai a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendáglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában 20

III./2./1. 3 éves képzés szakács szakmunkásképzés 20

III./2./2. 2 plusz 2 éves szakács szakképzés nem moduláris 25

III./2./3. 2 plusz 2 éves szakács szakképzés moduláris 28

III./2./4. 2 plusz 3 éves szakács szakképzés moduláris 36

III./2./5. Hároméves duális képzés 38

IV. Az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóiapari Szakközépiskola és Szakiskolában végzett tanulók által kitöltött kérdőívek kiértékelése 44

V. Befejező gondolatok 56

VI. MELLÉKLETEK 58

VII. ÁBRAJEGYZÉK 80

VIII. IRODALOMJEGYZÉK 81

I. Bevezetés, azaz a témaválasztás indoklása

„Az embert nem lehet valamire megtanítani,

csak hozzá lehet segíteni,

hogy a tudást maga szerezze meg!”

Galileo Galilei

Témaválasztásomban leginkább az motivált, hogy a szakács osztályok képzési rendszere gyakran változik. Szakács szakoktatóként a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában dolgozok már hat éve, és ennyi idő alatt is már elég sok változáson ment keresztül a szakképzés. Sajnos nem az oktatás színvonala változott, hanem a képzés időtartama, a szakmai vizsga követelményei szintvizsgák és modulok.

Hazánkban a szakmai és gazdasági igények egyre erőteljesebben változnak, és nem lehet a kettőt elválasztani egymástól. A gazdasági igényeket csak úgy tudjuk kielégíteni, ha követjük a gasztronómiai evolúciót a szakácsképzésben. Biztosítanunk kell a gazdaság igényeinek megfelelő és kellő számban rendelkezésre álló szakembert, és az oktatásnak követnie kell a munkaerő piaci igényeket. A mai gyorsan fejlődő digitális világban, a modern konyhatechnológiák is egyre elfogadottabbak, az étlapok tartalmát bővítik a sous vide-olt vagy konfitált ételek sora, melyek napjainkban már természetessé váltak. Ezzel szemben az ételkészítési ismeret könyvek nem tartalmazzák e konyhatechnikák egyikét sem.

Szakdolgozatban célként fogalmaztam meg, hogy a szakács szakoktatásban az elmúlt tíz év során bekövetkezett változásokat saját tapasztalataim, kutatásaim alapján mutatom be.

Úgy vélem, szükségszerű újragondolni a hazai szakács szakképzés komplex rendszerét, mivel a magyar gasztronómia jóval fejlettebb, mint a jelenlegi szakácsoktatás. Hipotézisem alátámasztásához felhasználom a 6 éves szakoktatói

tapasztalataimat, mélyinterjú keretében vizsgálom szakemberek véleményét, kérdőívek segítségével iskolánkban végzett tanulók pályakövetését vizsgálom.

Pedagógusként, szakoktatóként úgy gondolom, hogy az oktatónak támogatnia kell a tanulót abban, hogy felelős tagja legyen társadalmunknak. Egy olyan értékrendszer elfogadására kell a tanulót nevelni, mely középpontjában a teljesítmény áll. Ehhez motiválni kell a diákokat annak érdekében, hogy jobb teljesítményre ösztönözzük őket. Fontosnak tartom, elérni a diákoknál a belső motivációt, vagyis felkelteni az érdeklődésüket, tudásvágyukat és kíváncsiságukat. Külső motivációról beszélhetünk, ha a szüleinek, tanárainak, barátainak kíván a diák megfelelni. Mindezek ellenére a legfontosabb motivációnak a dicséretet tartom. Nagyon nagy szükségük van a diákoknak egy jó szóra, elismerésre és legfőképp a szeretetre.

A mai modern gasztronómiában egy jó szakácsnak, elhivatottnak, kreatívnak, precíznek, jó problémamegoldó képességgel rendelkezőnek, jó kézügyességgel, jó íz és szagérzékkel kell rendelkeznie. Ugyanakkor nem szabad megfeledkeznünk a folyamatos tanulásról, megújulásról és a rohamosan fejlődő gasztronómiai kultúráról.

II. Gazdasági trendek és a szakképzés összefüggései

II./1. A szakképzésről általánosságban

Szakdolgozatom, e részében azokat az alapfogalmakat kívánom tisztázni, mely a téma bemutatásához elengedhetetlen.

Először is fontosnak tartom meghatározni, hogy mit is értünk oktatás, oktatási intézmény alatt.

Az ***oktatás*** a nevelés egy része, mely ismeretátadási folyamatot, a műveltség megszerzését jelenti, továbbá a személyiség fejlesztésre az intellektuális képességek átadása által hat.[1] Ezt a meghatározást még a tanulmányaink alatt a didaktika előadáson is hallhattuk. Szakmai munkám során az oktatást a gyakorlati órák keretén belül végzem, mely során alkalmazom a didaktika által adott lehetőségeket. A didaktika, az oktatás elméleti része, ami nem feltétlen elméleti óra keretében zajlik. El sem tudnám képzelni a saját gyakorlati foglalkozásaimat elméleti anyag nélkül. Azonban bizonyos alapelveket meghatároz, melyek útmutatóul szolgálnak a tanítás folyamatában. Az oktatás színhelye az iskola, esetemben az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola, azaz az oktatási intézmény. Megkülönböztetünk intézményes, más néven iskolai oktatást. Az intézményen kívüli oktatás körébe tartoznak a sporttal, zenével illetve egyéb iskolán kívüli foglalkozások oktatása, illetve a gyakorlati munkahelyek. Az oktatási intézmények összessége az iskolarendszer, mely alkalmazkodik a társadalom demográfiai és gazdasági változásaihoz.

Fontos még tisztáznunk a ***közoktatás*** fogalmát, hisz ennek törvényekbe foglalt formája adja meg az oktatás alapját, kiindulópontját. Mint a szó eleje is utal rá, a közösség érdekében, a közösség szolgálatában, közmegegyezéssel szabályozza az oktatást. A közoktatásra jellemző vonások közé tartozik, hogy organizálása állami pénzen zajlik, meghatározott korig kötelező, és az állam befolyásolja, irányítja.

[1] Budapesti Gazdasági Főiskola, 2013/2014, Didaktika előadás, Oláhné Zieser Zsuzsanna

1993. évi LXXIX. törvény, IV. fejezete[2] a közoktatásról, megszüntette a szakmunkásképző iskolát, és bevezette helyette a szakiskolát. Számomra érdekesnek bizonyult ez a változtatás, mert úgy gondolom, a „munkás” szónak üzenete van. Mégpedig olyan formában, hogy aki szakmunkásképzőben szerezte végzettségét, az fizikai munkával keresi kenyerét.

A szakiskolai felvételnek vannak törvényi keretei, melyet a nemzeti köznevelésről szóló 2011. évi CXC. törvény és a nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII.8.) EMMI rendelet szabályoz.[3]

Dolgozatom későbbi részében foglalkozok még a középiskolába való felvétellel, ezért most csak annyit említenék, hogy feltétele az alapfokú iskolai végzettség, vagyis az általános iskola elvégzése, ennek hiánya esetén, a 16. életév betöltése mellett a szakiskolában szervezett, Köznevelési Hídprogram szerinti tanév teljesítése.

A ***Köznevelési Hídprogram*** egy újfajta oktatási forma, mely a 16 év alatti fiatalokat célozza meg, akik az általános iskola után nem érik el a minimum követelményt a felvételnél, egyik középiskolába sem. Ezek a hátrányos helyzetű és kisebbségi diákok zömmel azok, akik a felzárkóztató program nélkül, elkallódnának, szakképesítés hiányába alkalmi munkából tengődnének, és előbb- utóbb a munkanélküliek táborát erősítenék. Ezért véleményem szerint szükség van erre a programra, feltéve, ha a szakiskolák felkészültek ilyen diákok képzésére és felzárkóztatásukra, azaz a személyi feltételek adottak.

Megkülönböztetünk Híd I. és Híd II. programot. A kettő közti különbség, hogy míg a Híd I. program a tankötelezett fiataloknak szól, egy tanévnyi idejű és az általános iskola kezdeményezi a programba való bekerülést, addig a Híd II. program a tankötelezettségi korhatárt betöltött, általános iskolai végzettség nélküli fiataloknak szól, és egy vagy két tanévnyi ideig tart. Továbbá a Híd I. program elsődleges célja a tanulók visszairányítása az oktatásba. Ezáltal, képesek a felzárkóztatásra és felvételt nyerhetnek a szakképzésbe, majd sikeresen be tudnak illeszkedni a munka világába.

---

[2] http://www.complex.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=99300079.TV, 2015.03.16.

[3] A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII.8.) EMMI rendelet 2015. 03. 16.

A Híd II. program célja is a szakképzésbe való bekapcsolódás, azonban a program végén a tanulók komplex vizsgát tesznek és rész-szakképesítést szereznek, mellyel szintén könnyebben munkába állhatnak.

A gyerekeknek kötelező iskolába járni és tanulni, bizonyos korig, mely kort a törvény határozza meg. Ez a ***tankötelezettség***, ami jelenleg 16 év.

A 2013. tanév szeptemberétől, minden szakiskola számára kötelező volt elindítani a legújabb képzési formát, a duális képzést, mely három évfolyamos. Jellegzetessége, hogy az első évben iskolai, szakmai tanműhelyi - jelen esetben - tankonyhai gyakorlat is része a tanulmányoknak, a második illetve harmadik évfolyamban a gyakorlati oktatás csak a gyakorlati helyeken történik, ezért nevezik gyakorlat orientált képzésnek.

Időközi vizsgákon, ***szintfelmérő vizsgákon*** a fent említett szakiskolai képzések mindegyikében kötelesek a tanulók részt venni, melyet a MKIK (Magyar Kereskedelmi és Iparkamara) szervez és bonyolít le. E vizsga sikeressége juttatja el a tanulókat a következő évfolyamra, vagy engedélyezi a záró szakvizsga letételét.

Kimenő jelleggel működik még a régi típusú képzés, a kettő plusz két éves, mely a 9. és 10. évfolyamon alapképzést nyújt, közismereti tantárgyak keretében és 11. és 12. évfolyamon jelentkeznek a szakmai tantárgyak. Ebben a képzési formában a gyakorlati oktatással már 10. évfolyamban találkoznak a diákok, igaz alacsonyabb óraszámban, de 11. évfolyamtól tankonyhai és munkahelyi gyakorlat egyaránt szerepel az órakeretben.

Említést kell tennem az érettségire épülő szakiskolai képzésről is, mely két év alatt végezhető el moduláris rendszerben, fontosnak tartom kiemelni, hogy az elméleti oktatás mellett a gyakorlat is jelen van az iskolában és a gazdálkodó szervnél egyaránt.

Mi is az a ***moduláris rendszer***? Ez egy modern, az Európa Uniós elvárásoknak megfelelő képzési forma, mely könnyebben lehetővé teszi a rokon szakmák átjárhatóságát és biztosítja az életen át tartó tanulás, a lifelong learning lehetőségét.

A tanulók a képzés végén a modulzáró vizsgák letétele után, az SZVK (Szakmai Vizsga Követelmények) előírásai alapján záróvizsgát tesznek, mely vizsgák minden képzési formában eltérnek egymástól.

II./2. Értékek és célok a szakiskolai képzésben

„Az oktatás-nevelés minősége--mint minden más szakmai terület-- csakis a társadalom tükrében vizsgálható. A társadalom működésének valamennyi megnyilvánulása (gazdasági, erkölcsi, jogi, politikai stb.) közvetlenül vagy/és közvetetten hat a közoktatás-nevelés területére, óvodák, iskolák életére is.”[4]

Pedagógiai szakirodalmak sora foglalkozik az országos szinten tapasztalható, évről-évre hanyatló tanulói teljesítményekről, mely okát Lappints Árpád egyik tanulmányában így fogalmazta meg: *„E negatív helyzetek hátterében többnyire a gyermek környezetében meglévő értékvesztés, értéktagadás, értékhiány áll.”*[5]

Mit is jelent az ***érték***? Az érték az ember és a világ viszonyából származik, vagyis abból, ahogy az ember a világ, a valóság és önmaga jelenségeit szemléli, értelmezi és értékeli. Hétköznapi értelemben az érték mindazt jelenti, ami fontos számunkra, a mi szempontunkból lényeges, vagyis egy olyan kategória, amely a társadalmi többség által általánosan elismert képzetet jelöl valami kívánatos, elérendő célról. Amikor különböző cselekvési, választási alternatívák kínálkoznak, az érték az előnyben részesítés alapjául szolgál. [6]

Értékrendünk kialakulását többek között befolyásolja a család kulturális és műveltségi szintje, ezen kívül társadalomban betöltött szerepe, személyiségtípusai, hitvallása.

A gyermekek, tanulók életében az első szocializációs színtér a család, melyben az apa, az instrumentális vezető, aki eltartja a családot, az anya pedig az expresszív, emotív vezető, aki a nyugodt érzelmi hátteret biztosítja. Sajnos, ez a családi felállás látszik igencsak erőteljesen megváltozni manapság. Én azt tapasztalom, hogy a szülők vagy nagyon sokat dolgoznak, vagy egyáltalán nem dolgoznak, és munkanélküliekké válnak az alacsony iskolázottságuk miatt. Ezek azok a tények, melyek igazolják az

---

[4] H. Farkas Julianna Értékek, célok, iskolák 2006. 22. p.
[5] H. Farkas Julianna Értékek, célok, iskolák 2006. 22. p.
[6] H. Farkas Julianna Értékek, célok, iskolák 2006. 22-23. p.

iskolák felelősségét a gyermekek fejlődésében, nevelésében, értékrendjük kialakításában.

Erről ad bizonyosságot az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola tantestülete is, amely szakmai tapasztalatával a legjobb tudásával és meggyőződésével készítette el pedagógiai programját. Ebben rögzíti az intézményben folyó nevelőmunka legfontosabb mutatóit:

„Az iskola értékrendjében emberközpontú, tanulóinak elsősorban az ember tiszteletén, megértésén és szükség szerint segítésén, a másság elfogadásán alapuló értékekkel kell rendelkezniük."[7]

Ez a dokumentum megfogalmazza a szakiskola célkitűzéseit is:

„Szakiskolai tanulóinkat a szakképesítés megszerzésére készítjük fel, célunk, hogy végzőseinket versenyképes munkaerő-piaci pozícióba hozzuk a 21. század követelményeinek megfelelően a változásokhoz rugalmasan alkalmazkodni tudó, kreatív, döntési képességgel, aktív szerepvállaló képességgel és fejlett önértékeléssel, empátiával rendelkező tanulókat kívánunk oktatni és nevelni. Oktatási és nevelési tevékenységünk egyre inkább feleljen meg a város és a régió polgárai (szülők, tanulók, pedagógustársaink) elvárásainak, ezen túl mindinkább a város és környéke kulturális-oktatási szellemi centrumává váljék."[8]

A pedagógus értékközvetítő szerepéről megoszlik a tudósok véleménye, abban azonban egyet értenek, hogy a pedagógus ne csak oktasson, hanem nevelő munkát is végezzen.

A nevelés definíciója szerint az idősebb generációk célzottan és spontán módon is tudatosan megpróbálják átörökíteni, átadni a fiatalabb generációknak az általuk helyesnek vélt értékeket, mint a társadalmi átlagnormák szerinti szocializáció,

[7] Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközép és Szakiskola Pedagógiai Programja 2013.
[8] Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközép és Szakiskola Pedagógiai Programja 2013.

személyiségfejlesztés.[9] A nevelés tekintetében leggyakrabban felmerülő kérdés, hogy mire és mivé kell nevelni a gyereket. Jó esetben a családi neveltetés és az iskola értékrendszere között kompatibilitás van, és a gyermek megfelelő személyiségfejlődéséhez vezet. Azonban az eltérő értékrendszer közvetítése egy életre kiható személyiségzavart eredményezhet. A pedagógus értékközvetítő szerepét Ancsel Éva filozófus abban látta, hogy:

„Megmutassa, milyenné lehet a gyerek, semmint az, hogy milyenné kell lennie."[10]

Véleménye szerint nem helyes az autokratikus pedagógusi magatartás, de a túlzott jó tanár-diák viszonyt elítéli, hisz létezik az alá-fölérendeltségi viszony. Lóránd Ferenc, a pedagógia docense, úgy vélekedik, a pedagógusnak az értéket helyesen kell felismertetni, és nem átadni illetve közvetíteni. Szerinte a jó pedagógus nem a saját értékrendjét közvetíti a diák felé, hanem tolerálja, elfogadja a tanulók önmegvalósításait.

A fenti két vélemény mindegyikével egyetértek, és a mindennapi munkám során alkalmazom is. Úgy gondolom a tekintélyt, a tiszteletet nem szigorral és büntetésekkel tudja elérni a pedagógus, hanem őszinteségével, következetességével és hitelességével.

„ Az értékek társadalmi szintű változása és differenciálódása Magyarországon a 70-es évek végén és a 80-as években kezdett érzékelhetővé válni, majd a rendszerváltozást követően még inkább felerősödött. Mindez a deviáns jelenségek számának növekedésével járt együtt." [11]

A deviánsviselkedés a szakiskolában is fellelhető. A fiatalkori devianciák kialakulásában, és azok prevenciójában, megelőzésében fontos szerepe van az iskolának. A deviancia egy olyan magatartásforma, mely megszegi a közösség, jelen esetben az iskola által elfogadott normákat. Idetartozik az alkoholfogyasztás és a drogfogyasztás, mint napjaink és gyerekeink főellensége. Én még idesorolnám a

[9] H. Farkas Julianna Értékek, célok, iskolák 2006. 30. p.
[10] H. Farkas Julianna Értékek, célok, iskolák 2006. 31. p.
[11] H. Farkas Julianna Értékek, célok, iskolák 2006. 35. p.

dohányzást is főleg, ha az iskola mellékhelységében történik. Ismerünk egyéb devianciákat is, mint például az öngyilkosság és bűnözés is, de ez iskolánkban nem jellemző. A devianciák elleni leghatékonyabb prevenció egyik módja az iskolai felvilágosítás szakemberek bevonásával, fel kell hívnunk a figyelmet a káros hatásokra, és ki kell alakítanunk megfelelő gondolkodásmódot. Nem akkor kell szerintem ezekről a viselkedési normákról beszélni, amikor esetleg megtörténik, hanem jóval hamarabb. Az a tapasztalatom, hogy sokszor lelki problémákra is visszavezethető ez a viselkedési forma. Sajnos sok a csonka családból származó tanuló, vagy éppen válófélben lévő szülők gyermeke nem tudja feldolgozni a családjában történteket. Nem mer senkivel beszélni a kialakult helyzetről, mert szégyennek éli meg a helyzetet. Ilyenkor könnyen rossz társaságba keveredhetnek a diákok, hisz a szülők figyelme is lanyhul. Ugyanakkor ezzel szemben a deviancia jele gyakran a jómódú családok gyermekeinél is megjelenik. A szülők a gyermekkel való törődés hiányát, a szeretet hiányát, közös családi programok hiányát önmaguk megnyugtatása miatt, pénzzel kívánják kompenzálni, pótolni. Tipikusan ezek a szülők szokták az iskolára hárítani a felelősséget gyermekük problémája esetén.

Kiemelendőnek tartom annak hangsúlyozását, hogy a hármas egység nélkül: gyermek- család (első szocializációs színtér) - iskola (második szocializációs színtér), nem tudunk a jövő társadalmának egészséges, testi - lelki fejlődésében kiegyensúlyozott, megfelelő értékrendekkel és célokkal bíró gyermekeket nevelni.

II./3. Szakács szakma oktatásának változásai, történelmi áttekintése

II./3./1. Történelmi éttekintés 1945 előtt

Hazánkban a szakképzés a 19. sz. második felében alakult ki. Az 1868. évi 38. törvény kimondta az iskola kötelezettséget a 6-12 éves korig. Problémát jelentett azonban a tankönyvek és felszerelések beszerzése, de ennél nagyobb gondot okozott, hogy a szülők nem kívánták gyermekeiket iskolába járatni. Ez a törvény lassú eredményt hozott minek hatására a lakosság megtanult, írni, olvasni.

Az 1884-es évi ipartörvény tette kötelezővé a városi és községi tanonciskolák létrehozását, letéve ezáltal a tanoncoktatás iskolarendszerű alapjait, ami viszont nem volt egységes.

