

BUDAPESTI GAZDASÁGI EGYETEM  
Kereskedelmi, Vendéglátóipari  
és Idegenforgalmi Kar



## **Hogyan reagált a vendéglátóipari szakképzés az elmúlt 50 év változásaira Szolnok városában?**

**Konzulens**

**Dr. Farkas Julianna**

**tanszékvezető**

**Készítette**

**Kocsis Zoltán**

**RNNK9Z**

**szakoktató**

**Vendéglátás**

**levelező**

**2021-2024**

Budapesti Gazdasági Egyetem  
Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Kar

Eredetiségi nyilatkozat a szakdolgozatról/projekt munkáról

Hallgató adatai	
Név, neptun-kód	Kocsis Zoltán RNNK92

Szakdolgozat/projekt munka adatai	
Szakdolgozat/projekt munka címe	Hogyan reagált a vendéglátóipari szakélemlés az elmúlt 50 év változásaira Szlovákia területén
Témavezető	Dr. Farkas Judit

Alulírott, Kocsis Zoltán büntetőjogi felelősségem tudatában nyilatkozom, hogy a csatoltan bírálatra és védésre beadott szakdolgozatban/projekt munkában foglalt tények és adatok a valóságnak megfelelnek, és az abban leírtak a saját, önálló munkám eredményei.

A felhasznált forrásokat az irodalomjegyzékben feltüntettem, a rájuk vonatkozó, szabályszerű hivatkozásokat a szövegben megtettem. A szakdolgozat/projekt munka más szakon vagy intézményben sem a saját nevemben, sem máséban nem került beadásra. Tudomásul veszem, hogy a szakdolgozatot/projekt munkát az intézmény plágiumellenőrzésnek veti alá. Tudatában vagyok annak, hogy plágium (más munkájának sajátomként történő feltüntetése) esetén a szakdolgozat/projekt munka érvénytelen, ezért elutasításra kerül.

Budapest, 20. 24 év december hónap 3 nap

Kocsis Zoltán

Hallgató aláírása

## **Köszönetnyilvánítás**

Szeretném kifejezni köszönetemet mindazoknak, akik támogattak és segítettek szakdolgozatom elkészítése során.

Köszönet illeti a Szolnoki Szakképzési Centrum Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakiskola munkatársait, akik lehetőséget biztosítottak számomra a téma szempontjából fontos információkhoz és adatokhoz való hozzáféréshez. Külön köszönet könyvtárosunknak, hogy rendelkezésemre bocsájtotta az iskola évkönyveit.

Hálás vagyok minden vendéglátós kollegámnak, akik kitöltötték a kérdőívemet és abban adott válaszaikkal segítettek szakdolgozatom megszületését.

Őszinte tisztelet és köszönet illeti Pálszabó Mihály séf urat. A vele készített interjú több volt, mint információszerzés. Misi bácsi egy élő szolnoki vendéglátós legenda, akivel élmény volt arról beszélgetni, mi változott a szolnoki vendéglátásban (és a vendéglátóipari oktatásban) az elmúlt 50 évben.

Végül, de nem utolsósorban szeretnék köszönetet mondani családomnak és barátaimnak a támogatásukért és biztatásukért, amely lehetővé tette, hogy elérjem a célomat és sikeresen befejezzem ezt a munkát.

# Tartalomjegyzék

<b>1. Bevezetés .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Szakirodalmi áttekintés .....</b>	<b>4</b>
2.1. A VENDÉGLÁTÁS A KEZDETEKBEN.....	4
2.2. A VENDÉGLÁTÓIPARI SZAKKÉPZÉS A KEZDETEKBEN .....	5
2.3. AZ 1970-ES ÉS 80-AS ÉVEK KIHÍVÁSAI.....	7
2.4. A RENDSZERVÁLTÁS UTÁN .....	10
2.4.1. Kabinetek .....	11
2.5. AZ EZREDFORDULÓN .....	15
2.5.1. A duális képzésről .....	17
2.6. A COVID-19 JÁRVÁNY IDEJÉN ÉS UTÁN.....	21
2.7. A 2024/25-ÖS TANÉV A KERÓBAN .....	25
2.7.1. A projektpedagógia .....	26
<b>3. Kutatási módszerek.....</b>	<b>28</b>
<b>4. Kutatási kérdések és eredményeik.....</b>	<b>29</b>
4.1. NYITOTT KÉRDÉSEK .....	29
4.2. ZÁRT KÉRDÉSEK .....	32
4.3. ZÁRT KÉRDÉSEK KIÉRTÉKELÉSE .....	35
<b>5. Konklúzió, javaslatok.....</b>	<b>37</b>
<b>6. Összefoglalás .....</b>	<b>39</b>
<b>Irodalom.....</b>	<b>41</b>
<b>Online források.....</b>	<b>41</b>
<b>Mellékletek.....</b>	<b>42</b>
MÉLYINTERJÚ PÁLSZABÓ MIHÁLY MESTERSZAKÁCS OKTATÓVAL .....	42
SZOLNOK VÁROSI VENDÉGLÁTÓ SZAKKÉPZÉS KÉRDŐÍV .....	53