Az eddigi egységesség hiányát az 1893-ban kiadott Tanterv és Utasítás pótolta, mely minden iskola számára előírt kötelező elméleti tartalmat. Abban az időben ez a tantervnek felelt meg. Néhány év múltán, az 1900-as évek derekán bevezetésre került a tanműhelyi oktatás is.

A tanonciskolára vonatkozó jogszabály csak az iskolába járást tette kötelezővé, de semmilyen iskolai végzettséget nem adott.

1919-ben a szakképzés koncepcióját átfogóan dolgozták ki, melynek következtében ez a reformtervezet létrehozta 8 osztályos általános iskolát és a 4 éves középiskolát, és kiemelte a szakmunkásképzést. A szakképzést szerves részének tekintették a közoktatásnak, azaz inkább nevezték pedagógiai kérdésnek, mint termelési munkaerőkérdésnek. A szakképzés reformját képezte a 8 osztályos népiskolára épülő 4 éves szakiskola.

II./3./2. A háború után

A második világháború után a magyar szakoktatás meglehetősen rossz állapotban volt. Az ország demokratizálásnak indult, megindult a gyárak, bányák, bankok államosítása, ami kedvezően hatott a szakoktatás számára, hisz fejlődésre adott lehetőséget.

1945 novemberében megkezdődött az oktatás átszervezése, reformja, mely során törvénybe iktatták a 8 osztályos általános iskolát, a tankötelezettséget 6-14 éves korra emelték. A tanonciskolák 1949-ig szinte változatlanul működtek. Vegyes összetételűek voltak tanulói, hiányosak voltak az oktatás feltételei és nem voltak megfelelően képzett szaktanárok sem. Ezzel szemben a szakmunkásokra egyre nagyobb igény mutatkozott, így kialakultak az úgynevezett munkahelyi átképző „gyorstalpaló” tanfolyamok, melyek szakmai minimummal rendelkeztek.

1952-ben, az érettségire felkészítő általános műveléssel párhuzamos szakképzés keretei között zajlott a technikusi képzés, a 8 általános iskolai évfolyamra épülő 4 éves képzés. A technikusi vizsga érettségit is adott és félév szakmai gyakorlat után, vizsga

letételével szakmunkás bizonyítványt is adott. 1952-1957 között létrejött a közétkeztetési technikum, ezt követően 1957-1967 között alakult ki a vendéglátóipari technikum.

Ekkor a tanoncok jogállása is változott, hiszen a tanoncot ezek után iparostanulónak nevezték. Ebben az új szakmunkásképzésben törekedtek a nevelés, az elmélet és gyakorlat egységére. Ez a törvény kimondta továbbá, hogy tanulószerződést azzal lehet kötni, akik betöltötte 14. életévét, elvégezte az általános iskola vagy a népi iskola 8 osztályát. Kimondta a törvény továbbá, hogy a tanulók képzése részben az üzemben és részben az iskolában történik. A rendelkezés arról is szólt, hogy a tanulók képzése az iskola elvégzésével és segédvizsga letételével ér véget.

1961. évi III. törvény, az oktatási reform, a konszolidáció jegyében jött létre, mely célja az oktatási rendszer megerősítése és fejlesztése volt. Ez a szakképzés történetének fontos állomása. Megerősítette a nyolcosztályos általános iskolára épülő középfokú oktatást, a 3 éves szakmunkásképzést és a 4 éves középiskolákat. Ebben az időszakban három középiskola típus volt. Ekkor alakultak ki a szakközépiskolák a már meglévő gimnáziumok és technikumok mellett. Igaz mindhárom érettségit adott, mégis más volt a súlya. A technikumban végzettek számítottak a legszínvonalasabbnak, ők voltak a „középkáderek”, a szakközépiskola tanulói az érettségi mellett szakmunkás bizonyítványt kaptak, és a gimnazisták szakmai előképzettségben is részesültek csak.

Ennek a rendszernek köszönhetően tömegével kerültek ki érettségivel rendelkező tanulók, akik értelmiségi pályára vágytak, és nem állt szándékukban fizikai munkát végezni.

Ekkor történt meg a technikusképzés leválasztása a középiskolai képzésről. A tanulók olyan érettségi vizsgát tettek, mely keretei között elméleti és gyakorlati tudásukat is megmutathatták a szakmai képzési és vizsgakövetelmények alapján, melyben külön hangsúlyt kapott az éttermi szakterület, így a szakácsszakma is.

A szakképzés fejlesztését a 1969.évi 6. törvény írta elő, minden szakmában egységesítették a képzést a képzési idő növelése nélkül. Innentől jelenik meg a szakmunkásképzés. Megszűnt a tanulószerződés, és az iskolával álltak jogviszonyban a tanulók, az iskolák feleltek a tanműhelyi képzésért és a tanuló munkahelyre való

kihelyezéséért. A képzési idő a 8 általánost végzetteknek 3 év, az érettségizetteknek másfél év volt. Biztosították a lehetőséget a továbbtanulni szándékozó szakmunkások részére, hogy a munka mellett esti vagy levelező tagozaton érettségi bizonyítványt szerezzenek.

1971-ben a szakoktatás szakemberei hónapokon át tartó vizsgálatot végeztek, mely eredményeként a szakmunkásképzés fejlesztésére tettek javaslatot. Ennek hatására 1972 júniusában a megszületett az állami oktatás fejlesztéséről szóló határozat, mely feladatai között szerepelt a szakmunkás hivatás nagyobb társadalmi és anyagi megbecsülése, a munka melletti továbbtanulás lehetőségének biztosítása és támogatása, valamint a technikusi képzés tanfolyami rendszerének létrehozatala.

1978-tól érvénybe lépő új tantervek mellett, a nevelő-oktató munka egysége állt a középpontban, mely hangsúlyozta az iskolán kívüli nevelő-oktató munka fontosságát is.

II./4. A gazdasági válság hatása a szakképzésre

A nyolcvanas évek végére a magyar gazdaságban nagy változások történtek, melyek kilátástalan gazdasági helyzetet teremtettek, és az ország válságba került. Rendszerváltás zajlott le az országban, mely az oktatásra is hatással volt. A rendszerváltás következményeként liberalizáció az oktatás területén is észrevehető volt, néhány iskola új iskolatípus bevezetésével próbálkozott, mint például az „integrált képzés”. Alapja, hogy a szakképző iskolába felvett tanulókat 3 féléven keresztül közismereti tantárgyak mellett, a szakács-, cukrász-, és pincérszakma elméleti és gyakorlati alapjaival is megismertették. A harmadik félév végén a tanulmányi eredményüktől függően dőlt el, hogy szakközépiskolai vagy szakmunkásképző iskolai egyszakmás oktatásban folytatják tanulmányaikat. [12]

Ugyanebben az időszakban kétszakmás szakmunkásképzési modell is kidolgozásra került az egyik iskolában, mégpedig szakács-cukrász és szakács-pincér szakmapárosításban, így lehetőséget adva két szakma megszerzésére 3 és fél év alatt.

[12] Zsolnay Gábor, Az ételkészítési ismeretek és gyakorlatok tanítása, 1998.31. p.

Ezek az iskolatípusok úgy gondolom, nem teljesen a gazdasági és munkaerő piaci igények felmérése alapján jöttek létre, hanem az iskola működése és fennmaradása volt a cél.

A privatizáció hatására az iskolák sem maradtak az állam monopóliuma alatt, az önkormányzat tulajdonába kerültek. Az egyházi iskolák is visszakerültek a felekezetekhez, azonban jóval kisebb arányban, hisz 1948 előtt 58 %-os volt a felekezeti iskolák aránya, 1989 után pedig ez mindössze 7%-ot tett ki. Napjainkban azonban, ez az érték az államosítási program hatására 12% körüli értékre emelkedett.

1990-től egymást követték a tanügyi reformok, melyek az oktatási reformok, a Nemzeti Alaptanterv, a kerettanterv és új törvények formájában mutatkozott meg.

Az oktatási rendszer differenciálódása már ekkor folyamatban volt, de a „jogi szabályozásra csak az 1993. évi közoktatási és felsőoktatási törvényekben került sor. Ennek értelmében kitolódott a tankötelezettség korhatára 16, majd 18 évre, a szakképzés rendszere egységesült, új iskolatípusok, képzési formák jöttek létre.”13 7/1993. (XII.30.) MüM rendelet alapján az Országos Képzési Jegyzék bevezetésre került, mely a szakképzések adatait tartalmazta.

1996-ban a szakközépiskolai képzésben is módosulás következett, a 4 év elvégzése után közismereti érettségi vizsgát tettek a diákok és ezt követte az 1-2 éves szakmai ciklus elvégzése technikusi végzettséget kaptak a diákok.

A leggrandiózusabb szerkezeti változást a 9-10. osztály általános bevezetése jelentette 1998-ban. Minden középfokú oktatási intézményben indultak ezek az alapozó évfolyamok, és elvégzésük után kezdhették a tanulók a szakiskolai tagozatot, ami jelen esetben 2 év volt.

---

[13] **Magyarország, a változások tükrében, Az oktatás 1989-2009 - Központi Statisztikai Hivatal**

http://www.ksh.hu/docs/hun/xftp/idoszaki/mo/mo1989_2009.pdf [olvasva 2015. április 23.].

III. A szakács szakképzés változásainak bemutatása a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola tükrében

III./1. Az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola rövid története

A dolgozatom korábbi részében említettem az 1884. évi ipartörvényt, mely a tanonciskolákról rendelkezett. Ennek következményeként a ceglédi Tanonciskola 1885. január 5-én nyitotta meg kapuit. A tanoncok heti 6 napot dolgoztak, 10-12 órás munkaidőben és hetente csak egyszer, vasárnap jártak iskolába, innen az elnevezés.

1950-ben ismét névváltozás történt, Munkaerő tartalékok Hivatala 77. számú Iparostanuló Iskola, ebben az időben csak kereskedő képzés folyt. Az első szakács osztály indítására 1967-ben került sor.

1956-ban önálló iskola lett, Pest Megyei V. B. 1. sz. Kereskedő Iskola néven, a Pesti út 7. szám alá költözött, de igazgatásilag és gazdaságilag a 203. sz. Bem József Ipari Szakmunkásképző Intézettel volt közös.

Az 1968-as gazdasági reformnak köszönhetően fejlődésnek indult a kereskedelem, ezáltal a szakma csoportok bővültek, és ettől a tanévtől vette fel a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskola nevet. Ekkor már hét kereskedelmi szakmát és négy vendéglátóipari szakmát oktattak az iskola tanárai. Ennek a fejlődésnek az eredménye az 1977-78-as tanévben mutatkozott meg.

A megemelkedett tanulói és tantestületi létszám szükségessé tette az intézmény önállósulását, és iskolaigazgató lett, Vígh Ferenc. Ez nagyon jó döntésnek bizonyult, hisz innentől kezdve az iskola egyre nagyobb léptekkel haladt a sikeresség irányába. Az épület felújítására és bővítésre került sor, a tantermek szemléltető eszközökkel lettek felszerelve. Ekkor vált a gyakorlati oktatás komplex tárggyá, ez azt jelentette, hogy heti 1x4 óra volt a gyakorlat ideje és a kabinetekben, ahol a gyakorlati oktatás zajlott, a partner cégek biztosították a tárgyi feltételeket. Kereskedelmi kabinet létesült, és cukrász kabinet, melyet a Pest Megyei Vendéglátóipari Vállalat üzemeltetett. Ekkor a pincér és szakács kabinet anyagi okok miatt még nem valósult meg.

Gyarapodott a partnervállalatok száma, 42 vállalatnál, kisiparosnál, kiskereskedőnél 160 munkahelyen, 220 gyakorlati oktató irányításával dolgoztak a tanulók. A tanulók létszáma 615 volt, és ez magasnak bizonyult. Érdekességként jegyzem meg, hogy ma az iskola tanulóinak létszáma 650 fő, ebből szakiskolai tanuló 354 fő és a gyakorlati munkahelyek száma ma 75.

1. számú ábra http://www.cegledikersuli.hu honlapról

Szakdolgozatom írása során mélyinterjú segítségével szereztem fontos információkat az iskoláról, szakképzésről, tapasztalatokról. Az interjú kérdései az 1. számú mellékletben találhatók. A mélyinterjú alanya Irházi Emőke szakmai igazgatóhelyettes volt. 1989-ben került ebbe az iskolába a tanárnő, amikor az új épület felavatásra került. Ekkor elindult a szakiskolai képzés mellett a szakközépiskolai képzés is. Biológia-kémia szakos tanár, így a kezdetekben az erre épülő szakmai tantárgyakat, élelmiszerismeretet, illetve italismeretet a vendéglátós szakmákban, áruismeretet a kereskedő szakmákban tanított. Mindig is nagyon szeretette a bejövő tanulókat tanítani, hogy megismerje és lássa azt, hogy a kollegáinak esetleg milyen problémáik lehetnek, és maga is személyesen ismerje azokat a tanulókat, akiket felvettek, és majd kiengedik a végén majd remélhetőleg sikeres bizonyítvány birtokában.

1989-ben Irházi Emőke elmondása szerint megtörtént az iskola új épületének az átadása, és névadója Károlyi Mihály lett, aki az ország első köztársasági elnöke volt. Jelenleg is ez az épület ad otthont iskolánknak.

Az oktató-nevelői munka végzéséhez megfelelő mennyiségű tanterem, szakterem, szertár, könyvtár, számítástechnikai labor, tornaterem, udvar és vendéglátós kabinet is a rendelkezésre állt. Lehetőség nyílt a képzési paletta bővítésére, a szakmunkásképzés mellett indult kereskedelmi szakközépiskolai tagozat, vendéglátóipari és külkereskedelmi szakközépiskolai tagozat is. A szakmunkásképzés 3 éves volt, a szakközépiskolai képzés 4 éves volt, és közismereti illetve szakmai érettségit is szerezhettek a tanulók.

Nagyon népszerűek voltak a képzések, így a tanulói létszám felkúszott 800 fő felé. Ennek következtében igény volt a tantestület létszám növekedésére, pedagógus és szakoktató tekintetében egyaránt.

A tanulói létszám folyamatos bővülése tantermi problémákhoz vezetett. Döntés született, a zsúfoltság elkerülése érdekében az iskola kétműszakos lett. Ez azt jelentette, hogy a délelőtti is és délutáni elméleti tanítás is volt. Emellett a tanüzemek egész nap gőzerővel működtek.

A gyakorlati oktatás feladatai is folyamatosan bővültek, hisz a kereskedelmi és vendéglátóipari szakközépiskolai tagozatok szakmai gyakorlati képzése is az iskola épületében valósult meg. A gyakorlati képzéséhez a tárgyi eszközök rendelkezésre álltak, azonban az iskolánkban oktatott szakmák folyamatos fejlesztésre szorulnak, melyeket külső segítségek igénybevételével sikerült megoldani, hisz az iskola költségvetése nem tudta az anyagi forrást biztosítani.

A Leonardo Da Vinci Mobilitás program segítségével a vendéglátóipari szakmákat - cukrász, szakács, pincér- tanuló diákjainknak többször is lehetőség nyílt a nyári szakmai gyakorlatot Olaszországban, különböző városokban tölteni.

A sikeres pályázatok segítségével a tárgyi feltételek mellett a megfelelő személyi feltételeket is meg tudta az iskola teremteni. A gyors fejlődéshez való alkalmazkodás tette szükségessé a pedagógusok és szakoktatók továbbtanulási és továbbképzési lehetőségeit, melyeket a pályázati összegekből fedezett az iskola.

Több mint két évtizedes igazgatói pályafutását követően Vígh Ferenc igazgató urat, Ságiné Szabics Katalin követte az igazgatói székben 2001-ben. A szemléletváltás érezhető volt a kollégák elmesélése alapján. Hisz az igazgató úr vezetői magatartása a „fontolva haladók” sorába tartozott, míg az igazgató asszony egy dinamikus, agilis

közgazdász szemléletet támogatott. A tantestület véleménye szerint időszerű volt az iskola életében e változás, noha a mai napig elismerő szavakkal illeti mindenki az igazgató urat és munkásságát.

Ezekben az időkben fontos változást jelentett a TISZK-ek megjelenése.

„Az önkormányzati fenntartású szakiskolák számára lehetőség nyílt 2004-ben, TISZK pályázatok benyújtására, ami Térségi Integrált Szakképzési Központok létrehozására adott lehetőséget. A Foglalkozáspolitikai és Munkaügyi Minisztérium Humán Erőforrás fejlesztés Operatív Program Irányító Hatósága (HEFOP IH) és az Oktatási Minisztérium (OM) 2004. márciusában pályázatot hirdetett "Térségi Integrált Szakképző Központok" (TISZK) létrehozására.”14

A ceglédi iskolánk is bekapcsolódott a DPM –TISZK (Dél-Pest Megyei) munkájába, az iskola neve azonban, akkor még Károlyi Mihály Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző Iskola volt. A térségből még 7 intézmény jelentkezett és a pályázatban a célok is megfogalmazásra kerültek:

„A ceglédi térségben a hátrányos helyzetű pályakezdő fiatalok munkanélküliségének megelőzése a szakképzési rendszer fejlesztésével változó csúcstechnológia alkalmazásának oktatásba történő bevonása, munkaerő piaci igények kielégítése, élethosszig történő tanulás alapképességeinek megszereztetése”[15]

Pozitívnak értékelendő, hogy a 2006-ban érvénybelépő modulrendszer bevezetésénél nagy segítséget nyújtott a szakképzésben. Továbbá az iskolának nem volt akkor még gyógypedagógusa, fejlesztő pedagógusa és az iskola saját keretéből a TISZK-ben oldotta meg foglalkoztatottságukat a sajátos nevelést igénylő diákok számára.

A TISZK-es pályázati fenntartási időszakban új vezető kezdte irányítani iskolánkat Csuti Emese személyében. Az új vezető közbenjárásának köszönhetően lehetőség nyílt a TISZK- épületében oktatást szervezni, mely következtében néhány elméleti óra és a kereskedelmi kabinet is ott működött, így a két műszak adta nehézségek oldódni látszottak.

---

15 http://www.toldi-nk.sulinet.hu/tiszk/tiszk.html [olvasva: 2015. április 23.].

A változások sokaságából az iskola neve sem maradt ki, 2008-ban az iskola a ceglédi születésű, szőlész és gyümölcsfaiskola-tulajdonos, az alföldi homok meghódítójának nevét vette fel, Unghváry Lászlóét.

2012. év szeptemberétől a nevelőtestület indítványozására belső pályázó nyerte el az iskola vezetésének lehetőségét, aki az iskolai hagyományok tiszteletével ugyanakkor az innovatív gondolkodásmódjával az iskola előrejutását akarta segíteni. Baranyi Tibor igazgató úr régóta erősíti iskolánk tantestületét, szakmai hozzáértését és rálátását az iskola vezetésére bizonyítja, hogy már több vezetői posztot betöltött, korábban már általános igazgató helyettes volt.

Az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskola történeti összefoglalás zárógondolataiként az igazgatóhelyettes asszonnyal készített interjúból idézek, mely a szülői véleményeket tükrözi:

„A szülői elégedettségmérésben egészen messzire visszatekintő eredményeink vannak. 2004-ből származnak az első eredményeink. A 2010-esnek az eredményét tudom kicsit részletesebben elmondani neked. Minden osztályban minden szülővel lehetőség szerint digitálisan, vagy papír alapon töltetjük ki ezt a kérdőívet, ahol 1-től 5-ig értékelhetik a megadott állításokat. Megnézzük, hogy összességében mennyi lesz az átlag, mi az 5 legalacsonyabb és legmagasabb értékekről kapott kérdés. 2010-ben az 5 legmagasabb átlagot 4,8-tól 4,4-ig a következők kapták. **Ha szükséges, el tudom érni a pedagógusokat**. Amit mi az iskola egyik legfőbb erényének tartunk, hogy kellőképpen nyitottak vagyunk, tehát az a hármas egység, amit nagyon fontosnak tartunk; a tanárok, a szülők és a gyerekek összefogása az itt igazolást nyert. Bármikor fogadóórától, szülői értekezlettől függetlenül is jöhetnek a szülők. Meggyőződésünk, hogy csak akkor tudjuk elérni a gyerekkel azt, amire ő képes, ha mind a hárman ugyanazt akarjuk.

A következő, hogy **a jövője szempontjából hasznos dolgokkal foglalkozik gyermekem az iskolában** Ezért vagyunk. Tehát szeretnénk, hogy a munkaerő-piacon, vagy a továbbtanulásban jó eredményeket érjenek el, és ezt a szülők visszaigazolják, hogy így van.

Egyetértek azokkal az elvárásokkal, amiket a gyermekem elé állítanak ebben az iskolában. Örülünk, hogy ez is ilyen magas értéket kapott. Illetve úgy

vélekednek a szülők, hogy jól képzett pedagógusok kezében van gyermekem ebben az iskolában.

Ami a legalacsonyabb átlagot kapta, az is 3,32 %, hogy az **Iskola pedagógusai tartják velem a kapcsolatot** Ez elvileg ellentmondana annak, hogy bármikor elérem a tanárokat. Tehát lehetséges, hogy nem mindig jeleztek úgy a kollegák még 2010-ben, amikor a szülő azt elvárta volna. Az biztos, hogy papír alapú naplóról E-naplóra való váltás nagyon jó dolog. Még nincsenek meg a 2015-ös eredmények, ebben várunk nagy változást. Az átlag még 2004-ben 3,8 volt. Azóta folyamatosan javul. 2006-ban 3,84. 2010-ben már 3,91 volt. Kíváncsian várjuk, hogy most milyen eredményt fogunk elérni."

Dolgozatom következő részében mutatom be az iskola elmúlt 10 évének szakképzési változásait kronológiai sorrendben.

III./2. Az elmúlt 10 év szakács szakképzés változásai a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendáglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában

A következőkben bemutatom a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközép és Szakiskolában, hogyan alakult a szakácsképzés.

III./2./1. 3 éves képzés szakács szakmunkásképzés

1989-ben Károlyi Mihály Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző Iskola nevet viselte és 3 éves volt a szakmunkásképzés. A tankötelezettség ekkor még 16 év volt. A szakmai képzés részei, az elméleti és a gyakorlati oktatás. Az elméleti ismereteket az iskolában sajátították el a tanulók, általános, szakirányú és szakmai ismeretek keretében. Az ételkészítési tankönyv választás az SZVK-ban előírt követelmény rendszer figyelembe vételével történt, ez ekkor az Ételkészítés I.-II.-III. címet viselő tankönyv volt, melyet Pető Gyula írt 1987-ben.

Ebben az időben már az OKJ által meghatározott szakács szakképesítés azonosító száma: 33 7826 02, a képzési idő 3 év, szakképesítés megnevezése szakács. Ez a dokumentum rendelkezik az elmélet/gyakorlat arányáról, mely 30/70%. Fontosnak tartom kiemelni, hogy ez a képzés megkövetelte a pályaalkalmassági,

illetve szakmai alkalmassági előírásokat. Ehhez a képzéshez kapcsolódó SZVK felsorolja az elméleti és szakmai követelményeket, mely részletesen a szakdolgozatom 2. számú mellékleteként megtalálható.

A jogalkotók felismerték azt a tényt, hogy az elméleti oktatás mellett szükség van a gyakorlati oktatásra, és ennek megvalósítására az iskola a vállalatok nélkül nem képes. Ugyanakkor a vállalatok is elismerték, hogy érdekük a tanulók szakmai ismereteinek elsajátítása, hisz ezek a tanulók lesznek a későbbi munkavállalóik. Így az együttműködés az szakiskola és az oktatásban résztvevő vállalatok között létrejött, egy jogi és kötelezettség vállalási rendeletben.

Szakoktatóként jelenleg gyakorlati oktatásban vehetek részt, ezért a következőkben bemutatom a gyakorlati oktatás különböző típusait ebben az időszakban:

- Csoportos gyakorlati foglalkozás
- Folyamatos gyakorlat
- Nyári gyakorlat[16]

Fontosnak tartom kiemelni, hogy ezeket az oktatási formákat nem választhatjuk szét, egységük adja a tanulók gyakorlati képzését, bármelyik hiányában a szakma nem tanulható meg megfelelően. Hisz nem elég elméletben megtanulni az órán elhangzottakat, sőt még az is kevésnek bizonyul, ha megismerjük a gyakorlatok alkalmával a munkafolyamatokat, részfolyamatokat, műveleteket és mozzanatokat. Ha mindezek mellett nincs meg a begyakorlás, a készségek fejlesztése nem szerezzük meg a rutint, munkánkban nem leszünk eredményesek.

A csoportos gyakorlati foglalkozás helyszíne az iskola tanműhelye, tankonyhája volt. Ezeknek kiegészítő helyiségekre is szükségük volt, mint kétnemű öltöző, mosdó a tanulók részére és az oktatói szoba. A foglalkozásokat szakmai és pedagógusi végzettséggel rendelkező szakoktató végezhette. Az oktatás módszerét a bemutatás és gyakoroltatás jellemzi. ” Szimulációs jellegű” tevékenykedtetés keretében a szakmai elméleti képzésben tanultak gyakorlati alátámasztására, tematikus kiegészítésére kerül

[16] A vendéglátóipari szakmunkásképző iskolák nevelési és oktatási terve, szakács szakma gyakorlati oktatásának tanterve, 1986.

sor.[17] Ez azt jelenti, hogy a tananyagtól függően ételeket, ételsorokat készítenek a diákok, de nem éles helyzetben, nem az élő éttermi munka kereteiben, és nem a vendég számára készítik az ételt.

Csoportos gyakorlati foglalkozás:

1. évfolyam 18 ciklus, ciklusonként 7 óra, összesen 126 óra
2. évfolyam 18 ciklus, ciklusonként 7 óra, összesen 126 óra
3. évfolyam 16 ciklus, ciklusonként 7 óra, összesen 112 óra[18]

A folyamatos gyakorlat (ami ma a munkahelyi gyakorlat néven használatos inkább) során a szakács tanulók részt vettek a termelő folyamatban, munkájukat az üzemi oktató irányította, felügyelte és korrigálta, szükség esetén gyakoroltatott és hozzáfűzte a speciális ismeretanyagot. A tanuló részt vett a napi élőmunkában, és mindezt úgy tette, hogy a tantervi követelményeket is teljesítenie kellett. Törvényi előírás szerint ez tanulószerződéssel vagy megállapodási szerződéssel valósulhatott meg. A tanulószerződés a tanuló és munkahely között jön létre, míg a megállapodásra az iskola és munkahely között kerül sor.

Mindkét gyakorlati formát fontosnak tartom, rendkívül meghatározó az oktató személyisége és a szakmai képzettsége egyaránt. Az oktatónak mintát kell mutatnia tanulóinak a viselkedésében, szakmaiságában, a munkához való hozzáállásában, és szakma szeretetében is.

A vendéglátás komplex munkacsoportnak (szakács, pincér, cukrász) 50 körüli volt azon ceglédi és környékbeli vendéglátóipari vállalatainak a sora, ahol tanulóinkat képezték.

Folyamatos gyakorlati foglalkozás:

1. évfolyam 18 ciklus, ciklusonként 4 nap, napi 7 óra
2. évfolyam 18 ciklus, ciklusonként 4 nap, napi 7 óra

[17] Zsolnay Gábor Az ételkészítési ismeretek gyakorlatok tanítása, 1998.33. p.
[18] A vendéglátóipari szakmunkásképző iskolák nevelési és oktatási terve, szakács szakma gyakorlati oktatásának tanterve, 1986.

3. évfolyam 16 ciklus, ciklusonként 5 nap, napi 8 óra[19]

A harmadik gyakorlatforma a nyári gyakorlat, mely során a tanulók az évközben elsajátított ismeretanyagot begyakorolják az üzemi munkában, ahol a tanév befejeztével, a nyári szünetben 5 hetet dolgoztak, napi 7 órában.

Készítettem egy táblázatot, melyben a 3 éves képzési rendszer gyakorlati oktatás óraszámait összesítettem:

Évfolyamok	**Csoportos gyakorlat**	**Folyamatos gyakorlat**	**Összesen**
1. évfolyam	126	504	630
2. évfolyam	126	504	630
3. évfolyam	112	640	752
Összesen	364	1648	2012

1. számú táblázat

A gyakorlati oktatás táblázatainak elemzése során a következő észrevételeket tehetjük:

- A tanulók órarendje ciklusra, azaz két hétre szólt. Az első héten az öt napból négyet az iskolában elméleti oktatásban vettek részt a tanulók. Az ötödik napon csoportos gyakorlati foglalkozás volt a tankonyhán, mely időtartama 7 óra.
- A második héten az öt napból négyet a folyamatos gyakorlati foglalkozáson töltöttek, napi hét órában a tanulók.
- Kiderül továbbá, hogy a tanulók ebben a képzési formában, már az első évben is részt vettek üzemi gyakorlaton, azaz folyamatos gyakorlaton. Számomra ez arra enged következtetni, hogy már ekkor a gyakorlat orientált oktatásra törekedtek a jogalkotók.
- Az első két évfolyamon azonos a gyakorlati órák száma, a 3. évfolyamon az év végi vizsgák miatt lecsökkent.

[19] A vendéglátóipari szakmunkásképző iskolák nevelési és oktatási terve, szakács szakma gyakorlati oktatásának tanterve, 1986.

A fentiekből következően megállapíthatjuk, hogy ez a képzési rendszer TRIÁLIS. Ez azt jelenti, hogy a tanulók:

- iskolai elméleti
- tanüzemi v. iskolai v. csoportos gyakorlati
- üzleti v. üzemi v. munkahelyi gyakorlaton vesznek részt[20]

Az SZVK-ban meghatározott követelményrendszert elfogadhatónak, teljesíthetőnek, reálisnak és megvalósíthatónak tartom. Véleményem szerint ezekben az években a diákok égészen más értékrenddel rendelkeztek, más volt a szocializációs hátterük, környezetük és a munkához való hozzáállásuk. Sokkal aktívabbak, lelkesebbek és érdeklődőbbek voltak, mint a mai kor gyermekei.

A tanulók gyakorlati szintvizsgát tettek a harmadik félévig elsajátított szakmai követelmények figyelembevételével, a gyakorlati feladatsort a kamara állította össze.

A szintvizsga értékelése a kiválasztott feladathoz tartozó értékelési útmutató alapján történt. A szakmunkás vizsgára bocsátásnak feltétele a tananyag elsajátítása és a sikeres szintvizsga megléte.

A szakmunkásvizsgára a harmadik év végén került sor, és 3 részből állt:

- Írásbeli
- Szóbeli
- Gyakorlati

Az írásbeli vizsga a legfontosabb vendéglátó gazdálkodási és vállalkozási alapfogalmakat, összefüggéseket kérte számon a tanulóktól, ez a vizsgarész tűnt az évek során a legnehezebbnek a tanulók számára.

A gyakorlati vizsga az ételkészítés, a szakoktató állította össze a vizsga feladatsort oly módon, hogy figyelembe kellett vennie a szakmai vizsga követelmények által előírt követelmény rendszert. A kijelölt vizsgabizottság elnökének és a kamara képviselőjének jóváhagyási kötelezettsége volt és van ma is. A vizsga időtartama 240 perc, mely alatt egy komplett menüsort kellett a diákoknak elkészíteni, és a kor megfelelő gasztronómiai követelményeinek megfelelően tálalni.

[20] Zsolnay Gábor: Az ételkészítési ismeretek és gyakorlatok tanítása, 1998. 33. p.

A szóbeli vizsgán tantárgyanként, a vizsgakövetelményben előírtak és a tantárgyi követelmény alapján számoltak be tanulóink a tudásukról.

Véleményem szerint ez a képzés mind tananyagának, mind követelmény szintjének és főleg a kornak megfelelő elvárásokat támasztott a tanulók számára.

III./2./2. 2 plusz 2 éves szakács szakképzés nem moduláris

Szakács OKJ: 42 2 5124 08 2 0 09

1998/1999-es tanévtől iskolánkban is bevezetésre került – a 3 éves képzés mellett, mely kimenő rendszerben még folytatódik az úgynevezett 2 plusz 2 éves képzés, mely négy éves képzés, azonban az első két éve, a 9. és 10. évfolyam közismereti képzés, azzal a céllal, hogy nagyobb általános műveltséggel rendelkezzenek a diákok. További indok volt, hogy a tanulók 16 éves koruk előtt ne dolgozzanak. Úgy gondolom, ebben a döntésben szerepet játszott az is, hogy a tanulók az általános iskolákból hiányos tudással érkeztek, és szükség van ezen ismeretek pótlására.

Ugyanezen két évben a tanulók szakmai orientációban részesülnek, így lehetőségük van mind a három szakmát megismerni, és tájékozottabbak, tapasztaltabbak, mikor a második év végén szakmát kell választaniuk.

Volt szerencsém ebben a munkában részt venni, és töredelmesen bevallom, nagyon szerettem ezeket a gyakorlati foglalkozásokat. A mi iskolánk úgy oldotta meg, hogy a 9. évfolyamon elméleti alapozó óra, heti 2 óra volt, a tantárgy neve pedig vendéglátó technológia. A 10. évfolyamon az osztályt három csoportra osztottuk és mindhárom szakmában három hónapot töltöttek a tanulók. Forgásban cserélődtek a csoportok, és év végére minden csoport megismerte a választható szakmákat, jelen esetben a szakács, pincér és cukrász szakmákat. Nagyon jónak tartottam ezt a megoldást, leginkább azért, mert itt igazán nagy szerepe volt a szakoktatónak abban, hogy megszerettesse, megfelelően bemutassa a szakmát, és véleményem szerint meghatározó szerepe volt a szakoktatónak a tanuló döntésében. Ennek a gyakorlati tantárgynak a neve üzleti alapismeretek volt, heti 1x5 óra tankonyhai gyakorlati formájában. Ezenkívül még élelmiszer alapismeretet heti 2 órában tanultak a diákok.

Fent nevezett tantárgyak voltak a vendéglátás-idegenforgalom orientáció szakmai alapozó tantárgyai. Felmerül a kérdés, hogy szükséges-e ez a két év, a 9. és 10. évfolyam? Ugyanannyi ideig tart az alapozó, mint a szakma megszerzése? Hiszen 4 év alatt érettségi bizonyítványt is lehet szerezni, és aki szakiskolába jelentkezik, véleményem szerint mielőbb dolgozni szeretne. Én úgy gondolom, hogy sok a négy év.

Ebben a képzésben a 11. és 12. évfolyamon történt meg a specializáció, itt már a tanulók a saját maguk által választott szakmát sajátították el. Tantárgyaik a szakmai alapozó és szakmai tantárgyak is voltak. Lényegében az eddig 3 év alatt elsajátítottakat kellett a tanulóknak 2 év alatt megtanulni, tehát az idő rövidült egy évvel, de a tananyag mennyiségben és terjedelemben változatlan maradt. Még nagyon fontos az átjárhatóságot tisztázni. Ez annyit takar, hogy a tanuló ezt a két éves alapozó 9. és 10. évfolyamot bármely iskolatípusban teljesítette, akkor választhatott másik szakmát. Így fordulhatott elő iskolánkban, hogy a műszaki szakiskolában végzett diák a 10. évfolyamon átiratkozott hozzánk, a vendéglátóipari iskolába szakácsnak. Fordított mintát is tudok említeni, egyik tanuló, nagyon ügyesnek bizonyult a cukrász szakmában, mégis elhagyta iskolánkat, és ma már végzett fodrászként dolgozik.

A tanulók a 11. évfolyam megkezdésekor munkahelyi gyakorlati helyet választottak. Sajnálatos tény, hogy a munkahelyválasztásnál gyakran nem a szakmaiságot, színvonalat veszik a tanulók figyelembe, hanem a kényelmi helyzetet. Inkább választja a közelebbi, nem színvonalas vendéglátóegységet, minthogy utazzon egy keveset a színvonalas szálloda vagy étterem miatt. Természetesen az iskola is segíti a tanulót a gyakorlati munkahely kiválasztásában, de a végső döntés az ő felelőssége. Ebben az időben a vendéglátás szakirányban tanulóink több mint negyven munkahely közül választhattak. Például: Cifracsárda Vendéglő, Cortina Kft. Arizona Pizzéria, Gasztrónia BT.,Gerja Vendéglő, Merkantil Kft.,Vadász csárda, Kossuth Hotel és Étterem, Kalocsa Malom Vendéglő, Hilton Budapest Szálló, Hotel Centrál.

A 11. évfolyamon a tanulók kétheti munkarendben dolgoztak, ami azt jelentette, hogy az egyik héten az iskolában elméleti oktatásban, a másik héten pedig tankonyhai gyakorlaton és munkahelyi gyakorlaton vettek részt. Tankönyvük: Pető Gyula Ételkészítés ismeret, 1997.

A vizsgáztatás ennél a képzési formánál is 3 részből áll:

- Írásbeli
- Gyakorlati
- Szóbeli

Az írásbeli vizsgában nincs eltérés az előző időszakhoz képest, jelen esetben is a gazdasági ismereteket vették alapul.

A gyakorlati vizsgában azonban felfedezhető eltérés. Ebben az esetben két részből állt a gyakorlati vizsga, ugyanis a tanulóknak az ételsor elkészítése után a vizsgabizottság előtt szóban is be kellett számolniuk az elkészítés munkafolyamatáról, és a vizsgabizottsággal szakmai beszélgetést folytatni. Ezt azért tartom helyesnek, mert a tanulókat jobban megismerték a vizsgabizottság tagjai. Előfordulhatott, hogy a tanulónak a produktuma nem olyanra sikerült, mint az a képességei alapján elvárható, de a szép kerek mondatokkal, megfelelő szakmai kifejezések használatával sikerült jobb jegyet kapnia. Fény derül e beszélgetések alkalmával a tanuló tájékozottságára, önállóságára is, mindezek a tulajdonságok a következő képzési formáknál még jelen lesznek különböző kompetencia formájában.

A szóbeli vizsgában is történt változás, mert a vendéglátó gazdálkodás című tantárgyból nem kellett a tanulóknak szóbeli vizsgát tenniük. Az ételkészítés-, és élelmiszerismeret tantárgyak változatlanul megmaradtak szóbeli vizsga tárgyának. Az idegen nyelv esetén is változás mutatkozik. A neve szakmai idegen nyelv lett, és már nem alapismereteket tartalmazott, hanem szakmai tartalma is lett. Először adódott rá lehetőség, hogy aki nyelvvizsgával már rendelkezett, azon tanulóknak nem kellett vizsgázniuk. Ez a lehetőség véleményem szerint az egy évvel hosszabb képzésnek köszönhető. Azonban meg kell jegyeznem, hogy a mai napig nem tudok róla, hogy szakiskolás diák nyelvvizsgázott volna. Az eredeti szakmai és vizsgakövetelmény a 3. számú mellékletben található.

Szerintem ennek a képzési formának voltak előnyei és hátrányai is. Mindenképp előnynek gondolom az üzleti alapismeret tantárgy bevezetését, mert a tanuló könnyebben tud jó döntést hozni, mert közelebbről megismeri a szakmákat. Azonban az elgondolkodtató, hogy a szakács szakmát 2 év alatt meg lehet-e tanulni, tanítani. Szerintem, nem. Vagyis valamilyen szinten igen, és ez a tanuló képességétől, hozzáállásától, és nem utolsó sorban a tananyag tartalmától és szerkezetétől is függ.

Ezt a képzési rendszert a háromévessel összehasonlítva a következő konklúziót vontam le:

- 2 plusz 2 éves szakmai követelményrendszernek a Pető Gyula által írt Ételkészítési ismeretek című tankönyv felelt meg,
- észrevehető a fejlődés, tartalmilag hasonló, rendszerezésben az utóbbi logikusabb, jobban rendszerbe szedett, ez a tanulók felkészülését nagymértékben segíti
- Az ételcsoportok tárgyalása között is van némi eltérés
- Nagyon fontos kiemelni, hogy e képzés esetén nincs szintvizsga
- A tantárgyak köre és az elméleti követelmény a 3 évesben szélesebb, de nem gyakorlat orientált

III./2./3. 2 plusz 2 éves szakács szakképzés moduláris

Szakács OKJ: 33 811 03 1000 00 00

Iskolánk elsőként vett részt a Szakiskolai Fejlesztési Programban 2003 és 2006 között, melynek célja a szakiskolai képzés megújítása, és egyik eszköze a moduláris képzés bevezetése volt.