„Vendégül látni valakit annyit jelent, mint felelősséget vállalni jólétéről mindaddig, amíg fedelünk alatt van.”  
(Jubileumi emlékkönyv, 2006)

## 1. Bevezetés

A témaválasztásom kézenfekvő volt. A címben szereplő mindkét kulcsszó (vendégül látni és felelősség) napi szinten érint engem. 1985-ben szakácsként végeztem a szolnoki Kereskedelmi és Vendéglátóipari Középiskolában, ahol 2022 óta szakács szakoktató vagyok. 2007-ben mesterszakács fokozatot szereztem és a pályán eltöltött közel 4 évtized alatt a vendéglátást igen sok oldalról megtapasztaltam. Főleg éttermekben dolgoztam, ahol többek között voltam gyakorlatvezető is, azaz mindig is foglalkoztatott a fiatalok képzése. Fontosnak tartom, hogy a jövő vendéglátósai (elsősorban a kezem alól kikerülő szakácsok) is megértsék, amiről az idézet szól.

A szakdolgozatom mottójának választott idézet szerzője a 18-19. század fordulóján élt francia jogász és politikus Brillant-Savarin, aki sokkal inkább gasztronómusként szerzett magának hírnevet. 1825-ben (két hónappal halála előtt) megjelent műve *Az ízlés fiziológiája* a mai napig az egyik legfontosabb és leggyakrabban elemzett gasztronómiai mű. Bár ebben direkt módon nincs szó arról, milyen fontos a megfelelő vendéglátóipari szakképzés, azt gondolom, hogy az ételek élvezetéhez nélkülözhetetlen az olyan szakács, cukrász és felszolgáló szakembereket képzése, akik ismerik és tudják, mindazt, amiről Brillant-Savarin is írt már közel 200 évvel ezelőtt. „Egy része a műnek valóságos szakácskönyv, az ételek ingredienciájának (alkotórész, kellék), elkészítése és feltalálási módjának pontos leírásával, más része a helyes életrendre oktat, tanít. Egy újabb rész a nevezetesebb ételek történetét mondja el, de foglalkozik a vendégségek anyagi és szellemi berendezésével, különös súlyt fektet arra, hogy a vendégség mindenkor megfelelő szellemi élvezettel is járjon. Végül pedig, az ingyenség apoteózisát, (dicsőítését, felmagasztalását) tartalmazó költői epilógus zárja be a művet.” (Jean Anthelme Brillat-Savarin)

Szakedolgozatomban elsősorban szülővárosomra, Szolnokra koncentrálok, különös tekintettel a „KERÓ” néven ismert iskolára, ahol (változó nevekkkel és formában persze) a 19. század vége óta létezik vendéglátós képzés, de időnként elkerülhetetlen, hogy el ne távolodjak térben és időben is. Írásom második felében arra keresem a választ, milyen kihívásoknak kellett megfelelnie a képzésnek 1976 után, amikor is birtokba vehették a diákok az új (ma is működő) iskolaépületet. A legfőbb kihívások ekkor, a rendszerváltás idején, illetve a COVID-19 járvány következtében jelentkeztek. Dolgozatom az éppen aktuális tanévvel is foglalkozik, mert- bár még a felénél sem járunk- a sok-sok kihívás már most látható és érezhető. A könyvalapú és az internetes források felhasználása mellett, két kutatási módszert alkalmaztam: interjúkészítés és kérdőívezés. Interjút készítettem a most 70 éves Pálszabó Mihálllyal (akit mindenki csak Misi bácsinak ismer és aki a gasztronómia és az oktatás terén kifejtett munkájáért egy évvel ezelőtt életmű díjban részesült), illetve megkérdeztem egy tucat jelenlegi és egykori kollegámat, szakoktatót a világjárvány vendéglátásra gyakorolt hatásairól. Dolgozatom témája időszerű és éppen ezért hiszem, hogy a kapott válaszok és eredmények segíthetnek abban, hogyan lehetne úgy megváltoztatni a mindenkori képzési rendszert, hogy az hatékonyan reagálhasson az éppen aktuális változásokra. Bár gyorsan hozzá teszem, nem tudom és nem is akarom megmondani, milyennek kellene lennie a tökéletes szakképzésnek.

A mellékletben található interjúra különösen büszke vagyok. Öröömre szolgált, hogy hosszasan beszélgettem a legismertebb szolnoki vendéglátóssal, Pálszabó Mihálllyal, akivel én már nem tanítottam együtt a Keróban, de egyéb szakmai körökben persze gyakran találkoztunk (találkozunk, mind a mai napig). Bevezetésem végén álljon itt egy mondat nagyságáról, melyet egyik barátja fogalmazott meg róla 5 évvel ezelőtt. “Pálszabó Mihály a francia *Chaine des rotisseurs*, az *Escoffier Tanítványai Rend* tagja, *Aranykoszorús Mester* - mely rangot csak néhányan kapták meg Magyarországon- mesterszakács és tanár a gasztronómiában és a vendéglátásban eltöltött 51 éves szolgálat után “nyugdíjas” éveit kezdi meg.” Nos, Misi bácsi azóta is ott van mindenhol a városban, ahol gasztronómiáról van szó. Legyen az verseny, fesztivál, borest, de akár vizsgáztatás, vagy csak egy átlagos nap a Keróban.

## 2. Szakirodalmi áttekintés

### 2.1. A vendéglátás a kezdetekben

Szolnok 1975-ben lett 900 éves. Az ezalkalomból kiírt számos pályázat egyik nyertese Gémes László volt, aki lelkiismeretes gyűjtőként a megyeszékhely iránt érzett szeretetétől vezérelve egy igen érdekes és tartalmas könyvet szánt a város kereskedelmének és vendéglátásának. A szerző olvasmányos módon, de komoly szakmaiságot sem nélkülözve ír erről a két szektorról a honfoglalástól egészen 1975-ig. Ebből a pályaműből tudható, hogy Szolnokon a vendéglátás a kereskedelem melléktermékeképpen született meg. Talán nem csak a városban élők tudják, hogy a Tisza folyón mindig is élénk sókereskedelem folyt és ennek egyik folyományaként el kellett látni étellel-italal mind az átutazó szószállítókat, mind a sóhivatali dolgozókat. A 18. század közepe táján így jelentek meg Szolnokon először a kocsmák és kisvendéglők, mint a vendéglátás első intézményesült formái. 1860 jelentős állomás Szolnok vendéglátásának történetében. Ekkor épült meg a Magyar Királyi Szálló (városunk első emeletes épülete), melynek fontosságát az is mutatja, hogy építése előtt Ferenc császárnak a szolnoki látogatása alatt a sóhivatalban szállt meg, mivel nem volt számára megfelelő vendégfogadó. Jelenleg nem célom a részletes történeti áttekintés, de hadd álljon itt egy másik érdekes dolog a vendéglátás eredetéről. Két kortárs fiatal (Horváth Anna és Pajtók Csongor) egyetemi dolgozatában olvashatjuk, hogy a vendéglátás valójában a civilizációval együtt jelent meg, hiszen az emberek mindig is szerettek együtt étkezni és ha teheték, akkor ezt minél kényelmesebben akarták élvezni. „A görögöknél egy igencsak kiforrott szokásrendszert találunk a vendéglátás tekintetében, amit az ún. vendégbarátsági szerződéssel intézményesítettek. Az alapvető etikai és illemtani normákon túl ez előírta a vendég számos felmerülő igényének kiszolgálását a házigazda számára, aki így köteles volt gondoskodni megfelelő szállásról, ételről és italról, illetve a vendég jókedvéről.” (A budapesti vendéglátóipari és egészségügyi szakképzési centrum elemzése, 2020)

De visszatérve Szolnok városára, azt mondhatjuk, hogy a következő nagy előrelépés a vendéglátás terén az 1950-es években volt érzékelhető. Az ezt megelőző időszak vendéglátásáról keveset lehet írni, hiszen az emberek többsége a szórakozásra nem gondolhatott. A szocialista vendéglátóipar kialakulásának első megnyilvánulása volt a *Szolnoki Fürdő és Vendéglátóipari Községi Vállalat* létrehozása, amely 1970-ben a *Jász-Nagykun Vendéglátó Vállalat* nevet vette fel, amely a számtalan étterem, presszó, kisvendéglő és cukrászda mellett a közétkeztetésben is jelentős szerepet vállalt. A legreprezentatívabb a Tisza