A modularitás bevezetése az iskolaszerkezeti változásokkal és a képzési hatékonyság növelésével függ össze. Az OKJ-ra vonatkozó teljes modularitás lehetővé teszi, hogy az állampolgár/tanuló a pályaválasztását illetve az életpályáját megfelelő információk birtokában tudja tervezni, és olyan képzésekben vegyen részt, amelyek segítik az elhelyezkedését, valamint a munkaerőpiacon való maradását. Ez a modularitás lehetővé teszi a gazdálkodó szervezetek számára is a pontosabb tervezést és a humán erőforrás ésszerű és gazdaságos kihasználását.[21]

A kétféle négy évfolyamos képzés között tehát az alapvető különbség a modularitásban nyilvánult meg. Egyszerűen, hétköznapi nyelven fogalmazva a tantárgyak helyett, modulokat vezettek be, melyeket a könnyebb eligazodás végett, később tantárgyasítottak.

---

21 http://site.nive.hu/konyvtar/content/edoc/files/A_kredit_rendszer_szakkepzesbe_valo_bevezetesenek_feltetelei.doc [olvasva: 2015. április 23.].

Pozitívan értékelendő, hogy a szakmán belüli átjárhatóságot biztosította és erősítette ez a rendszer. Ez azt jelenti, hogy ha valaki ebben a képzésben például a vendéglátás szakma csoportban elvégezte a moduláris szakácsképzést és utána cukrászt is el szeretné végezni, akkor a közös modulokat (pl. élelmiszer ismeret) nem kell újra elvégezni, és az előző eredményt kell a bizonyítványba beírni. Változás még az is, hogy a vizsgák eredményét nem osztályzatban, hanem százalékos értékben határozták meg. A szakmai vizsga végén az összeadott százalékos értéknek megfelelően, 1 db jegyet kaptak a tanulók.

Most, hogy tisztáztuk a modularitás kérdését, nézzük magát a képzést.

Az első két évfolyamon, a 9. és 10. évfolyamon szintén a közismereti és a szakmai alapozó képzés volt a jellemző, mind elméleti és mind gyakorlati képzés szempontjából. Tehát a pályaorientáció ebben a képzésben is jelen volt.

A 11. évfolyamba lépés feltétele itt is a 10. évfolyam sikeres elvégezte.

Pályaalkalmassági és szakmai alkalmassági követelmények sajnos nem voltak, egészségügyi alkalmassági vizsgálat igen, de sajnos nem szűrte ki az alkalmatlan tanulókat. És ez ma is így van. Ennek okát nem tudom, de tény, hogy vannak problémák e téren. Jelenleg is van olyan diák, aki felvételt nyert az iskolánkba 9-es szakiskolai tanuló, gerincoszlopának görbülete feltűnt már az év elején, nagyon fáradékony volt, nem bírta a 7 órás gyakorlatot fizikailag, jeleztem a szülőnek és súlyos és kóros problémát diagnosztizáltak az orvosok. Március végén szintvizsgázott a tanuló, és jövő tanévben nem lesz az osztály tagja. Ezt a tapasztalatomat támasztja alá a mélyinterjú céljából készített beszélgetésen az iskolánk szakmai igazgató helyettese is.

Azonban tudomásomra jutott szintén az interjú során, hogy 2014 novemberében, a szakképzési elnök helyettes levélben arról tájékoztatta az iskola vezetőségét, hogy következő tanévtől, azaz 2015/2016 tanévtől elrendeli a pályaalkalmassági vizsgálatot, de csak a cukrászoknál. Ez meglepő számomra, nem látok különbséget e téren szakács és cukrász között. Azonban márciusban meg is történt iskolánkban e vizsgálat, ami rajzolási és számolási készségeket mért fel, érzékszervi tulajdonságokat vizsgált, majd személyes beszélgetés zajlott a tanulóval és a szülővel. Az iskola vezetősége sikeresnek értékelte, és a szakács szakmában is szeretnék bevezetni.

Az iskolai elméleti és gyakorlati oktatásban, és a munkahelyi gyakorlaton nem történt változás.

Most nézzük meg ennek a képzésnek az SZVK alapján a szakmai követelmény moduljaiból levonható következtetéseket:

- Ennél a képzési formánál az elmélet és gyakorlat aránya 30% és 70%. Ez azért jó, mert gyakorlatorientáltságot tükröz.
- Láthatjuk, hogy az élelmiszerismeret tantárgyat felváltotta a vendéglátó tevékenységek alapjai nevezetű modul, ami az élelmiszerismeretet kiegészíti az élelmiszer biztonság és fogyasztóvédelmi témakörökkel is.
- Az idegen nyelv az alapismereteket kiegészíti némi szakmai ismerettel is, ezért a szakmai idegen nyelv nevet kapta, ez nem változott.
- A „tantárgyak" a modulszámokkal vannak feltüntetve pl.6280-11 Ételkészítés I. 6281-11Ételkészítés II.[22]Melléklet

A szakmai követelménymodulok tartalma 4. számú melléklet a ***feladatprofilból*** és a ***tulajdonságprofilból*** tevődik össze. Melyekben megjelennek a kompetenciák. Ez nagyon örvendetes, hisz a tanítási-tanulási folyamat legfontosabb elemei. A képzettség kompetenciája jelenti az elméleti és gyakorlati ismeretek elsajátítását, megtanulását és alkalmazását. A képzettséget azonban úgy tudják a tanulók megszerezni, ha folyamatosan használják, begyakorolják a tanultakat, és ezáltal a képességeiket fejlesztik. A harmadik kulcs kompetencia a személyiség, amely biztosítja a tanuló belső harmóniáját, így segítve őt a környezetébe való beilleszkedésbe. Ez a hármas kompetencia és ennek arányos fejlesztése adja meg a tanulóinknak az életben való helytállás alapját.

A ***feladatprofil*** azt jelöli, hogy a tanulónak a gyakorlatai során és a szakképzettsége megszerzése után az élőmunka alkalmával, milyen feladatokat kell majd elvégeznie.

Pl.: Salátákat készít,
Leveseket készít,

[22] SZVK, Szakács OKJ: 33 811 03 1000 00 00, 2 plusz 2 moduláris

Rendet és tisztaságot tart,

Tájékozódik a napi feladatokról.

A modulnak létezik egy tulajdonságprofil része, mely szakmai kompetenciákat, a személyes kompetenciákat, a társas kompetenciákat és a módszerkompetenciákat tartalmazza.

A 2 plusz 2 éves modulos képzés hosszú évek óta jelen van az iskolánkban. Oktató nevelő munkám megtervezésében lehetőségem van használni Zsolnay Gábor szakmai módszertan tanárom által szerkesztett képzettségi mátrixot, mely a képzettségi területeket és képzettségi szinteket mutatja be.

A következő táblázat ezt ábrázolja:

Képzettségi mátrix

2. számú táblázat

	képzettségi területek					
		általános	szakirányú	szakmai		
				elmélet	gyakorlat	
képzettségi szintek					iskola	munkahely
	tájékozottság					
	ismeret					
	tudás: ▪ alkalmazó ▪ elemző ▪ alkotó					

Három képzettségi területet különböztetünk meg, az első az általános művelés, mely alapismereteket ad. Ez jelen esetben a 9. és 10. évben például a biológia, matematika idegen nyelv. A következő képzési terület a szakirányú képzés, mely kiegészíti a tanulók általános ismereteit. Ezek a tantárgyak az élelmiszer ismeret, a gazdasági számítások vagy az idegen nyelv. További képzésekkel elérhető a harmadik képzettségi terület, ami nem más, mint a szakmai művelés, mely elmélyültebb ismeretek elsajátítását igényli. Ez lehet például a mikrobiológia területe.

A szakmai képzés magába foglalja az elméleti, iskolai gyakorlati és a munkahelyi gyakorlati képzést, ami a triális képzést jelenti. Ez a 2 plusz 2 éves képzési forma, ami triálisnak nevezhető, hisz az iskolai gyakorlat is fontos szerepet tölt be a képzésben. Véleményem szerint az elméleti és iskolai gyakorlatot nem szabad elválasztani egymástól, mert amit elméletben megtanulnak a tanulók, azt az iskolai gyakorlaton mutatjuk be, és gyakoroltatjuk be a tanulókkal.

A táblázatban látható továbbá, hogy a tanulók a feladataikat milyen szinten végzik el. Nagy a különbség, hogy a tanuló tájékozott egy témakörben, ismeretei vannak róla vagy tudással rendelkezik, mert ezek mind különböző szintek, a képzettség szintjei. A tudásuk szintjét is fokozhatják, az alkalmazásra kész tudást szerzik meg tanulóink a szakmunkásvizsgájuk során, majd néhány év elteltével az elemző tudásukra is szert tesznek. A legmagasabb tudás szint az alkotó tudás.

Ebben a modulrendszerben a már fentebb említett hármas kompetencia egységet még nem teljesen vélem felfedezni.

A modulnak létezik egy tulajdonságprofil része, mely a szakmai kompetenciákat, a személyes kompetenciákat, a társas kompetenciákat és a módszerkompetenciákat tartalmazza.

A szakmai kompetencia, ami tartalmi része a modulnak, az ételkészítés ismeret. Ez a 11. és 12. évfolyam tananyagát öleli fel.

A 2 plusz 2 éves nem modulos és 2 plusz 2 éves modulos szakmai követelmények összehasonlításából a következő észrevételeket tettem:

- Nem tartom helyesnek, hogy szinte teljesen kimaradtak a követelmény modulból az alapozó és technológiai alapismeretek. A nem moduláris képzésnél jól elválaszthatóan szerepeltek ezek a témakörök is.
- Az ételcsoportok tárgyalása is eltérő sorrendet mutat. A modulosban a saláták ételcsoport került az elejére a köreteket és főzelékeket megelőzve, ezt helyesnek tartom, mert a nehézségi foka egy főzelék elkészítésének magasabb egy friss salátáénál.
- További gondok a modulus képzésnél, hogy az előételeket két csoportba soroljuk, a hideg és meleg előételek. Logikai értelemben egymás után lenne tárgyalásuk várható.

- Elég súlyos hibának tartom a húsok tárgyalása során, hogy a vágóállatok témakör megelőzi a szárnyasokét. A belőlük készült ételek, a húsuk szerkezete miatt eltérnek a vágóállatokból készült ételektől. Természetesen rövidebb idő alatt készülnek el az ételek és technológiailag is könnyebb elkészíteni azokat.
- Azt is figyelembe kellene venni, hogy a tanulók tanulási folyamatában nem mindegy, melyik húsfélével találkoznak először. Szerintem érdemesebb és könnyebb a gyerekeknek a szárnyasokkal kezdeni. Olcsóbb is, könnyebb vele dolgozni, ha elront valamit, nem olyan nagy a veszteség, mintha a bélszínnél történne.
- A vágóállatok témakört helyesebbnek tartanám több részre tagolni, mert így hatalmas a terjedelme, egyáltalán nincs arányban a többi résszel.
- A gépekkel való ismerkedést biztos, hogy a tanév elejére tenném

Idetartoznak a szakmai készségek is még, melyek a szakács szakma elsajátításához nélkülözhetetlen készségeket sorolja fel. Megfelelő szinten való alkalmazásuk fontos a tanulók számára. A készségek fontosságát, súlyát a számozások jelölik.

3 Olvasott szakmai szöveg megértése
3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű beszédkészség
4 Elemi számolási készség
1 Elemi szintű számítógép használat

- Látható, hogy a felsoroltak közül a legfontosabb a szakmai nyelvű beszédkészség kialakítása, és az elemi szintű számolási készség 4-es súlyozású.
- Az a tapasztalatom, hogy a tanulók gyakran azt gondolják, elég, ha megtanulják az ételeket elkészíteni. Nem tartják szükségesnek, hogy el is tudják mondani, mit, miért és hogyan végeztek a munka során. Ez a modul rész ezt próbája erősíteni.
- A számolási készségnek a nyersanyag kalkuláció estén, anyaghányad számolása során mutatkozik meg jelentősége. Sajnos itt is problémák vannak

a mértékegységekkel, váltásokkal, a tárasúly figyelembe vétele a szakiskolás tanulók jelentős részének problémát okoz.

- Lényegesnek tartom a szövegértést is. Tapasztalatom szerint a szakiskolás tanulók keveset olvasnak többek között a technika gyors fejlődése miatt, így szókincsük és szövegértési képességük sem fejlődik.

Ebben a képzési formában a tanulóknak szintvizsgát kellett tenniük, mégpedig akkor, ha az egész képzésre vonatkozó tananyag felét elsajátították. Ez a 2 éves képzés esetén a 11. évfolyam elvégzése, ezért a mi iskolánkban a 12. évfolyam elején zajlott le a szintvizsga.

A kamara szervezésében történt, és a központilag kiadott tételsor háromfogásos menüt tartalmazott. Ez számomra azért volt érdekes, mert a tételsorok desszerteket is tartalmaztak, holott a követelményrendszerben még csak a 12. év folyamán lett volna tananyag.

Évek óta így dolgozunk, és azokat a desszerteket és éttermi tésztákat, amelyek a tételsorban találhatók, hamarabb megtanítjuk a tanulóknak. Ezt én problémának és hibának ítélem meg.

A szakmai vizsgára való bocsátás feltételei a 4. év sikeres elvégzése és a szintvizsga megléte volt. A moduláris képzés bevezetésével elég bonyolult, és rengeteg adminisztrációt jelentett a vizsgáztatás.

A vizsga öt vizsga részből állt. Nagyon fontos, hogy az értékelés nem osztályzat formájában történt, hanem modulonként százalékos értékeléssel. Miután a tanuló az összes modult teljesítette az összesített százalék értékét váltották osztályzatra. A bizonyítványba a modulok százalékos értéke is szerepelt és az osztályzat is.

Úgy gondolom a 2 plusz 2 éves képzési formák, hasonlóak ezért célszerű ezeket összevetni, mindezeket annak tudatában, hogy bevezetésük nem azonos évben történt.

A 2 plusz 2 nem modulos és 2 plusz 2 modulos képzés vizsgáztatási követelmények összehasonlítása:

- Nagy eltérés látható a vizsga követelmények között. A gyakorlati vizsga is két részből állt e modulos estén, míg a nem modulos képzésnél csak egy ételsort készítettek a tanulók.

- Első részben: Kihúzta a tételt a tanuló, majd a technológia sorrend leírása következett egy nyomtatványon. Ezután készítették el a napi menüt. Második rész: Nyersanyag kalkulációt készített a tanuló meghatározott adagban és meghatározott létszámban. Majd a tételhúzás után szintén egy háromfogásos menüt készített, ami a nemzetközi trendnek és modern konyhatechnológiai követelményeknek megfelelt.
- Természetesen a követelmény modul és a vizsga követelmények megegyeznek, de az előző képzési forma és e között hatalmas a különbség.
- Eddig tantárgy nevek szerepeltek, most modulok, nemcsak a név változott, a tartalom is.
- Ételkészítésből nincs szóbeli vizsga. Némi anyagrész előfordul a vendéglátó gazdálkodási tevékenységek írásbeli modulban és a vendéglátó tevékenységek alapjai modulban.
- Egy menüsor helyett kettőt készítettek a tanulók vizsgamunkájukként, ez mindenképp megterhelő volt, akár a vizsgára való felkészítés tekintetében, akár a vizsgáztatást figyelembe véve. Emlékszem, csak ez az egy osztály gyakorlati vizsgája 5 napig tartott.
- Technológiai sorrend leírása eddig nem szerepelt a vizsgafeladatok sorában, csak ebben a két éves modulos képzésben.
- Azonos képzési idő és jóval nagyobb követelmény, érdemben azonban, nem volt a tanulóknak több tudásuk.
- Nagyon nagy volt a költségigénye a gyakorlati vizsgarésznek.

Iskolánkban ez a képzési forma kimenő rendszerben még megtalálható, ami azt jelenti, hogy jövőre lesz az utolsó végzős 12. osztály.

A szakmai vizsga értékelése %-osan:

1. vizsgarész: 156273-11 Vendéglátó gazdálkodási tevékenységek 15%
2. vizsgarész: 156274-11 Vendéglátó tevékenység alapjai 15%
3. vizsgarész: 106275-11 Szakmai idegen nyelvi kommunikáció 10%
4. vizsgarész: 306280-11 Ételkészítés I. 30%

5. vizsgarész: 306281-11 Ételkészítés II. 30%[23]

Látható, hogy a gyakorlati vizsga feladatok számítanak a legnagyobb mértékben az összeredmény tekintetében, azonban a szakmai idegen nyelvi kommunikációra szerintem érdemesebb lett volna nagyobb hangsúlyt fektetni.

Ezt a két képzési formát a mélyinterjúban megkérdezett igazgatóhelyettes a következőképpen értékelte:

„Nyilván nem véletlenül tiltakozott a szakma a 2 plusz 2-es, 2 plusz 3-as ellen. A közismereti tárgyakban sem hiszem, hogy beváltotta a hozzá fűzött reményeket ez a 2 plusz 2-es képzés, mivel azok a gyerekek, akik szakmát szerettek volna tanulni, azok nyolcadik után éppen megszabadulni szerettek volna a kémiától, fizikától, földrajztól, matematikától, történelemtől, és szerettek volna minél hamarabb a szakmában dolgozni. Nem véletlen, hogy ez a 2 plusz 2-es, 2 plusz 3-as viszonylag rövid életű volt. Előzőleg a hagyományos három éves képzés nagyon jó volt."

III./2./4. 2 plusz 3 éves szakács szakképzés moduláris

Szakács OKJ: 33 811 03 1000 00 00

Iskolánkban az a tanév volt a legnehezebb, amikor a háromféle képzéssel kezdtük az évet. Kimenő rendszerben még volt a 2 plusz 2 éves nem modulos, a 2 plusz 2 éves modulos és ez az új a 2 plusz 3 éves modulos.

Nem volt hosszú életű ez a képzés, nem váltotta be a hozzáfűzött reményeket. Már a 4 éves képzést is sokan hosszúnak tartották, de az öt év az tényleg soknak tűnt. Én úgy gondolom, hogy azok a tanulók, vagy szülők, akik gyermekeiket szakiskolába irányítják, azért teszik, hogy minél hamarabb keresőképesek legyenek.

A képzés megkezdésének feltételeiben, alkalmassági követelmények hiányában és az elmélet/gyakorlat arányának tekintetében nem történt változás. Szintvizsga a kamara szervezésében történt a képzési idő felének elteltével jelen esetben is. E képzés

[23] SZVK, Szakács OKJ: 33 811 03 1000 00 00, 2 plusz 2 moduláris

esetén a tanulók a 2008-as kiadású Lukács-Oriskó-Sándor-Zsolnay Ételkészítési ismeretek című tankönyvet használták.

A 2 plusz 2 modulos és a 2 plusz 3 modulos képzés moduljainak összehasonlítása: (2 plusz 3 éves képzés SZVK-ja az 5. számú mellékletben található)

- A modulok tartalmilag is és elnevezésükben is eltérnek egymástól. A 2 plusz 2 moduljai: Vendéglátó gazdálkodás tevékenységei, Vendéglátó tevékenység alapjai, Szakmai idegen nyelv, Ételkészítés I. és Ételkészítés II. Ezzel szemben a 2 plusz 3 moduljai: Biztonságvédelmi és Minőségbiztosítási feladatok végzése, Ügyviteli tevékenység végzése, Előkészítés és Elkészítés.
- Az utóbbi képzésben nem szerepelt szakmai idegen nyelv külön modulban, hanem az Előkészítés elnevezésű modulba volt beépítve. Ez számomra érthetetlen volt, hisz a nyelvtanulás egyre nélkülözhetetlenebb, különösen a vendéglátásban, ezért fontos lenne a külön modulban történő feltüntetése
- Elkészítés modulból a szárnyas húsból készült ételek csoportja teljesen kimaradt a 2 plusz 3-as képzésből.
- Szintén a 2 plusz 3 képzés esetén az étel csoportok sorrendje is eltérő volt, hisz az alapműveletek után azonnal a leveseket tárgyalta, ami helytelen. Úgy gondolom, az egyszerűbb, könnyebb tananyaggal helyesebb az oktatást kezdeni, amire későbbiek folyamán lehet építeni a nehezebb anyagot.
- A nemzetközi ételek tárgyalása elmarad, ez azért érdekes, mert a 2 plusz 2 éves modulos képzés esetén még vizsga anyag is.
- A szintvizsga, mint a vizsgára bocsájtás feltétele jelen esetben is helytálló.