Szálló volt, de még a vasútállomás is elképzelhetetlen volt a *MÁV Utasellátó Vállalat* közreműködése nélkül. (Szolnok város kereskedelmének és vendéglátásának története, 1976) Ez utóbbi helyen kezdett el 14 éves korában a szakmával ismerkedni Pálszabó Mihály, városunk nagytiszteletben álló vendéglőse, mesterszakácsa, szakoktatója. A vele készült interjúból sok további érdekesség olvasható arról, milyen is volt a vendéglátós élet mintegy 40-50 évvel ezelőtt. Ahogy ő mondja: „Az átlag fizikai dolgozó is megengedhette magának, hogy hétközben a haveri körrel elmenjen egy étterembe, hétvégén pedig a családdal. Adott volt tehát egy finoman szólva erősen fizetőképes vásárlóerő- a maga kedvenc éttermeivel. A legelitebb, legelegánsabb réteg a Tisza Szállóba ment, de jó nevű volt a Nemzeti Étterem is, ahol egyszerre három-négyszáz ember is le tudott ülni. Hétvégén volt úgy, hogy délután fél négykor még a családok hosszú sorban álltak a lépcsőn a bejárat előtt, mert ebédelni szerettek volna. Mások voltak az értékek. A vendéglátás iránt nagy kereslet volt, teltházzal mentek az éttermek, a gasztronómia állandóan fejlődött. Rivalizáltak az éttermek, nem csak berendezés, hanem felszerelés terén is.”

## **2.2. A vendéglátóipari szakképzés a kezdetekben**

Mielőtt rátérnék a helyi viszonyokra, vessünk egy pillantást a fővárosra, mint a modern vendéglátás fellegvására. Pesten 1814-ben nyílt meg a Magyar Király elnevezésű vendéglátóipari komplexum, amely elsősorban a tehetősebb célközönség igényit vette célba. Az ezt követő évtizedekben sorra nyíltak a különféle vendéglátós üzletek és a statisztikák szerint a második világháború előtt mintegy 14 ezer étkező, cukrászda, italmérés, fogadó, kisvendéglő létezett országszerte és lassanként minden társadalmi réteg megtalálta a magának valót, sőt Budapest a külföldiek számára is vonzó turisztikai célpont lett, melyhez nagyban hozzájárult a magas színvonalú szolgáltatásnyújtás a személyzet révén. Költőink, íróink szívesen töltötték idejüket kávéházakban, így az itt dolgozó pincérek munkájáról maradt meg számunkra a legtöbb mű, melyekben olvashatjuk, milyen komoly és felelősségteljes szakma volt már abban az időben is. „A vendéglátóipari szakmák színvonalának magasán tartása érdekében 1895-ben megnyitotta kapuit az első magyar vendéglátóipari szakiskola, Stadler Károly, Glück Frigyes és Gundel János kezdeményezésére, amiben szakács-, borász és felszolgálóképzés folyt, majd ezt követte 1912-ben a Budapesti Kávésok Tanonciskolája, ami a kávésegedek számára nyújtott képzést.” (A budapesti vendéglátóipari és egészségügyi szakképzési centrum elemzése, 2020)



„A korai társadalmakban a család, a rokonság, a település lakossága át tudta adni a fiataloknak mindazon ismereteket, normákat, értékeket, amelyekre felnőtt korukban szükségük volt. Az iparosodás előrehaladásával az ismeretek már egy generáció alatt is olyan mértékben változtak, hogy a szülők által átadott ismeretek nem voltak elégségesek a gyermekek felnőttkori társadalmi beilleszkedéséhez. Nélkülözhetetlenné váltak az iskolák, amelynek napjainkban, a tudásalapú társadalom beköszöntével rendkívüli módon megnövekedett a társadalmi jelentősége.” (Jász-Nagykun-Szolnok megye közoktatási intézményei a Millennium évében, 2000) Nem kell hosszasan ecsetelni az iskolák fontosságát, bár feladataik, funkcióik helyben és időben mindig is változtak, egyértelműen meghatározzák minden társadalom működését. Egy kis túlzással azt is mondhatjuk, a jövőnk múlik azon, milyenek az iskoláink.

De térjünk most vissza Szolnokra és a vendéglátásra. Itt 1895-ben (tehát a budapesti iskolával megegyező évben) kezdődött el a vendéglátásban dolgozók iskolarendszerű képzése, ahol már mesterlevelet is lehetett szerezni, amely egyik előfeltétele volt az iparendély megszerzésének. Egy évvel később pedig a kereskedelemben dolgozók képzése is kezdetét vette. „A gyökerek azonban mélyebbek. Eleinte a vasárnapi iskolák tanítják a kereskedelmi ismereteket, itt folyik a szakmájukban ügyesen, gyakorlati ismeretekkel rendelkező kereskedők és kereskedelmi alkalmazottak képzése. Az első iskolák alapítását nem az állam, hanem különféle egyesületek, társulások vállalták magukra. Szolnokon az 1887-ben alakult *Kereskedelmi Társulat* épp a millennium évében szervezte meg a női kereskedelmi tanfolyamot. Ez az iskola is vasárnap délelőttönként, később hétköznap heti két alkalommal a késő délutáni órákban működött.” A kereskedelmi és vendéglátó-tanoncképzés (a Tanácsköztársaság 3 hónapját kivéve) 1949-ig, azaz 65 évig az 1844-es törvények alapján működött, amely kimondta a tanoncok iskolakötelezettségét, de nem tette kötelezővé egyetlen iskola alapítását sem. 1948/49-től megindultak Magyarországon az államosítások és ezek bizony a kereskedelmet és a vendéglátóhelyeket sem kerülték el. „Az átalakulás egyik mellékterméke volt, hogy egyetlen rendelettel megszüntették a tanonciskolát és 1950 és 1954 között tanfolyamokkal próbálták megoldani az utánpótlást. Ez az elhamarkodott, kapkodó, a kereskedelmet és vendéglátást, mint szakmát degradáló intézkedés a személyi kultusz terméke. Az oktatás megszűnése nagy kárt okozott, hatása a következő évtizedben is érezhető volt a kereskedelem és vendéglátás szakember-ellátottságában.” 1954-ben aztán úgy tűnt, minden jóra fordul, ami a képzést illeti. Bár nem épp ideális körülmények között, de azon év szeptemberében megalakult a mai KERÓ elődje, a *Kereskedelmi Tanulóiskola*. Az iskola azonban még nem rendelkezett önálló épülettel (arra 1976-ig várni kellett), hanem a

szomszédos Közgazdasági Technikumban működött, három másik iskolával egyetemben. Igazgatója Kemény László, felügyeleti szerve a Megyei Tanács Kereskedelmi Osztálya volt. A tanulók létszáma az első évben 48 volt, ebből 34 leány. A vidéki szakembergondok enyhítése érdekében Jászberényben és Karcagon is indult egy-egy osztály. A vendéglátó tanulók egy Beloianisz úti lakóházban tanultak, az ún. *Guszman-kertben*. Ez a villa az államalapításkor került a város kezébe, mint elhagyott ingatlan. „A vándorló iskola kinevezet igazgatója Borbély Mihály lett, aki szívós, kitartó munkával karolta fel a szakképzés ügyét. 18 évig állt az iskola élén. A mostoha körülmények ellenére megszervezte és tovább építgette az iskolát, többezer szakmailag jól képzett kereskedőt és vendéglátóst adva a megyének.” (A KERÓ, 1996)

Az 1969. évi 6. törvénycikk megjelenése megreformálja a szakmunkásképzést. Az új törvény alapján az iskola neve *Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskola*. A tanulói létszám 300 fölé emelkedett, az iskola egyre népszerűbb lett, sokszoros volt a túljelentkezés. Az iskolai emlékkönyvek egyre pontosabb adatokat és képeket tartalmaznak arról, hogyan teltek a mindennapok. Sok tanár neve még ismerősen cseng a ma élők számára is. Bár még mindig az eladók vannak túlsúlyban a képzést illetően, már minden évfolyamon van egy vendéglátós osztály. A leírások szerint az igazgató Borbély Mihály heroikus küzdelmet folytatott a vállalatoknál azért, hogy a fiatalok gyakorlati oktatása biztosítva legyen (ahogyan azt a törvény elvárta). A diákok többsége bejáró, kollégium nincs, tornatermet is csak más iskola vendégeként láthattak akkoriban. A Pálszabó Mihállyal folytatott interjú első felében részletesen olvashatunk a munkára nevelés édes-keserű élményeiről, amelyek a hatvanas években vártak a kerósokra.

### **2.3. Az 1970-es és 80-as évek kihívásai**

A KERÓ című kiadvány, amely igen részletesen beszámol az iskola múltjáról, az 1970-es éveket a megkapaszkodás éveinek nevezi. Nézzük miért! Milyen változásokat hozott ez az évtized amellet a nagyszerű esemény mellett, hogy az iskola végre egy új, modern, saját épületbe költözhetett. „1976. augusztus 25-én az építőipar átadta az új iskolát. Elkészült az egyszerű, piros téglából épült, csupa üveg háromszintes iskola. Modern formáját a lapos tető és a szögletes alak adja. Az épületről megoszlanak a vélemények. Volt, akinek tetszett, volt, aki a bejárati teret kicsinek találta, volt, akinek a kivitelezés nem tetszett, de mindenki örült.” (A KERÓ, 1996)



FORRÁS: [Az iskola honlapja](#)