A 2 plusz 3 képzés vizsga moduljai és százalékos súlyozásuk:

1428-06 Biztonságvédelmi és minőségbiztosítási feladatok végzése 10%

1429-06 Ügyviteli tevékenységek végzése 10%

1464-06 Előkészítés 25%

1465-06 Ételkészítés 55%[24]

[24] SZVK, szakács, 2 plusz 3 éves moduláris, OKJ: 33 811 03 1000 00 00

Ebben a képzésben a vizsga 4 részből állt, melyek tartalmaztak írásbeli, szóbeli és gyakorlati vizsga részt. Az írásbeli egy modulból, a többség szóbeli vizsga rész volt. A gyakorlati vizsgán a tanulók egy menüsort készítettek, ellenben az előző képzési formával szemben.

A modulok százalékos súlyozásából ismét kitűnik a gyakorlat fontossága, ez jól látható az 55 %-os súlyarányból.

Ebből a képzési formából, csak egy évfolyam indult 2007-ben, ők 2012-ben végeztek. Visszaemlékezve érdekes gondolat, hogy olyan képzési szerkezet, mely során a „szakmunkás" hosszabb ideig tanult, mint az érettségizett tanuló.

III./2./5. Hároméves duális képzés

Szakács OKJ azonosító száma: 34 811 04

A következő részben a mélyinterjú segítségével szerzett tapasztalatokat összegzem a duális képzéssel kapcsolatban, ami azt jelenti, hogy az iskola biztosítja a tanuló részére az elméleti oktatást, a gazdálkodó szervek, éttermek pedig a gyakorlati oktatásért felelősek. Irházi Emőke gondolatait saját személyes megélt tapasztalatokkal egészítem ki.

Az új Szakképzési Törvény 2013. szeptember 1-től lett hatályos ettől az évtől beszélhetünk megint a 3 éves szakmai képzésről, ami viszont már komplex jellegű, szemben az eddigi modulos képzéssel. „Meg kell mondanom, hogy nagy reményeket fűzök ehhez a 3 éves képzéshez, ugyanakkor kételyeim is vannak. A gyakorlatnak, a szakmai képzésnek a megerősítése a cél, ugyan még csak a 10. évfolyamnál tartanak a tanulók, de bízzunk benne, hogy itt az iskolában is, meg majd kint a munkahelyeken is olyan tudást kapnak a gyerekek, aminek a birtokában jól fognak tudni elhelyezkedni a szakmában."- mondta Irházi Emőke

Az tisztán látszik, hogy hatalmas a felelőssége a munkahelyeknek, mert itt az iskolában az első években megtanítjuk nekik az alapokat, melyek bizonyítéka a szintvizsgák megléte, ezen a vizsgán azért nagyon szép eredménnyel szerepeltek tanulóink, de ez csak arra teszi őket alkalmassá, hogy kiengedjük őket a munka világába. Tanulószerződést kössön, nyári gyakorlatra menjen, és utána a következő két évben kint legyen a munkáltatónál. Tisztában kell lennie a tananyaggal, azt át is

kell tudnia adni a megfelelő színvonalon. Lényeges, hogy úgy érkezzen vissza az iskolába a harmadik év végén a tanuló, hogy teljesítse a vizsgát. Itt ismét a Kamara felelősségét emelném ki abban, hogy kinek engedélyezi az akkreditációt.

Irházi Emőke így fogalmazta meg az aggodalmait: „Attól tartunk mi vezetők, mivel két évig csak munkahelyi gyakorlaton vesz részt a tanuló, hogy nem lesz helyismerete abban a konyhában, ahol vizsgázni fog. További probléma, hogy teljesen különböző lesz a felkészítésük színvonala, nyilván attól függően is, hogy ki-ki szakmailag, emberileg milyen odaadással fogja a tanulókat oktatni."

Szerintem is eltérőek az adottságaik a munkahelyeknek. Óriási nagy különbségek vannak egy kisebb vendéglátó egység és egy szálloda személyi és tárgyi feltételrendszere között. Tehát úgy gondolom, hogy ez még kiforratlan, de bízunk benne, hogy a Kamara dolgozik ezen, hogy egységesítsék az oktatókat a felkészültségükben, a mesterképzésekkel.

Elgondolkodtató az is, hogy a gyakorlati munkahelyeink, - akikkel szerződésben állunk - elsődleges célja a profit, azaz egy jól működő vállalkozás. Tudjuk azonban, hogy a tanulók- még nem szakemberek - néha hibáznak. Ezt a rontás esélyét a vállalkozóknak „tűrniük" kell. Motiváció a gazdálkodó szervnek, hogy egy bizonyos összeget kapnak a tanulók képzéséért.

Irházi Emőke szerint: "Eddig is jó kapcsolatot tartottunk fenn gyakorlati helyeinkkel, de most ezt szorosabbra kell fűznünk. Nekem meggyőződésem, hogy a személyes kapcsolatnak nagy a varázsereje. Meghívjuk a vendéglátóegységek képviselőit az iskolába, fórumot szervezünk, tájékoztatjuk őket, feltehetik kérdéseiket. Szükséges, hogy beszéljen egymással a három oldal. Ugyanakkor a munkahelyeken mi is megjelenünk, a gyakorlati oktatásért felelős igazgatóhelyettes, az osztályfőnök, vagy a szakoktató személyében. Meggyőződésem, így tudjuk biztosítani, hogy meg tudjunk felelni az oda-vissza elvárásoknak."

A napokban szervezett rendezvényen szakoktatóként én is jelen voltam. A Kamarával közösen szervezte az iskola, és meghívta a munkahelyeket valamint képviselőiket, hogy kielemezzük a duális képzés eddig eltelt két év tapasztalatait, és tájékoztassuk őket a rájuk nehezedő feladatokról, többek között a jövő tanévben sorra kerülő komplex szakmai vizsga felkészítéséről. Azonban a 70 meghívott vendég közül nagyon kevesen jelentek meg, mindössze 16 fő. Jelenleg még nagyon friss ez az esemény, hogy ennek okát pontosan vázolni tudjam. A rendezvény előkészítése alapos volt, így arra gyanakszom, hogy az érdektelenség oka, a tudatlanságban rejlik. Ez

pedig szomorú, és azt bizonyítja, hogy nem érzik a felelősségük súlyát a vállalkozók, nem veszik komolyan az oktatási feladataikat. Ez azért tragikus, mert ez az egész duális képzés a tanüzemi gyakorlatra építtetett.

A következő részben a nehéz társadalmi, szociális helyzetű diákokról beszélgettem Irházi Emőkével „Említést kell tennem még arról a sajnálatos tényről is, amit a kérdéseid között említettél, hogy az utóbbi években egyre gyengébbek a bejövő gyerekek, és ez országos szintű. A 9. osztályba érkező tanulók általános iskolai hiányossága, abban keresendő, hogy nem tanultak meg tanulni a gyerekek, és ezt már nagyon nehéz lesz itt a középiskolában javítani.” Be kell látni, és mindennapi munkám során észrevehető, hogy a szakiskolába jelentkező tanulók, az általános iskolai osztályokban általában a sor végén állnak. Tehát az alapkészségek- írás, olvasás, számolás- hiányával érkeznek. Amit nekünk muszáj fejleszteni. Nagyon alapvető számolásoknak gyakorlásával küzdenek a kollegáink, hogy egyáltalán alkalmassá tegyék ezeket a gyerekeket arra, hogy a szakmai tantárgyaknak a szakmai nyelvezetét egyáltalán megértsék, és egy éven belül a munka világába engedjük őket. Bízom benne, hogy a kollégák munkájának köszönhetően, nem lesznek kevésbé sikeresek a megváltozott körülményeik között mint a társaik voltak 10 évvel ezelőtt.

Befejező gondolataiban így fogalmazott igazgatóhelyettes asszony: „Sok átalakulás volt a szakképzés területén az utóbbi években, nyilván szükség volt rá, és a munkaerő-piaci igényekhez, az új elvárásokhoz kellett ezt alakítani. Azt gondolom, hogy nem véletlenül változott abba az irányba a duális képzés, hogy a gyakorlat megerősítésére került sor. Tehát, hogy 66 % a szakma az elméleten belül, és 33 % a közismereti képzés, illetve a szakma területének az aránya pedig 70 % illetve 30 %. Ez jó. Fontos az, hogy sok gyakorlati képzést kapjon a gyermek. Amiben a problémát látom, hogy csak a 9. évfolyamon van iskolai csoportos gyakorlaton a tanuló, és utána kimegy üzemi gyakorlati helyekre. Nyilvánvaló olyan ipari szakmákban, mint például az autógyártás, ahol nagyon nagy cégek állnak a háttérben, és maguknak képeznek szakmunkásokat, ott ez teljesen egyértelmű, hogy jól van így, mert megtanulják az első évben az alapokat, utána már az adott gyárban megtanulják azt, amiből majd megélnek.”

A mi szakmánkban ez nem így van. Hisz, mint már említettem, sokféle vendéglátó vállalkozás foglalkozik a tanulókkal. Létezik családi vendéglő, a közétkeztetésben résztvevő nagyüzemi konyha, szállodák konyhái, pizzéria és még sorolhatnám. Ezek sikeres működése, mind eltérő szakmai színvonalat követelnek

meg, differenciált tudásra van szükség. Egy pizzériában jól helytálló szakács nem biztos, hogy egy magasabb kategóriájú étteremben is megfelelő szaktudást nyújt. Emiatt aztán nagyon eltérő a képzés és színvonala is. Felmerül a kérdés, hogy kinek lesz a felelőssége a szakmai vizsga?

A következőkben, néhány kiegészítést teszek a 3 éves duális képzésre vonatkozóan, amit a két év során tapasztaltam:

- A komplex vizsgával kapcsolatban nincs még tapasztalatom, hisz csak 10. és 9. évfolyamos tanulóink vannak e képzési formában. Azonban a vizsga követelményekből egyértelműen látszik a gyakorlat orientáltság. Írásbeli vizsga szintén komplex és központi lesz, mely az idegen nyelvet is tartalmazza, és 30% a súlyaránya, míg a gyakorlati vizsga egy háromfogásos menü elkészítése 70% súlyaránnyal. Szóbeli vizsga nincs egyik modulból sem. Ez igen érdekes számomra, amely azt tükrözi, hogy a szakmunkás csak dolgozzon, mint a tanoncképzés idején.
- A vizsga menüsor összeállítása is érdekes lesz, hiszen a két tantárgyból, tehát két tételből fog összeállni. Ami egyáltalán nem garantálja, hogy a menüsor megfelelő lesz.
- A gyakorlatot azonban én oktatom, és a két év alatt kialakult kis rálátásom. Heti egy alkalommal hét órában van a tanulóknak a csoportos iskolai gyakorlat. A csoportos gyakorlat két tantárgyból áll, 3 óra „előkészítés és ételkészítési alapismeretek alapozó gyakorlat” és „ételkészítési alapgyakorlat”. Ez a két tantárgyat öleli fel, a konyhai kisegítés modult.
- Nagyon erőteljesen megmutatkozik az egymásra épülés a tantárgyak és modulok között egyaránt. Ebben nagyban segíti munkánkat a szakképzési kerettanterv, mely a modulokhoz tartozó tantárgyakat és a témakörök oktatása során fejlesztendő kompetenciákat is tartalmazza.
- Azt tapasztalom, hogy a tananyag által megkövetelt ütemet nem, vagy nagyon nehezen lehet betartani. Ennek oka a már említett képességbeli differenciákban, problémákban keresendő.
- Sajnos a mi iskolánkban nem valósult még meg az, hogy az elmélet és gyakorlat egy pedagógus irányítása alatt legyen. Némi nehézséget ez is okoz. Hisz az elméletben megtanultakat a gyakorlaton keresztül bemutatva,

begyakoroltatva tudjuk a tanulókat megfelelően felkészíteni és tanítani. Ezt nagyon fontosnak tartom.

- Nem tartom helyesnek, hogy a 10. évfolyamtól nem lesz iskolai gyakorlat. Annak ellenére, hogy igyekeztem a lehetőségek szerint a tanulókat felkészíteni a munka világára, sajnos a többségüket én magam is belátom, hogy nem sikerült. Nagyon éretlenek, gyenge képességűek, kulturálatlanok és magatartási problémával rendelkezők. Aggódom, hogy nem tudják majd megállni helyüket a gyakorlati helyeiken. Természetesen ez nem az egész osztályra érvényes, de sajnos a nagyobbik részére igen.
- A tanulók éretlenségét bizonyítja számomra, hogy vannak ebben a 9 –es osztályban olyan tanulók, akik idősebbek 1-2 évvel az osztály többségénél (pl. szakközépiskola erősnek bizonyult számukra és szakiskolában folytatják tanulmányaikat), és észrevehető a különbség közöttük, értelmi és hozzáállási tekintetben is. Ebből én arra következtetek, hogy rengeteget számít az egy év is a tanulók érettsége tekintetében. Úgy vélem, ha 10-ben még iskolai gyakorlat lenne számukra, jobban felkészült és emberi tulajdonságaiban is értékesebb tanulók lennének.
- Osztályonként azonban vannak olyan tanulók, még ha kevesen is, akik kiemelkedő teljesítményt nyújtanak. Ezek a tanulók jobban terhelhetők, más oktatási módszert lehetne alkalmazni tanításukra, mert képesek az önálló kreatív munkára, és meg lehet tanítani őket a munkájuk tervezésére, szervezésére.
- A 10. évfolyamtól a tanulóknak a munkahelyi gyakorlat során szintén a tananyaggal számolva kell haladni és az oktatónak kötelessége ezt betartani. Képes lesz-e az oktató vagy mester a napi teendői, munkái mellett ezt véghezvinni? Sajnos a jelenlegi tizedikes tanulók arról számolnak be, hogy a gyakorlati helyeiken ugyanúgy kezelik őket, mint a 2 plusz 2 éves képzésre járó tanulókat. Ez is azt bizonyítja, hogy a munkáltatók nem látják el feladataikat. Ez a probléma véleményem szerint a közeljövőben két ponton fog kicsúcsosodni. Az egyik a jövő tanévben bekövetkező záróvizsga lesz. Érdeklődve várom a vizsga eredményeket és tapasztalatokat. A másik csúcspont az 2016/2017-es tanév lesz véleményem szerint. Ugyanis, abban a tanévben már csak duális képzésű tanulók lesznek a munkahelyeken, akik nem olyan felkészültséggel érkeznek, mint a 4 éves képzésben részt vettek.

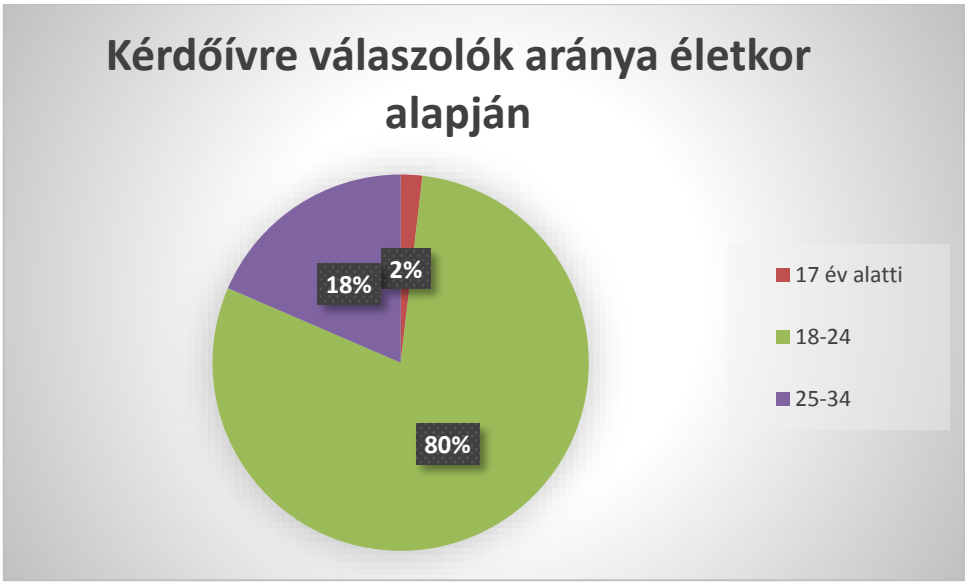
- Azzal sem értek egyet, hogy a vendéglátó üzletekben a szakácsok oktatni és tanítani fognak. Meggyőződésem, hogy a szakács is egy külön szakma, és a tanár/ szakoktató/ pedagógus is egy külön szakma. Lehet valaki nagyon jó szakács, de ebből nem következik, hogy oktatónak is megfelelő.
- Ennek a képzésnek létezik az érettségire épülő 2 éves változata is, a mi iskolánk azonban nem indított ilyen osztályt. a jövőben azonban, szerepel a tervek között.

Véleményem szerint a jelenlegi duális képzés nem a szakácsképzésre, hanem annak csak egy rész szakképesítés megszerzésére alkalmas. Ennek okát a tanulókban is, a rendszerben is és a gyakorlati munkahelyekben is látom. Rövid távú megoldásnak az iskolai gyakorlat meghosszabbítását, hosszú távúnak az oktatási rendszer megváltoztatását látom.

IV. Az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóiapari Szakközépiskola és Szakiskolában végzett tanulók által kitöltött kérdőívek kiértékelése

Szakdolgozatom témája a szakács szakképzés változásait öleli fel. A dolgozatom eddigi részeiben, megismerhettem iskolánk szakmai igazgatóhelyettesének véleményét mélyinterjú keretében az iskolánk szakképzési változásairól, és ismertettem az én saját szakoktatói tapasztalataimat is. Most szeretném megvizsgálni a „főszereplők", a tanulók véleményeit, tapasztalatait. Kérdőívet készítettem, melyet 108 fő tanuló töltött ki és a 6. számú melléklet tartalmaz. Ezek elemzését és következtetéseit mutatom be. Kutatásomhoz az empirikus vizsgálati módszert alkalmaztam. A fentebb említett mélyinterjút és a kérdőívet a megkérdezettek 25%-nak személyesen, a többieket az online lehetőséget kihasználva kérdeztem le. Az információ gyűjtés során fontosnak tartottam, hogy csak az iskolánkban végzett szakács tanulók válaszoljanak, ezért ezt a kérést külön meg is fogalmaztam a bevezető részben. A válaszadás önkéntes és anonim volt.

Első kérdésem a tanulók életkorára és nemére vonatkozott, melyet 2 és 3-as ábra mutat be



2. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

3. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

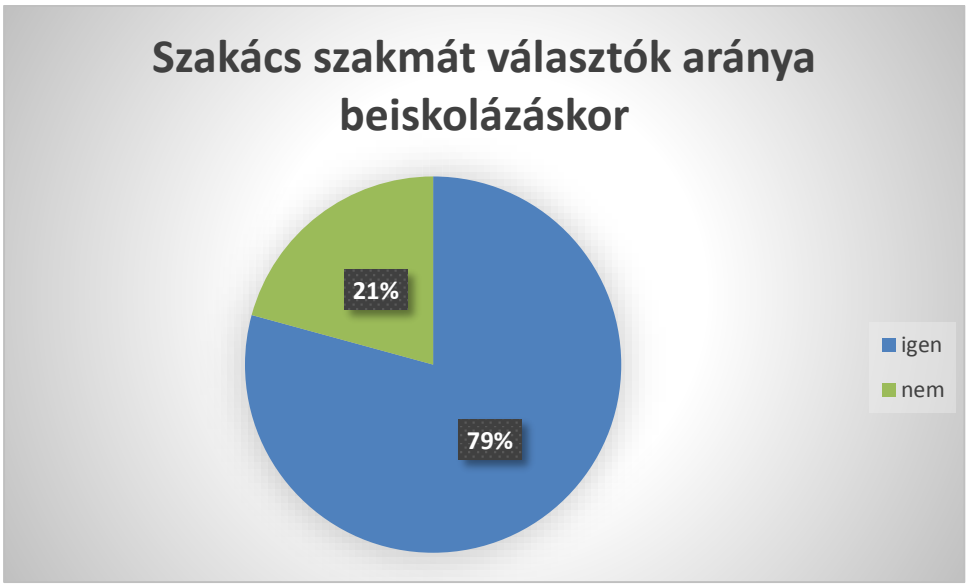
A grafikonokból jól látható, hogy a válaszadók 80 %-a már végzett tanulók, a 18 és 24 év közöttiek teszik ki. A jelenleg képzésben lévők közül is kitöltötték néhányan, holott nem is nekik szólt a kérés, valamint hogy a válaszadók nagyobb százaléka 63 % fiú tanuló volt. Ez az arány részben megfelelően tükrözi az iskolai tanulók arányát a nemek megoszlását tekintve. Lássuk be, ez a szakma a fizikai megterheltség és a hosszított munkaidő tekintetében inkább férfias szakma. Ezt megerősíti iskolánk volt tanulója, aki 1982-ben félévvel hamarabb kapta meg bizonyítványát, „A szakma kiváló tanulója" versenyen elért helyezéséért, Kaldenekker György is: „…ha felidézem, hogy ott álltam ki tudja hányszor egy 2,5 kg-os bárddal, karajt szeletelve, persze minél vékonyabbra, a 800. mozdulat után már mindenem fájt, ráadásul cingár gyerek voltam, és még alig 17 éves!" [25]

Érdekes következtetést lehet levonni a következő kettő diagramból is. Látható hogy a tanulók jelentős része első helyen jelölte meg a szakiskolát az általános iskola befejezését követően, és szakács szakmát szeretett volna tanulni (79%). Véleményem szerint ez az arány iskolánk földrajzi vonzáskörzetéből adódik, illetve a szakács szakma népszerűségéből. Alapvetően azt gondolom, hogy a tanulók többsége jól megfontolta iskola választását. A későbbi ábrákon (9. és 10 számú ábrák) viszont azt láthatjuk, hogy többségük nem a szakmai végzettségüknek megfelelő munkahelyen és

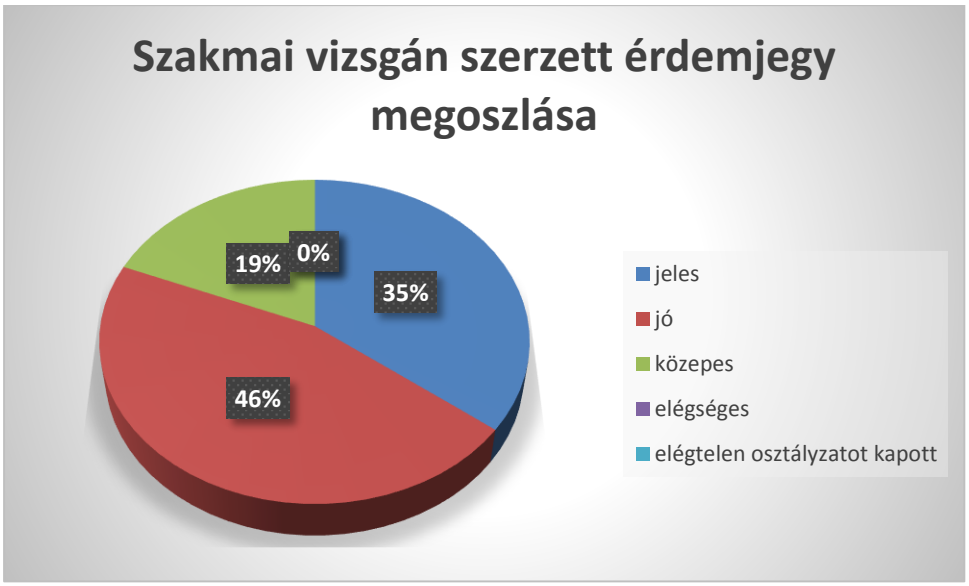
[25] A Károlyi Mihály Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző iskola 25 éves jubileumi évkönyve 2003. 60.p.

munkakörben dolgozik. Úgy gondolom, hogy ennek oka abban a bevezető részben is megfogalmazott feltételezésben rejlik, hogy az iskolát elhagyó tanulók nem felelnek meg a kor gasztronómiai kihívásainak.

4. számú ábra Forrás: saját szerkesztés



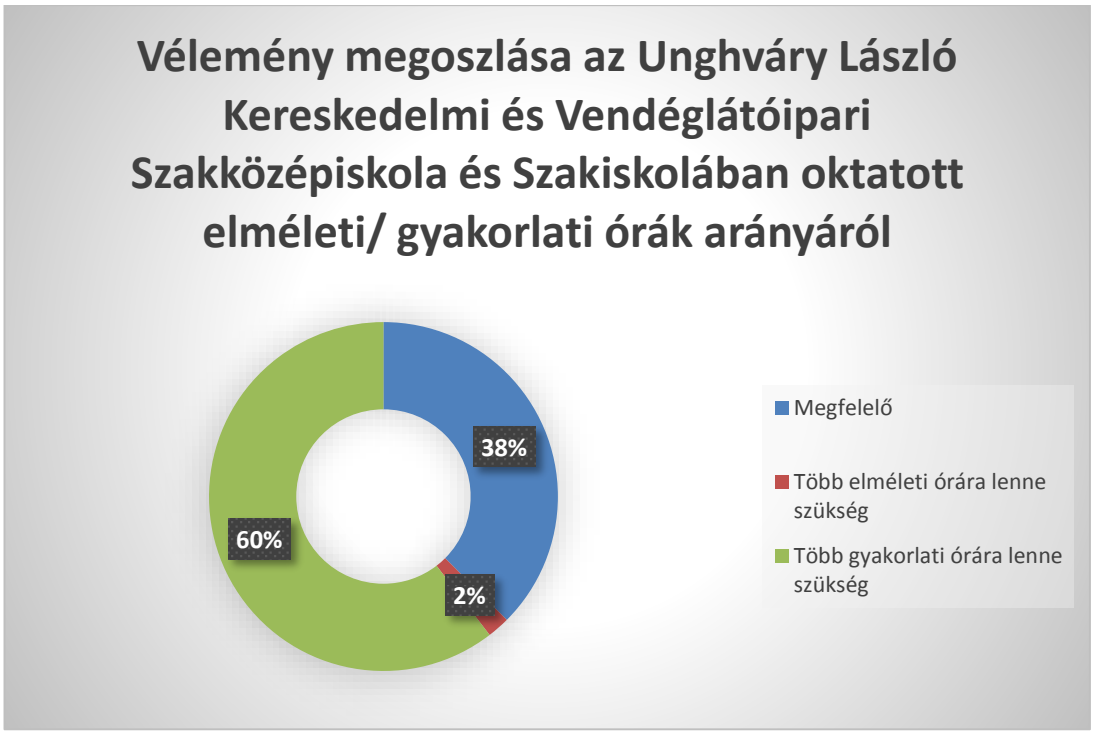
5. számú ábra Forrás: saját szerkesztés



6. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

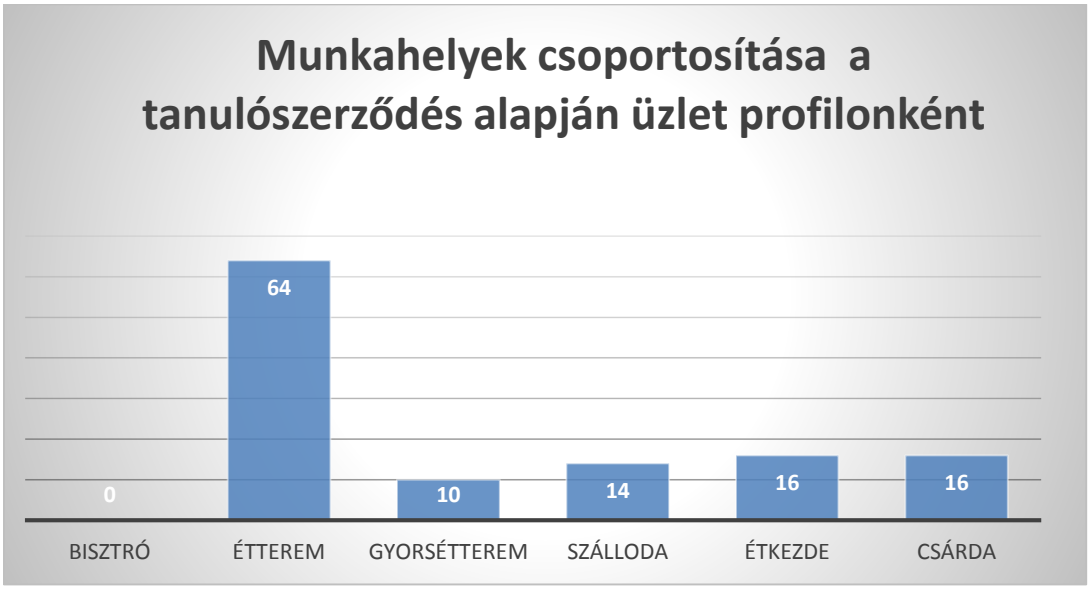
A 2 plusz 2 éves moduláris rendszernél elemeztem a vizsgarészek súlyozását az érdemjegyben, már ott is felhívtam a figyelmet arra, hogy a záróvizsgán szerzett modulok százalékának aránya a gyakorlati vizsga javára dönt, ez viszont nem tükrözi a tanulók valós tudását szakmai rátermettségét. Ezt a gondolatmenetet támasztja alá a 6. számú ábra.

A következő kérdés elemzése során kiderül, hogy a diákok a gyakorlati képzést sokkal fontosabbnak tartják az elméleti képzéshez képest. Feltételezhető, hogy a tanulók gyakorlati képzés alatt az iskolai csoportos gyakorlati képzés fontosságára gondoltak, amikor 60 %-ban ennek emelésére mutattak igényt.



7. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

A kérdőív egyik fontos kérdése arra vonatkozott, hogy milyen profilú üzletekben töltik gyakorlati munkájukat a tanulók. Mint tudjuk a gyakorlati munkahelyek különböző színvonalúak, de sajnos a jelenlegi szakácsképzésünk nem tesz különbséget az egyes szakmai elvárások között, ez is igazolja azt a gondolatomat, hogy a jelenlegi oktatási rendszer átalakítására, differenciált képzésre lenne szükség.

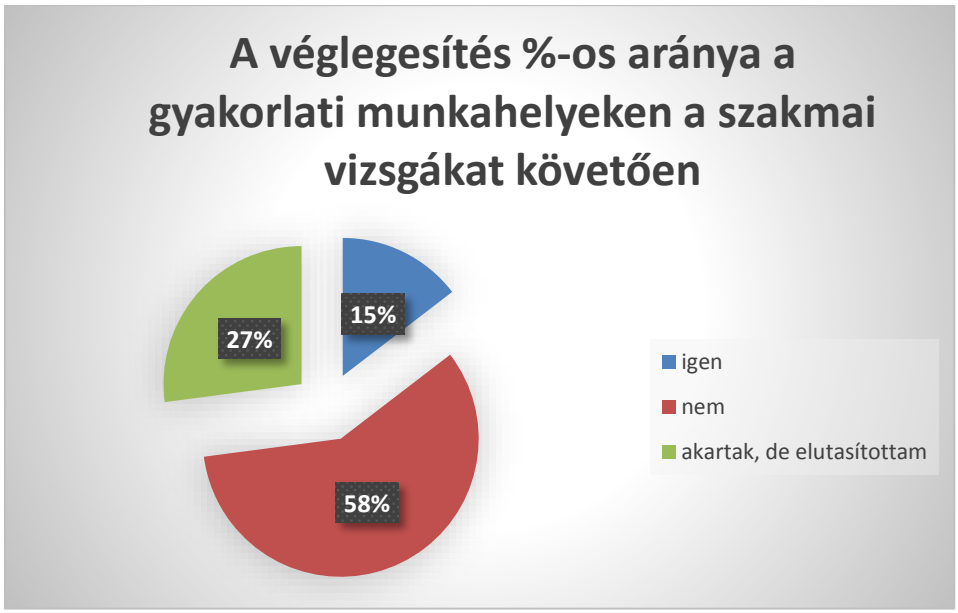


8. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

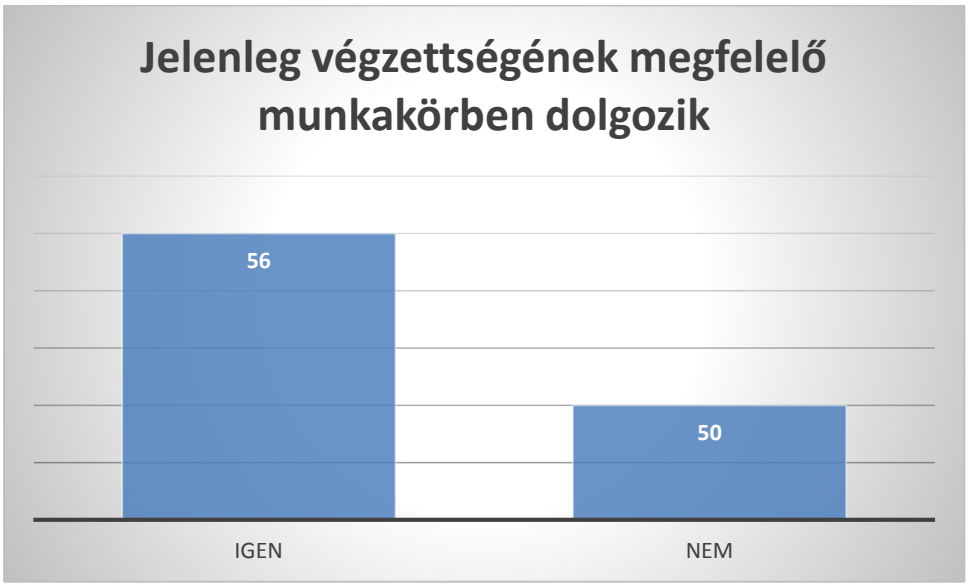
A pályakövetést nagyon fontosnak tartom, hisz ebből tudhatjuk meg, hogy az iskolánkban végzett tanulók hány százalékának sikerül elhelyezkedni az adott szakmában. Erre a mélyinterjú során az igazgatóhelyettesnél is rákérdeztem, aki a következőképpen összegezte:

„Szakmunkásvizsga alkalmával kérdezzük a tanulókat további terveikről. Jellemző, hogy tömegével a Bem ifjúsági tagozatára mennek, és leérettségiznek. Majd visszajönnek az érettségit követő szakmai képzésre. Az utóbbi pár évben jelent az meg, hogy saját vendéglátós szakközépiskolásaink, nem felsőoktatásba mennek tovább, hanem itt maradnak az érettségire épülő képzésben és OKJ-s bizonyítványt szereznek vendéglősként. Úgy érzem, kezd előtérbe kerülni az érettségi után egy jó szakmának a megszerzése. Ez házon belül is látszik. Illetve gimnáziumban, vagy más szakközépiskolában végzettek is jönnek hozzánk szakmát tanulni, eddig csak a vendéglősre volt lehetőség a vendéglátó szakágazatban. Most, hogy igény mutatkozik a szakács szakmára is, a következő tanévben tervezzük az érettségire épülő szakács szakmát először bevezetni. Nagyon népszerűek a szakmáink."

Ezt a kérdést a kérdőívkészítésnél is fontosnak tartottam. A lentebb található diagramból látható, hogy az iskola befejezését követően a megkérdezettek 15%-át véglegesítették, és 27%-a visszautasította ezt a lehetőséget. A következő ábra megmutatja, hogy a megkérdezett 56 fő jelenleg is a végzettségének megfelelő munkakörben dolgozik. Akik nemmel válaszoltak a kérdésre azoknál a pályaelhagyás lehetősége vetődik fel, és ez alátámasztja a bevezető részben megfogalmazott hipotézisemet, miszerint a végzett tanulók hiába szereznek jó érdemjegyet, szakmaiságuk mégsem megfelelő a mai gasztronómia elvárásának.



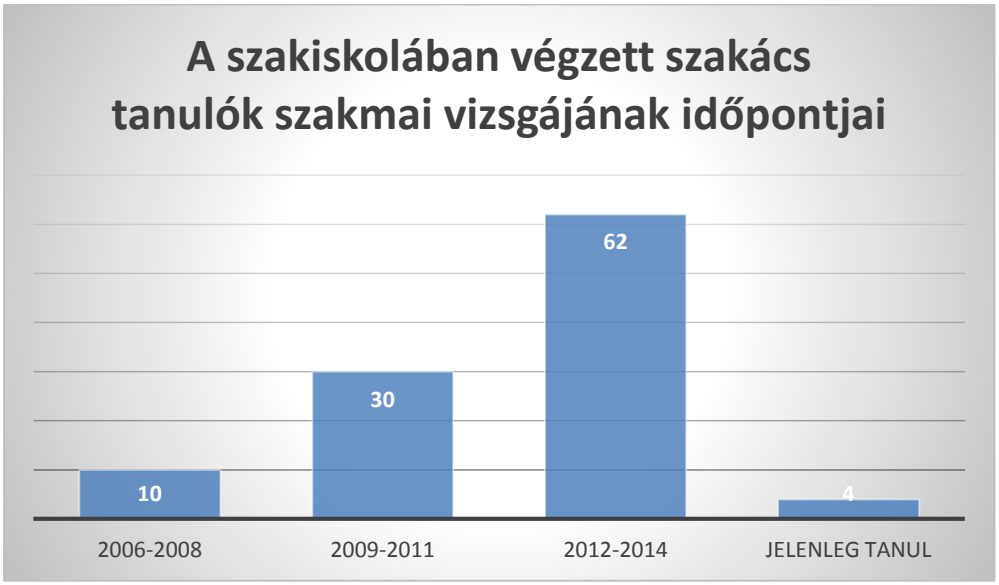
9. számú ábra Forrás: saját szerkesztés



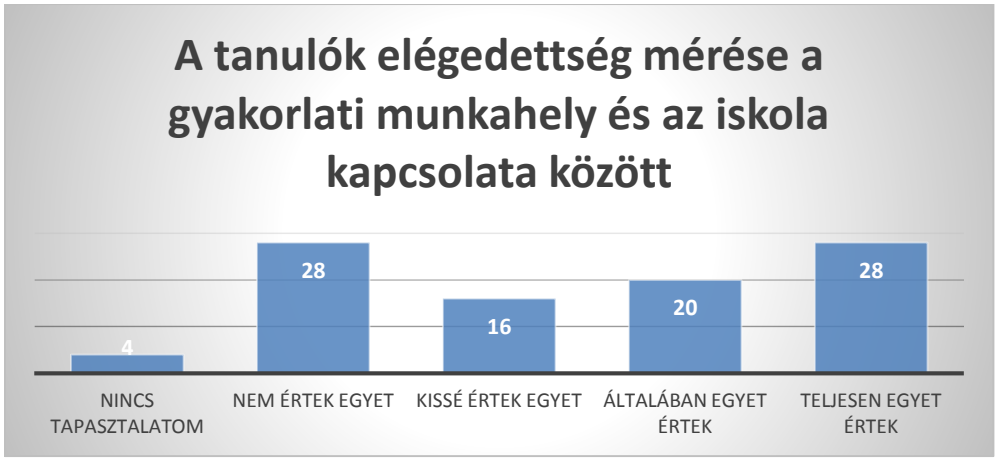
10. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

A következő kérdésekben arra kértem a kérdőív kitöltőit, hogy értékeljék különböző szempontok szerint a képzés összetételét, gyakorlati munkahelyet. A válaszadók véleménye azért tükrözi értékelhetően a kérdéseket, mert a lentebb látható diagramból kitűnik, hogy többségük a 2 plusz 2 éves modulos rendszerben végzett.