A Keró egy mamutiskola lett, hiszen egyesült benne több helyi és vidéki tagozat és képzés. Az első tanévben 50-55 osztály és kb. 1500 tanuló használta ki maximálisan az épületet. A fiatalok fele a gyakorlatát külsős helyszíneken töltötte, az elméleti tanítás délelőtt és délután is folyt. Az óraszervezés tehát nem volt könnyű, de az iskolavezetés, élükön Barta László igazgatóval mindent megtett azért, hogy az iskola mindenki számára élhető legyen. Nem volt könnyű dolga, hiszen valójában két alapvetően eltérő oktatási formát kellett ötvöznie: a régi, hagyományos (3 éves) szakmunkásképzést és az újabb (4 éves) szakközépiskolai képzést, ami a kor elvárásainak jobban megfelelt és ami iránt egyre nagyobb volt az igény. Barta László igazgató úr, aki büszke arra, hogy bábáskodhatott a születésnél, így emlékszik vissza az első tanévre: „Az én emlékezetemben úgy maradt meg, hogy egy-másfél év alatt a tanulók és a több helyről érkezett tantestület is összecsiszolódott. Sikerült olyan légkört teremteni, amelyben az őszinteség, a bizalom, a szabad véleménynyilvánítás lett a természetes. Sikerült olyan értékrendet kialakítani, amely szerint a tisztességgel és jó színvonalon elvégzett munka lett az emberek megítélésének mércéje. Szakmáját szerető, egy irányba haladó, egymást segítő közösség formálódott.” (Jubileumi emlékkönyv, 2006)

A demográfiai hullám miatt a diákok száma nem csökkent a két évtized alatt (a rendes, azaz nem levelezős diákok száma mindig 1000 fő felett volt), a kollegák viszont állandó mozgásban voltak akkor is. Igen sokszor csak óraadó tanárokkal tudtak csak megfelelően működni. A magas óraszám nem volt vonzó a pályakezdő fiatal tanároknak és sokan inkább a gimnáziumokban vagy éppen a két helyi főiskolán látták inkább jövőjüket. Az 1979-ben létrejött Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskola, illetve a már 1967 óta működő Kilián György Repülő Műszaki Főiskola bizony erős elszívó hatással bírt. A tanári kar létszáma az 1978-ban feljegyzett 43 főről ennek ellenére 1985-re 56 főre emelkedett. A megnövekedett igényeknek és társadalmi elvárásoknak igyekezett a Keró is megfelelni. Bár

kollégiumuk még mindig nem volt, de már örülhettek saját tornateremnek, szertáraknak és az udvar is megújult. Emellett felpézsdült a diákélet is. A diákok egyre inkább keresték a kapcsolatot a város többi iskolájának tanulóival, kezd kiépülni a hagyományrendszer és szépen lassan az egész ország megismerte ezt az iskolát. Főleg miután 1982-ben beindult nálunk az első szakközépiskolai vendéglátós osztály (amely a kereskedelmi szakközépiskolához hasonlóan 4 év után érettségi-képesítő vizsgával zárul), illetve Szolnokon került megrendezésre *a kereskedelmi és vendéglátóipari szakmunkásképző iskolák igazgatóinak és szakfelügyelőinek országos értekezlete*. Ennek az értekezletnek a folyományaként gazdagodott az iskola kapcsolatrendszere, olyan új jelenségek jelentek meg, mint az őszi mezőgazdasági munkák, a tanári kirándulások vagy a tanboltok és tanműhelyek. A szorgalmasan tanuló diákok szaktárgyi és szakmai versenyeken vehettek részt és remek eredményeket is értek el. Miközben ezek a nagyszerű dolgok történnek a Keróban, hazánk a nyolcvanas évek derekán egyre inkább áttér a piacgazdaságra, megindul a kereskedelemben és a vendéglátásban is a nagyvállalatok felbomlása, megjelenik a jövedelemérdekeltség, csökken a tudás presztízse. Sokat változik az ifjúság arculata is. A tanárok panaszkodnak, hogy a legtöbb diák kevesebbet olvas, jövőképe mérsékelten optimista, nem akarja megvenni a Szovjetunió című lapot, sokasodnak a fegyelmik. A világpiacon megjelenik a számítógép, amely már nem elérhetetlen az iskolák számára sem. A Keró 1986-ban 6 számítógéppel rendelkezett, de még legalább 10 kellett volna. És ennél is jobban hiányzott az informatikához értő személyzet. De ez már a következő korszak kihívása.

Összességében azt mondhatjuk, hogy a szolnoki Keró számára a 70-es, 80-as évek legnagyobb kihívás a személyi és tárgyi feltételek biztosítása volt. Diákokban nem volt hiány, a saját épület is adott volt már, de biztosítani kellett a szakképzett tanerőt, a megfelelő tanulási és gyakorlati körülményeket. És új iskoláról lévén szó meg kellett alapozni az iskola szokásait, jellegét, hagyományait. Ebben az alapozó munkában oroszánrészt vállalt a két igazgató: Barta László (1976-1978) és Dr. Tóth József (1978-1990). Ami az iskolán belüli vendéglátóipari képzést illeti, arról nem véletlenül nem esett még sok szó. Azon egyszerű oknál fogva, mert még alig létezett. Mint már megfogalmazódott, a vendéglátás a kereskedelem mellékterméke (a szocializmusban pedig különösen erős volt ez a felfogás) és így csupán a 80-as évek végére sikerült elismertetni ennek a szakmának az önálló létezését és indulhatott el 1982-ben az első szakközépiskolai vendéglátós osztály. A rész lezárásaként álljon itt néhány kollega neve, akik gyakorlati oktatásvezetőként nagyban hozzájárultak a vendéglátóipari képzés kezdeti lépéseinek megtételéhez: Hajdú Antal, Barna Károly és Zoboki Józsefné.