11. számú ábra Forrás: saját szerkesztés



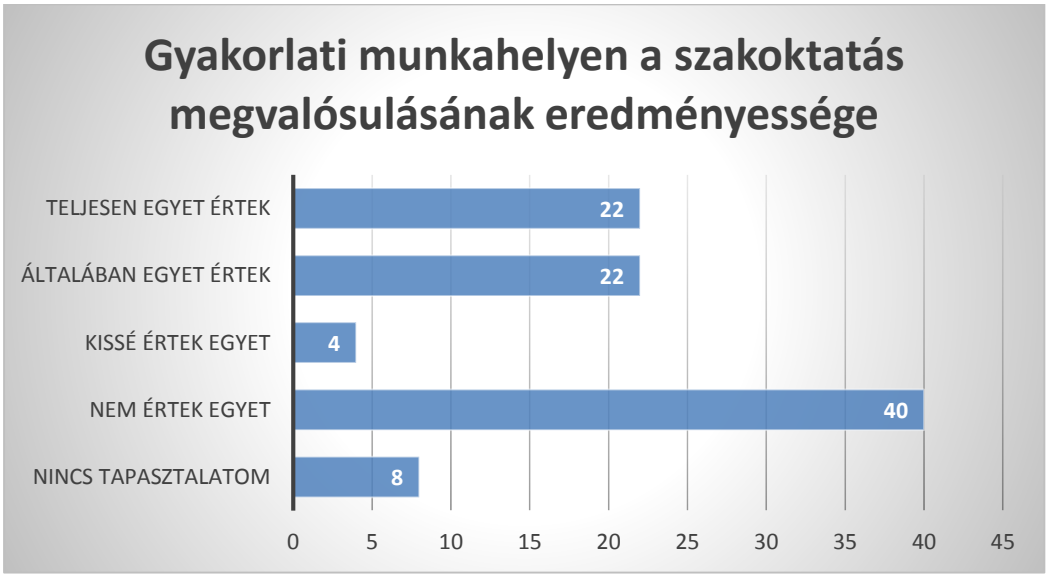
12. számú ábra Forrás: saját szerkesztés



13. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

A dolgozatomban több részben is kitértem annak hangsúlyozására, hogy mennyire fontosnak tartom, hogy a gyakorlati hely és az iskola szoros kapcsolatban álljon egymással (13. számú ábra). A grafikon érdekesen tükrözi a jelenleg kialakult helyzetet. Feltételezhető, hogy a jobb tárgyi és személyi feltételekkel rendelkező vendéglátó egységek tanulói teljesen egyetértettek a kijelentéssel, míg a kevésbé jól kialakított gyakorlati helyen lévők hiányolták a folyamatos kapcsolatot az iskola és a munkahely között. Azt a következtetést is levonhatjuk továbbá, hogy a ceglédi gyakorlati munkahelyekkel történő kapcsolattartás rendszeresebb, mint az iskolánktól távolabb lévők esetében.

14. számú ábra Forrás: saját szerkesztés



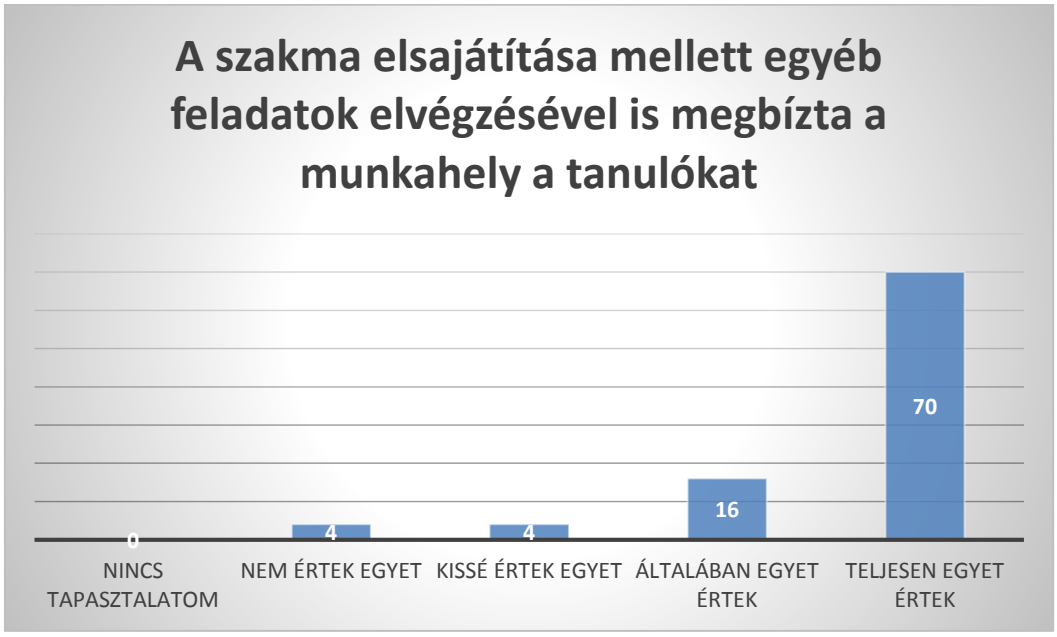
15. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

16. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

A három grafikon összesítéséből kitűnik / és a személyes tapasztalatomat is alátámasztja/, hogy gyakorlati helyeken a tanulók számára nincs megfelelő és elegendő oktató, nincs egyéni felkészítés és ebből arra lehet következtetni, hogy a gyakorlati munkahelyek nem tudják átvállalni a szakmai vizsgára történő felkészítést. Igazolni látszik az a véleményem is, hogy a vendéglátó egységek elsősorban gazdasági érdekeltségűek és nem tanuló orientáltak. Ez a kérdőív nem tartalmazza azon tanulók véleményét, akik a jelen három éves komplex képzésben vesznek részt, mely még torzítottabb képet adott volna.

Úgy tűnik, hogy vizsgára történő felkészítésre (a jelenlegi gazdasági helyzeteket figyelembe véve érthető módon) nincs idő és lehetőség, de a szakmai feladatok ellátásának a begyakorlása az üzlet érdeke is. Ezt a gondolatmenetet támasztja alá a lentebb látható diagram, melyben a válaszadók 40 % - a egyetértett az erre vonatkozó kérdéssel. Habár a 18. számú ábra azt is megmutatja, hogy a szakmai munka elsajátítása mellett egyéb feladatokat is elvégeztettek a tanulókkal, mint pl.: szakmai feladatokhoz nem kapcsolódó személyes, adminisztratív munkák.

17. számú ábra Forrás: saját szerkesztés



18. számú ábra Forrás: saját szerkesztés

A gyakorlati munkahely segítette a tanulókat a felnőtté válásban, olyan értelemben, hogy az élőmunka világába kikerülve nagyobb tapasztalatokat szereztek a munkához való hozzáállás, a kollegialitás, teherbíró képesség, időbeosztás és kommunikáció területein. Ezt igazolja a válaszok 3,46 átlaga, melyben a következő kérdést értékelhették 5-ös skálán a tanulók: „Úgy vélem, a gyakorlati idő javította a későbbi munkába állási lehetőségeimet.”

A következő kérdésben arra az érzékeny pontra kérdeztem, rá hogy milyen módon bántak a tanulókkal a munkahelyeken. Ez a válasz tükrözi azt a mélyinterjúban is elhangzott véleményt, hogy a vendéglátásban dolgozóknak sajátságos kommunikációja sértheti az érzékenyebb lelkületű tanulókat. Ugyanakkor a jelenlegi gazdasági helyzetben egyetlen vendéglátóegység sem engedheti meg magának a pazarlást, a tárgyi, anyagi veszteséget. Ebből adódhat a 3,02-es átlag arra kérdésre, hogy tisztességesen bántak-e a tanulókkal a munkahelyen.

A fenti diagramok vizsgálata során konklúzióként megállapíthatjuk, hogy iskolánk tanulói tudatosan választották a szakmát. Igaz tudatosságban szerepet játszik a szülői befolyás, mely a több generációra is kiterjed, hisz előfordul, hogy a tanuló testvére, illetve valamely szülője is egykor iskolánk tanulója volt. A gyakorlati munkahelyválasztásban, azonban szerepet játszott az utazási költségek megspórolása, mely kompenzálja a gyakorlati munkahellyel való elégedettség szintjét.

Örömmel konstatáltam, hogy a hétköznapi életben szerzett tapasztalataimat a kérdőívek feldolgozása is igazolta. Ugyanis a kérdőívekből egyértelműen kiderült, hogy a tanulók fontosnak érzik a gyakorlati oktatást. Ez azonban nem csak a gyakorlati munkahelyekre vonatkozik, hanem az iskolai tanműhelyi gyakorlat fontosságát is jelenti. Hisz a műveletek bemutatása, begyakorlása az iskolai gyakorlaton történik, míg az elmélyítés és szintetizálás a gyakorlati munkahely feladata lenne, ez azonban nem valósul meg hiánytalanul.

V. Befejező gondolatok

Dolgozatomban a szakács szakképzés változásait mutattam be a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában. A bemutatott szakképzési formák közül a 2 plusz 2 éves modulárisban, a 2 plusz 3 éves modulárisban vettem részt és jelenleg a duális szakácsképzésben mindkét évfolyamot van szerencsém tanítani. Így szerzett tapasztalataim nagyban segítették jelenlegi munkám. Ezen kívül iskolánk volt tanulóit kérdőív formájában szólaltattam meg a szakácsképzésről. Iskolánk szakmai igazgatóhelyettese, Irházi Emőke mélyinterjú keretében számolt be véleményéről. E három szegmens segítségével mutattam be a szakképzés változásait.

Szakoktatóként és édesanyaként is meggyőződésem, hogy nincs két egyforma gyerek, tanuló. Sem az iskolában, sem az osztályban, de még a csoportban sem. Eltérő képességűek, eltérő személyiségűek. Felvetődött bennem a kérdés, hogy a legfontosabb kompetenciák közül a harmadikat, a képzettséget, miért nem lehet a tanulók számára eltérően, differenciáltan biztosítani?

Véleményem szerint, a szakiskolai képzést nemcsak a munkaerő-piaci igények figyelembe vételével kellene kialakítani, hanem a tanulók képességeivel is számolni kellene, ezért egy differenciált szerkezetű szakképzési rendszer kialakítását javaslom. Meggyőződésem, hogy a gyengébb képességű tanulók, betanított jellegű munkájára is nagy igény mutatkozik a munkaerő piacán. Erre a jelenlegi duális képzést alkalmasnak tartom. A tanulók hamar a munka világába szocializálódnak, munkafolyamatokat ismernek meg és sajátítanak el, majd motorikus mozgássá, automatikussá válnak a mozdulataik.

Emellett azonban teret kellene hagyni a jobb képességű és a szakma iránt valóban érdeklődést mutató tanulók számára. E képzést triálisan lehetne megvalósítani, ami az iskolai gyakorlat hangsúlyozását jelentené természetesen a munkahelyi gyakorlat kiegészítése mellett. Fontosnak tartanám e képzés alkalmával a pályaalkalmassági vizsgálat kötelezővé tételét. Az alapképzés során a tanulók elsajátítanák a különböző konyhatechnológiai eljárások alkalmazásával készített ételeket, a rendszerben gondolkodást, és képességeiket folyamatosan fejlesztenék.

A szakmájukat magas szintre emelni szándékozók részére biztosítani kellene a szakmai tovább fejlődést gyakornoki foglalkoztatás keretein belül. Mely során a gyakorlati munkahelyre került tanulókat nem ingyen munkaerőnek tekintenék, hanem potenciális szakács utánpótlásnak. Így a szakácsképzés és a magyar gasztronómia színvonala közti távolság csökkenésére, illetve az időmúlásával annak, egy szintre emelésére látok esélyt.[26]

Bevezetőben megfogalmazott hipotézisem igazolta a volt szakács tanulókkal készített kérdőívek elemzése és a mélyinterjú során felsorakoztatott tények. Azaz: „Szükségszerű újragondolni a hazai szakácsképzés komplex rendszerét, mivel a magyar gasztronómia jóval fejlettebb, mint a jelenlegi szakácsoktatás."

Zárásként Zsolnay Gábor szakmai módszertan tanárom gondolatát idézem:

„Nem a követelményeket kell alacsony szintre beállítani, hanem a teljesítés feltételeit kell optimalizálni!" [27]

Zsolnay Gábor

[26] Zsolnay Gábor: Javaslat egy differenciált struktúrájú oktatási rendszer kialakítására, 2014. jegyzet

[27] Zsolnay Gábor: Az ételkészítési ismeretek és gyakorlatok tanítása 1998. 241. p.

VI. MELLÉKLETEK

1. számú mellékelt

Kérdések, kérdéskörök:

1. Mióta zajlik szakácsképzés az iskolájukban?
2. Milyen képzési formákban oktatott az iskola?
3. Melyik képzési formában volt a legnépszerűbb a szakács szakma?
4. Milyen volt az elmélet és gyakorlat aránya a különböző képzési formákban?
5. Milyen tanulmányi eredményeket értek el a tanulók a különböző képzési formákban?
6. Milyen személyi és tárgyi feltételek álltak/állnak rendelkezésre a szakács szakma oktatásához?
7. Állnak-e rendelkezésre statisztikai adatok a végzett diákokról?
8. Előbb érettségi aztán szakma vagy fordítva?
9. Óraszámbeli különbségek, előnyök, hátrányok a különböző oktatási rendszerekben?
10. Melyek a szakács szakmára jelentkezés feltételei?
11. Miből áll az alkalmassági vizsgálat és felvételi az Önök intézményében?
12. Milyen üzletkörű és profilú gyakorlati munkahelyekkel állnak szerződésben a tanulók?
13. Milyen eltérések mutatkoztak a tantervek, szintvizsgák és szakmunkásvizsgák terén az egyes képzési formákban?
14. Milyen szülői véleményeket ismer? /IMIP eredményei/
15. A különböző képzési formáknak milyen előnyei és hátrányai voltak?
16. Melyik a leghatékonyabb képzés Ön szerint és miért?
17. Milyen szakmai programokkal szerettetik meg a szakmát diákjaikkal?
18. Miért ajánlja a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátó Iskolát?
19. Mi határozza meg leginkább az Ön iskolájának sikerességét, eredményességét?
20. Milyen különbséget lát a mai diákok és a 10 évvel ezelőtti diákok között?

2. számú melléklet

SZAKÁCS SZAKKÉPESÍTÉS SZAKMAI ÉS VIZSGAKÖVETELMÉNYEI

IV. A szakképesítés szakmai követelményei

A foglalkozás gyakorlása során előforduló legfontosabb feladatcsoportok, feladatok és az azokhoz közvetlenül kapcsolódó követelmények

8. A termeléshez a nyersanyagok, gépek, berendezések előkészítése

A szakember legyen képes

- a konyhai előkészítő műveleteket elvégezni,
- a nyersanyagokat konyhai felhasználásra alkalmassá tenni,
- az új, korszerű berendezéseket, gépeket használni.

9. Konyhai műveletek elvégzése

A szakember legyen képes

- a technológiai alapműveleteket (előkészítő, elkészítő, befejező) elvégezni,
- alapleveket készíteni,
- az alap és kiegészítő technológiai műveleteket elvégezni,
- tudatosan fűszerezni, ízesíteni,
- köreteket készíteni,
- főzelékeket készíteni,
- meleg előételeket készíteni,
- hideg-meleg mártásokat készíteni,
- leveseket készíteni,
- tésztaételeket készíteni,
- vegetáriánus ételeket készíteni,
- halételeket, hidegvérű állatokból készíthető ételeket készíteni,
- húsételeket a vágóállatok húsrészeiből elkészíteni,

- desszerteket, éttermi tésztákat készíteni,
- egyszerű és összetett salátákat, salátaönteteket készíteni,
- hidegkonyhai ételeket készíteni,
- a kényelmi termékeket felhasználni,
- reggeli ételeket készíteni,
- a vendégek előtt ételt készíteni, illetve a befejező műveleteket elvégezni,
- az ételek ízét értelmezni és értékelni.

10. Befejező műveletek elvégzése

A szakember legyen képes

- az ételeket tálalni,
- az ételeket díszíteni,
- az ételeket csomagolni,
- az esztétikai érzékét fejleszteni.

11. Ételek, élelmiszerek készen tartása

A szakember legyen képes

- a kész ételeket megfelelő hőmérsékleten tárolni,
- a kész ételeket megfelelően csomagolni, tároláshoz.

12. Ételkészítéshez kapcsolódó feladatok elvégzése

A szakember legyen képes

- a balesetvédelmi, tűzvédelmi szabályokat alkalmazni,
- az eszközöket rendeltetésszerűen használni,
- a konyhai ügyviteli feladatokat elvégezni,
- üzleti kínálatot összeállítani,
- a munkaterületet rendben tartani,
- az élelmiszerbiztonsági előírásokat betartani,

- a higiéniai ismereteket a gyakorlatban alkalmazni,
- a fogyasztóvédelmi követelményeket betartani,
- a környezetvédelmi szabályokat betartani és betartatni.

13. Munkaszervezés

A szakember legyen képes

- a konyhai dolgozók napi, heti, eseti munkabeosztását elkészíteni, saját és irányítása alá tartozó munkatársai számára,
- a napi feladatokat megtervezni,
- a konyhai műveletek elvégzését ellenőrizni,
- az élelmiszerek szállításával kapcsolatos előírásokat betartani.

3. számú mellékelt

SZAKÁCS

IV. A szakképesítés vizsgáztatási követelményei

1. A szakmai vizsga részei

A szakmai vizsga írásbeli, gyakorlati és szóbeli vizsgarészekből áll.

A vizsgarészek tárgyai és időtartama

a) Az írásbeli vizsga

- Gazdasági és vendéglátó alapismeretek 180 perc.

b) A gyakorlati vizsga

- Vizsgamunka 220 perc.
- Szakmai beszélgetés 20 perc.

c) A szóbeli vizsga

- Ételkészítési ismeretek.
- Élelmiszerismeret.
- Szakmai idegen nyelv.

Nem kell szakmai idegen nyelvből vizsgáznia annak, aki szakirányú belkereskedelmi szakmai nyelvvizsgával, vagy egyéb államilag elismert szakirányú nyelvvizsgával rendelkezik.

A vizsgázónak mindhárom vizsgatárgyból egy-egy tételt kell megválaszolnia, egy-egy feleletre maximálisan 15 perc fordítható.

2. A szakmai vizsgán számon kérhető feladatok

2.1. Az írásbeli vizsga

Az írásbeli vizsgarészen a szakképesítésért felelős miniszter által – egy szakmai vizsgára – kiadott feladatokat kell megoldani.

A Gazdasági és vendéglátó alapismeretek vizsgatárgy tartalma:

- gazdasági alapfogalmak, összefüggések,
- viszonyszámok,
- bruttó, nettó, tára,
- eredmény kiszámítása,
- százalékszámítás,
- veszteségszámítás,
- áruforgalmi mérlegsor,
- kalkuláció,
- árengedmények,
- tömegszámítás.

2.2. A gyakorlati vizsga

A gyakorlati vizsga során a szakképesítés követelményeinek megfelelő alapvető munkafolyamatokat, műveleteket átfogó feladatokat kell megoldani, azaz ételsort kell elkészíteni.

A gyakorlati vizsga munkafeladatát a szakmai vizsgát szervező intézmény dolgozza ki, és a szakmai vizsgát szervező intézmény vezetőjének a javaslatára a vizsgabizottság elnöke hagyja jóvá.

2.2.1. A gyakorlati vizsgamunka tartalma:

- ételsor készítése,
- az élelmi anyagok szakszerű előkészítése,
- az ételek szakszerű elkészítése,
- az ételek szakszerű készen tartása,
- az ételek szakszerű tálalása, díszítése.

2.2.2. A szakmai beszélgetés vizsgarész tartalma:

A beszélgetést a szakkifejezések alkalmazásával a gyakorlati tevékenységről kell folytatni és ezúton kell meggyőződni a vizsgázó szaktudásáról. Ez a beszélgetés terjedjen ki a vizsgafeladatokhoz kapcsolódó munka-, tűz- és balesetvédelmi ismeretekre is.

2.3. A szóbeli vizsga

A szóbeli vizsgarészen a vizsgázó a szakképesítésért felelős miniszter által meghatározott tantárgyakból, és tételek alapján számol be felkészültségéről.

2.3.1. Az Ételkészítési ismeretek vizsgatárgy tartalma:

- az ételkészítés előkészítési feladatai,
- az ételek elkészítésével, készen tartásával, tálalásával kapcsolatos feladatok,
- a konyhai munkaszervezés feladatai,
- étlap-, étrend-összeállítási feladatok,
- az eszközökkel, nyersanyagokkal való gazdálkodási feladatok,
- az egészséges táplálkozás elveinek érvényesítése a szakács munkájában.

2.3.2. Az Élelmiszerismeret vizsgatárgy tartalma:

- táplálkozástani alapismeretek,
- a termelőtevékenység során feldolgozásra, vagy változatlan formában felhasználásra kerülő élelmi anyagok és italok felhasználási lehetősége, helyes kezelése, táplálkozástani jelentősége,
- a nyersanyagokban a konyhatechnológiai folyamat során végbemenő változások,
- a munkavégzés, az árukezelés, feldolgozás higiéniája,
- a személyi higiénia előírásai,
- a környezetvédelemmel kapcsolatos feladatok.

2.3.3. A Szakmai idegen nyelv vizsgatárgy tartalma:

- a munkakörhöz kapcsolódó szakmai és általános témakörökben alapszintű kommunikálás idegen nyelven,
- egyszerű idegen nyelvű szakmai szöveg megértése és fordítása.