## 2.4. A rendszerváltás után

1990-ben igazgatói választásra került sor, melynek pályázatára egyetlen jelentkező volt, Dr. Tóth József. Megbízásához nem kapott elegendő szavazatot a tantestülettől, ezért a 2. számú igazgató helyett, Kovács Lórántot bízzák meg ideiglenesen az iskola vezetésével. Ez év decemberében végül Szolnok város képviselő testülete rendes igazgatóvá választotta őt. Igazgatói munkáját 2016-ig mind szakmailag, mind emberileg tökéletesen igyekezett végezni. Pedig ebben a 26 évben sok kihívásban volt része neki, a Kerónak, de úgy általában az egész oktatási rendszernek. Az egyik évkönyvben röviden, de velősen így van ez összefoglalva: „1990-ben az iskolában majdnem annyi volt a megoldandó feladat, mint az országban.” Azt gondolom, nem szükséges részletesen felvázolnom a rendszerváltást és az azzal járó rengeteg változást, csak hadd soroljak fel néhány kulcsszót, amelyek meghatározták az akkori mindennapokat és amelyek az iskolákat sem kímélték: pénzügyi időszak, privatizáció, előnyugdíjazás lehetősége, számítógép-park kialakítása, nyelvtanárhiány, szerkezetátalakítás, megújulás, pályázatok és még sorolhatnám.

A szakképzés (és itt nem csak a vendéglátóiparira kell gondolnunk) a 90-es évek a privatizáció kapcsán nehéz helyzetbe került. Hiszen eddig a nagyvállalatok (Élker, Áfész, Jász-Nagykun Vendéglátó Vállalat) biztosították több száz fiatal gyakorlati képzését. A magánkézbe került és sokszor elaprózódott boltok, éttermek már nem tudták (és sokszor nem is akarták) ezt a nem kis feladatot magukra vállalni. „1991. novemberében át kellett vennünk az Élker-kabinetet üzemeltetésre, hiszen elkezdődött a vállalat privatizációja. Mivel ez szakképzési támogatásból épült, így ingyenesen került az iskolához. Nem jelentett egyszerű vezetési feladatbővítést, hiszen a víz-, villany- és gázellátása a 900-as bolt működésével kapcsolódott egybe. Ezek leválasztása komoly anyagi nehézséget okozott, a kereskedő tanulók szakmai gyakorlattartásának viszont jó lehetőség ez az épület, hiszen a pénztárgépeken kívül egyre több egyéb korszerű, kereskedelembe használatos gép vásárlását is folyamatosan végezzük. Még ebben az évben az Áfész-től az iskolához került a Damjanich út 1. szám alatti ruházati tanbolt is. Az élő bolt üzemeltetése vezetői szinten, de szakoktatói szinten sem volt egyszerű feladat. Kemény feladat a készlet-biztosítás. Az első pályázaton (1994-es központi alapból) nyert pénzünket pénztárgép-park kialakítására fordítottuk.” (A KERÓ, 1996)

Az 1990/91-es tanév során egyre nyilvánvalóbbá vált, hogy a hagyományos szakmunkásképzés válságban van. Az iskolavezetés megállapította, hogy egyre nehezebb a tanulókat fogadó munkahelyek hiánya miatt fenntartani a képzést, mivel a nagyvállalatok sorra

szűntek meg. Ennek következményeként az 1991/92-es tanévben új megközelítést vezettek be: az integrált képzés egyszerre indult el a kereskedő és a vendéglátóipari szakképzésben. Ez az intézkedés a képzési rendszer korszerűsítését célozta, és alkalmazkodást jelentett a változó gazdasági környezethez. És hogyan hozták be a tanulókat az iskolába? Erre a két rövid válasz? kabinetekkel és az integrált képzéssel. Dolgozatomban most ezzel a két jelenséggel foglalkoznék kicsit részletesebben.