3. A vizsga értékelése

Az értékelés során a vizsgázó az egyes vizsgarészeken elért teljesítménye alapján két osztályzatot kap:

- szakmai elmélet,
- szakmai gyakorlat.

a) A szakmai elméleti vizsga eredményének értékelése

A szakmai elmélet osztályzatát az írásbeli és a szóbeli vizsgarészeken kapott érdemjegyek alapján kell megállapítani, a kerekítés általános szabályai szerint.

Az írásbeli vizsga teljesítését a vizsgatételhez a szakképesítésért felelős miniszter által kiadott útmutató szerint kell értékelni egy osztályzattal.

A szóbeli vizsgán a hallgató feleletét tantárgyanként kell értékelni, és a végső jegy megállapításánál a kerekítés általános szabályait kell alkalmazni.

b) A szakmai gyakorlati vizsga eredményének értékelése

A szakmai gyakorlati vizsga eredményét egyetlen érdemjeggyel kell minősíteni, amely a részosztályzatokból alakul ki átlagolással.

Eredménytelennek kell tekinteni a vizsgát, ha a vizsgázó az írásbeli vagy a gyakorlati vizsgarészek közül bármelyikre, továbbá, ha a szóbeli vizsgarész bármelyik vizsgatárgyából elégtelen osztályzatot kapott. Javítania azonban csak az elégtelen minősítésű vizsgarészből, illetőleg tárgyból kell a következő vizsgaidőszakban.

4. számú mellékelt

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6280-11Ételkészítés I.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Elvégzi az egyéni előkészületeit
- Tájékozódik a napi feladatokról
- Előkészíti a munkaterületet, gépeket, berendezéseket, eszközöket, anyagokat
- Használja a korszerű technikai gépeket, berendezéseket, eszközöket
- Ételkészítési alap, kiegészítő, és befejező műveleteket végez
- Salátákat, önteteket készít
- Hagyományos és korszerű konyha technológiával készülő főzelékeket, köreteket készít, tálal
- Hagyományos ételekhez tartozó mártásokat készít, tálal
- Leveseket és levesbetéteket készít, tálal
- Meleg előételeket készít, a tálalási szabályokat nyomon követi és alkalmazza
- Sós tészta ételeket készít, tálal
- Halakból és egyéb hidegvérű állatokból ételeket készít, tálal
- A hazai és nemzetközi vágóállatok húsrészeiből ételeket készít, tálal
- Házi szárnyasokból ételek készít és tálal
- Vadhúsokból ételeket készít és tálal
- Éttermi meleg-tésztákat készít, törekedve a hagyományos készítési módra, újszerű megjelenési
- formában tálalva
- Egyszerű menüt elkészít és tálal
- Helyben fogyasztásra vagy elvitelre ételeket adagol, tálal, díszít
- Rendet és tisztaságot tart a munkakörnyezetében
- Ügyel a vagyonbiztonságra

- Betartja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
- Betartja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Az ételkészítési alap kiegészítő és befejező műveletei

A Saláták és öntetek

A Főzelékek, köretek

A Hagyományos ételekhez tartozó mártások

A Levesek, levesbetétek

A Meleg előételek

A Sós tésztaételek

A Halakból, egyéb hidegvérű állatokból készíthető ételek

A Vágóállatok húsrészeinek belsőségeinek felhasználhatósága

A Házi szárnyasokból készíthető ételek

A Vadhúsokból készíthető ételeket

A Éttermi meleg-tészták

A Menü összeállítás alapszabályai

C Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői

B Üzemtan

A A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai

A Napi konyhai feladatok

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Kézírás

3 Olvasott szakmai szöveg megértése

3 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű beszédkészség

4 Elemi számolási készség

1 Elemi szintű számítógép használat

Személyes kompetenciák:

- Állóképesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Kézügyesség

Társas kompetenciák:

- Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

- A környezet tisztántartása
- Problémamegoldás, hibaelhárítás

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

6281-11Ételkészítés II.

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Kapcsolatot tart a társrészlegekkel
- Alkalmazza a különleges és új konyhatechnikát, technológiákat
- A nemzetközi étkezési szokások alapján jellegzetes nemzetközi ételeket készít és tálal
- Nemzeti ételeket készít és tálal
- Hideg, meleg előételeket készít és tálal
- Hidegtálat tervez és készít el
- Büfé és rendezvényételeket készít
- Tányérdesszerteket készít és tálal
- Hideg édességeket készít és tálal
- Vendég előtti ételkészítési műveleteket végez
- Díszítőelemeket készít
- Alkalmi menüsort állít össze és készít el
- Étlapot tervez és készít
- Étrendet állít össze
- Megtervezi és megvalósítja az ételek tálalását és díszítését
- Számítógépet kezel, menüt állít össze, adatokat rögzít, szakmai számításokat végez excel táblában
- Betartatja a higiéniai előírásokat, HACCP szabályokat
- Betartatja a munkavédelmi és tűzrendészeti szabályokat

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Termelés technológiai folyamatai, a beszerzéstől az értékesítésig

A Az ételkészítés alap, kiegészítő és befejező műveletei

A Egyes nemzetek jellegzetes ételei

A Hazai ételkülönlegességek

A Hideg és meleg előételek

A Különleges és összetett levesek

A Hidegkonyhai készítmények

A Tányérdesszertek

A Hideg édességek

A Büfé és rendezvény ételek

A Tálalás

A Az étrend összeállítás szabályai

A Vendég előtti ételkészítés

A Tálalási szabályok, műveletek

A Díszítési szabályok, műveletek

A Gépek, berendezések, eszközök üzemeltetési jellemzői

B Szövegszerkesztés, táblázatkezelés, alkalmazott számítástechnikai alapismeretek

B Üzemtan

A A konyha és kapcsolódó helyiségeinek higiéniai, tűzrendészeti, minőségbiztosítási, munkavédelmi és vagyonvédelmi szabályai

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

3 Kézírás

5 Olvasott szakmai szöveg megértése

5 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

5 Szakmai nyelvű beszédkészség

4 Elemi számolási készség

Személyes kompetenciák:

- Külső megjelenés
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés

Társas kompetenciák:

- Rugalmasság
- Udvariasság
- Kompromisszumkészség

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Harmóniára, esztétikára való törekvés

5. számú mellékelt

SZAKMAI KÖVETELMÉNYEK

A szakmai követelménymodulok felsorolása:

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1464-06 Előkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Megismeri a működési szabályokat
- A személyzet számára kijelölt helyiségeket használja
- Munka- és védőruhát használ, gondoz
- Műszak közben és műszak után takarít
- Szükség szerint mosogat
- Karbantartja, tisztítja, ápolja a berendezéseket
- Hiba esetén intézkedik
- Óvja a saját és mások testi épségét, egészségét
- Elsősegélyt nyújt
- Tájékozódik a napi feladatairól
- Tájékozódik a rendkívüli feladatokról
- Célokat fogalmaz meg önmaga számára
- Előkészíti a nyersanyagokat: hús, zöldség, tojás, stb.
- Ételek tálalásának tervezése
- A technológiai előírásoknak megfelelően előkészíti a gépeket és eszközöket
- Szakszerűen kezeli a gépeket, eszközöket
- Beosztottjait kioktatja a használatról, kezelésről
- Az áru súlyával kapcsolatos számításokat készít
- Gazdálkodási tevékenységet végez
- Ellenőrzi a napi árukészletet és vételez a raktárakból
- Gondoskodik a szakosított tárolásról

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Tűzvédelem, balesetvédelem

A Munkahelyi-, és személyi higiénia

A Élelmiszerek jellemzői

A Technikai ismeret

A Gazdálkodás

A Áruszükségleti terv, áru fedezet, beszerzési formák

A Az áruátvétel szabályai, folyamata

A Raktározás és készletgazdálkodás

B Anyagfelhasználás mérése

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

1 Elemi szintű számítógép használat

5 Olvasott köznyelvi szöveg megértése

3 Kézírás

5 Köznyelvi szöveg hallás utáni megértése

4 Köznyelvi beszédkészség

5 Olvasott szakmai szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése

4 Szakmai nyelvű beszédkészség

3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése

3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése

3 Idegen nyelvű beszédkészség

4 Idegen nyelvi áruismeret

4 Idegen nyelvi ismerete: berendezések, felszerelések

5 Dísztálak tervezése, megrajzolása

1 Hálózati, kapcsolási jellemzők, műszaki rajzok

4 Folyamatábrák készítése

5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése

3 Elemi számolási készség

5 Mennyiségérzék

Személyes kompetenciák:

- Erős fizikum
- Kézügyesség
- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Érzelmi stabilitás, kiegyensúlyozottság
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Megbízhatóság
- Szervezőkészség
- Szorgalom, igyekezet

Társas kompetenciák:

- Határozottság
- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Rendszerező képesség
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Tervezési képesség
- Rendszerben való gondolkodás
- Módszeres munkavégzés
- Körültekintés, elővigyázatosság
- A környezet tisztántartása

A szakmai követelménymodul azonosítója és megnevezése:

1465-06 Ételkészítés

A szakmai követelménymodul tartalma:

Feladatprofil:

- Feltölti és kezeli a kézi raktárt
- Ételek tálalásának tervezése
- Elkészíti az ételeket
- Adagolja, tálalja, díszíti az ételeket helyben fogyasztásra vagy elvitelre
- Kiszolgál, csomagol

- Meghatározza a napi nyersanyag igényt, árut vételez és szerez be
- Javaslatot tesz az árubeszerzésre
- Gondoskodik a napi maradvány tárolásáról
- Kiegészítő műveleteket végez: szűr, sűrít, dúsít, aprít stb.
- Szükség szerint ételmintát tesz el
- Az étel jellegének megfelelően készen tart
- Munka- és védőruhát használ, gondoz

Tulajdonságprofil:

Szakmai kompetenciák:

A típus megjelölésével a szakmai ismeretek:

A Ételkészítési alapműveletek
A Levesek készítése
A Főzelékek, köretek készítése
A Saláták, öntetek készítése
A Mártások készítése
A Halakból készíthető ételek készítése
A Vágóállatok húsrészeiből készíthető ételek készítése
A Vadakból készíthető ételek készítése
A Hideg és meleg előételek készítése
A Éttermi tészták készítése
A Menü ajánlása és elkészítése
A Korszerű technikai eszközök használata
A Formák, színek harmóniája, térbeli elhelyezésük
A Anyaghányad, kalkuláció, árképzés

A szint megjelölésével a szakmai készségek:

4 Köznyelvi beszédkészség
5 Olvasott szakmai szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű hallott szöveg megértése
4 Szakmai nyelvű beszédkészség
3 Idegen nyelvű olvasott szöveg megértése
3 Idegen nyelvű hallott szöveg megértése
3 Idegen nyelvű beszédkészség
4 Idegen nyelvi áruismeret

4 Berendezések, felszerelések idegen nyelvi ismerete
5 Dísztálak tervezése, megrajzolása
4 Folyamatábrák olvasása, értelmezése
5 Gépek, készülékek működtetéséhez kapcsolódó ábrák értelmezése
3 Elemi számolási készség
5 Mennyiségérzék
5 Tájékozódás
5 Térérzékelés

Személyes kompetenciák:

- Mozgáskoordináció (testi ügyesség)
- Elhivatottság, elkötelezettség
- Fejlődőképesség, önfejlesztés
- Önállóság
- Precizitás

Társas kompetenciák:

- Motiválhatóság
- Irányíthatóság

Módszerkompetenciák:

- Kreativitás, ötletgazdagság
- Új ötletek, megoldások kipróbálása
- Emlékezőképesség (ismeretmegőrzés)
- Lényegfelismerés (lényeglátás)
- Módszeres munkavégzés
- Gyakorlatias feladatértelmezés
- Figyelem-összpontosítás
- Figyelemmegosztás
- A környezet tisztántartása

6. számú mellékelt

Tisztelt „Volt szakács tanulója iskolánknak”!

Az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában végzett szakács tanulók szakmai véleménye az oktatásról

Szakdolgozatomat a szakács szakma oktatásának változásairól írom. Ezzel kapcsolatos kutatási munkámhoz kérem részvételét. A kérdőív csak az *UNGHVÁRY LÁSZLÓ KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓIPARI SZAKKÖZÉPISKOLA ÉS SZAKISKOLÁBAN SZAKÁCSKÉNT VÉGZETTEKNEK SZÓL.*

Az elmúlt 10 évben a szakács szakma képzési rendszere többször is módosult. Kutatásom célja, e rendszerek hatékonyságának vizsgálata, eredményessége, illetve összehasonlító elemzése. Meglátásom szerint, ezekben a rendszerekben végzett tanulóink véleménye lehet a leghitelesebb, ezért fordulok Önhöz ezzel a megkereséssel. A témával kapcsolatban akkor tudok megbízható és érvényes információkat szerezni, ha a lehető legpontosabb válaszokat adja a kérdésekre.

A kérdőív kitöltése anonim módon zajlik. Az adatokat csak összesítve elemzem, és mutatom be szakdolgozatomban, így az egyéni információk sehol sem azonosíthatóak.
A kérdőív kitöltése körülbelül 5 percet vesz igénybe.

Tisztelettel kérem Önt, hogy a kérdőívet mielőbb (3 napon belül) visszaküldeni szíveskedjék.

Köszönöm segítségét!

1. Hány éves Ön?

- □ 17 vagy fiatalabb
- □ 18-24
- □ 25-34

2. **Az Ön neme?**
   - □ férfi
   - □ nő

3. **Általános iskola befejezését követően milyen iskolába jelentkezett első helyen?**
   - □ szakiskola
   - □ szakközépiskola
   - □ gimnázium

4. **Eredetileg is szakács szakmát szerette volna tanulni?**
   - □ igen
   - □ nem

5. **Mikor végzett Ön a ceglédi Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában?**
   - □ 2006-2008
   - □ 2009-2011
   - □ 2012-2014
   - □ jelenleg is tanul
6. **Melyik szakács szakképzésben vett részt?**
   - □ 3 éves régi nem duális
   - □ 2+3 éves
   - □ 2+2 éves
   - □ Jelenleg tanul 3 éves duális képzésben
   - □ Jelenleg tanul 2+2 éves képzésben
7. **Jelenleg végzettségének megfelelő munkakörben dolgozik?**
   - □ igen
   - □ nem

8. **Ha az előbbi kérdésnél nem a válasz, kérem, írja le ennek okát:**

   .....

   .....

   .....

9. A szakmai vizsgán

- □ jeles
- □ jó
- □ közepes
- □ elégséges
- □ elégtelen érdemjegyet kaptam

10. Mi a véleménye az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában oktatott szakács szakképzésben az elméleti és gyakorlati órák számának arányáról?

- □ Megfelelő
- □ Több elméleti órára lenne szükség
- □ Több gyakorlati órára lenne szükség

11. Milyen üzlet profilú munkahellyel volt tanulószerződése tanulmányai során?

- □ bisztró
- □ étterem
- □ gyorsétterem (pl. benzinkút)
- □ szálloda
- □ étkezde
- □ csárda

12. A szakmunkásvizsga letétele után véglegesítették-e Önt a gyakorlati munkahelyén?

- □ igen
- □ nem
- □ akartak, de elutasítottam

Kérem, karikázza be az értékelő skálán azt a számot, amit a személyes tapasztalata alapján a leginkább igaznak tart. Esetlegesen, ha nem rendelkezik tapasztalattal a kérdésben vagy nem tudja megítélni, válassza a 0-át! Értékelő skála:

0 = Nincs tapasztalatom

1 = Nem értek egyet

2 = Kissé egyet értek

3 = Általában egyet értek

4 = Teljesen egyet értek

13. **A *gyakorlati munkahelyem* folyamatos kapcsolatot tartott az iskolával.**
1 2 3 4 0

14. **Figyelembe vette a szakmai vizsga követelményeit.** 1 2 3 4 0

15. **Külön időt fordított a szakmai vizsgára való felkészítésre.** 1 2 3 4 0

16. **Volt kijelölt oktató, aki a tanulókkal külön foglalkozott.** 1 2 3 4 0

17. **Folyamatosan segítették a szakmai gyakorlat elsajátítását.** 1 2 3 4 0

18. **A szakma elsajátítása mellett egyéb feladatok elvégzésével is megbíztak.**
(pl. takarítás, árupakolás) 1 2 3 4 0

19. **Úgy vélem, a gyakorlati idő javította a későbbi munkába állási lehetőségeimet.**
1 2 3 4 0

20. **A gyakorlat helyén a szakemberek tisztességesen bántak velem.** 1 2 3 4 0

VII. ÁBRAJEGYZÉK

1. számú táblázat: 3 éves képzési rendszer gyakorlati oktatás óraszámait 23. oldal
2. számú táblázat: Képzettségi mátrix 31. oldal
1. számú ábra http://www.cegledikersuli.hu honlapról 16. oldal
2. számú ábra: Kérdőívre válaszolók aránya életkor alapján 44. oldal
3. számú ábra: Válaszadók aránya nemek szerint 45. oldal
4. számú ábra: Általános iskola befejezését követően milyen iskolába jelentkezett első helyen 46. oldal
5. számú ábra: Szakács szakmát választók aránya beiskolázáskor 46. oldal
6. számú ábra: Szakmai vizsgán szerzett érdemjegy megoszlása 47. oldal
7. számú ábra: Vélemény megoszlása az Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközépiskola és Szakiskolában oktatott elméleti/ gyakorlati órák arányáról 48. oldal
8. számú ábra: Munkahelyek csoportosítása a tanulószerződés alapján üzlet profilonként 48. oldal
9. számú ábra: A véglegesítés %-os aránya a gyakorlati munkahelyeken a szakmai vizsgákat követően 50. oldal
10. számú ábra: Jelenleg végzettségének megfelelő munkakörben dolgozik 50.oldal
11. számú ábra: A különböző szakács szakképzésben résztvevők aránya 51. oldal
12. számú ábra: A szakiskolában végzett szakács tanulók szakmai vizsgájának időpontjai 51. oldal
13. számú ábra: A tanulók elégedettség mérése a gyakorlati munkahely és az iskola kapcsolata között 51. oldal
14. számú ábra: A gyakorlati munkahely külön időt fordított a szakmai vizsgára való felkészítésre 52. oldal
15. számú ábra: Gyakorlati munkahelyen a szakoktatás megvalósulásának eredményessége 52. oldal
16. számú ábra: A gyakorlati munkahely figyelembe vette a szakmai vizsga követelményeit 53. oldal
17. számú ábra: A gyakorlati munkahely segítette a szakmai gyakorlat elsajátítását 54. oldal
18. számú ábra: A szakma elsajátítása mellett egyéb feladatok elvégzésével is megbízta a munkahely a tanulókat 54. oldal

VIII. IRODALOMJEGYZÉK

- A Károlyi Mihály Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző iskola 25 éves jubileumi évkönyve 2003.
- A nevelési-oktatási intézmények működéséről és a köznevelési intézmények névhasználatáról szóló 20/2012. (VIII.8.) EMMI rendelet
- A vendéglátóipari szakmunkásképző iskolák nevelési és oktatási terve, szakács szakma gyakorlati oktatásának tanterve, 1986
- Belkereskedelmi Minisztérium: A vendéglátóipari szakmunkásképző iskolák nevelési és oktatási terve: Szakács szakma gyakorlati oktatásának tanterve 1986.
- Dr. Benedek András és dr. Földi Jenő Szakképzés és nevelés 1986.
- H. Farkas Julianna: Értékek, célok, iskolák 2006.
- Magyarország, A változások tükrében, Az oktatás 1989-2009 - Központi Statisztikai Hivatal
- Ságiné Szabics Katalin: A Károlyi Mihály Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakképző Iskola 25 éves jubileumi évkönyve. 2003.
- Tóth Ferenc: Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző iskola évkönyve 1989.
- Unghváry László Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközép És Szakiskola Pedagógiai Programja 2013.
- Zsolnay Gábor: Az ételkészítési ismeretek és gyakorlatok tanítása 1998.

Weboldalak

- http://www.toldi-nk.sulinet.hu/tiszk/tiszk.html [olvasva: 2015. április 23.].
- http://site.nive.hu/konyvtar/content/edoc/files/A_kredit_rendszer_szakkepzesbe_valo_bevezetesenek_feltetelei.doc [olvasva: 2015. április 23.].
- http://www.complex.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=99300079.TV