### **2.4.1. Kabinetek**

Mit is jelent ez a szó? Jelen írásomban természetesen sem az építészeti (kis, keskeny (oldal)szoba; benyíló), sem a politikai jelentéssel (a kormány testületi segédszerveinek egyik, eseti jellegű típusa) nem foglalkoznék, hanem arra a helyiségre gondolok, ahol a hallgatók valamely tudományszak kérdéseivel elmélyülten foglalkozhatnak, és ahol ezzel kapcsolatos problémáikat az oktatókkal meg is beszélhetik. A 1990-es évek közepe felé igen elterjedt formájává vált ez a gyakorlati képzésnek és az utánpótlás biztosításának elkerülhetetlen helyszíne lett a vendéglátóipar területén is. Mert, ha nem is könnyen, de megoldható, hogy egy iskolának saját (tan)boltja legyen, ahol minden munkafolyamatot a diákok végeznek (természetesen oktatók jelentében és felügyeletével), de egy önálló étterem fenntartása még ma is óriási kihívást jelentene. Szóval a vendéglátóipari tanulóknak maradt a kabinet, a tankonyha, a tanbüfé. A Keró első vendéglátó kabinetjét 1980-ban adták át, ebben három oktatóműhely kapott helyet. Ezt az épületet azonban hamar kinőtték a diákok. A visszaemlékezések szerint Szolnokon 1993. október 15-én adták át az iskolaépülethez tartozó modern, az akkori igényeket teljesen kielégítő vendéglátó kabinetet és egyúttal sikerült a már meglévő régi részek felújítása is. A beruházás 17,5 millió forintba került, mely összeget a közvetlenül az iskolának nyújtott szakképzési hozzájárulás és a Szakképzési Alap központi és decentralizált részéből nyert pályázatokból fedezték. Ez a vendéglátó kabinet nemcsak anyagi szempontból volt az évtized legnagyobb beruházása, hanem szakmai szempontból is. Nem sok idő kellett hozzá, hogy a megye és lassan az egész ország szakma által is elismert képzőműhelyévé vált. Fiatalok (és felnőttek) százait tanított és tanítja ma is a szakács, a cukrász és a felszolgáló szakma minden csínjára-bínjára. Ezen épület megnyitása mérföldkőnek számít a szolnoki vendéglátóipari szakképzésben. Az akkori sajtó is elismeréssel számolt be erről az eseményről, amelyre természetesen a diákok és oktatóik is készültek. A korabeli leírások szerint hidegtálakkal, tortákkal, ajándécsomagokkal és kiállítással várták a résztvevőket. De ezzel nem ért véget a

fejlesztések sora. „Az 1994/95-ös tanévre az iskola épületében az egy-két asztal segítségével működő büfét az eladás gyakoroltatására alkalmas gyakorlólé helyé alakítottuk át, melyből nem hiányzik a legkorszerűbb mázsa, szeletelőgép, fóliaheggesztő, árszorozós mérleg és az árazógép sem.” (A KERÓ, 1996)

Egy kabinet (legyen az kereskedelmi vagy vendéglátóipari) fenntartása és fejlesztése bizony pénze kerül. És az honnan jött akkoriban? Hát a központi forrásokból csak csordogált, az EU-s pénzek még időben odébb voltak, így más utak elé kellett nézni. Ezek lettek az alapítványok. A Keró is létrehozta a maga alapítványát VEKERDI Szakképzést támogató alapítvány néven. A mozaikszó innen ered: *Vendéglátós és Kereskedő Diákok Szakképzését Támogató Alapítvány*. Az alapító okiratot 1991. októberében írták alá. Alapító vagyonát, tízezer forintot egy helyi kereskedő, Dobos László Úr ajánlotta fel. Az ötletgazda Barna Károly a vendéglátó gyakorlati munkaközösség vezetője volt. „Cél: a kereskedelmi és vendéglátóipari képzés tárgyi, technikai, személyi feltételeinek javítása, a szakképzésben részt vevő diákok sokoldalú képzésének segítése.” (A KERÓ, 1996) Az alapítvány egyébként ma is jól működik, igyekszik megfelelni a kitűzött céloknak. Az évente megrendezésre kerülő Szüli-buli gyökerei is a VEKERDI alapítványhoz vezethetők vissza. Hiszen szerettek volna valamit létrehozni, amiben a szülők is érintettek. Az általában ősszel megrendezésre kerülő alapítványi bál minden tanév egyik kiemelt eseménye, ahol persze a szórakozásé, a kikapcsolódásé a főszerep, de ne feledjük el, hogy pont a vendéglátósok azok, akiknek ez munkát is jelent. Az ő feladatuk a terítés, az ételek és sütemények elkészítése, felszolgálása, a szükséges utómunkálatok elvégzése. Mindezt persze oktatóik hathatós közreműködésével szívesen teszik. Hiszen munkájuk gyümölcsét, csakúgy, mint magát az egész estés műsort és táncot ők is élvezik. A könnyed hangulatú bálon szülő, diák és tanár sokszor együtt lép színpadra, megmutatva, hogy mi minden másban is jók ők.

## 2.4.2. Az integrált képzésről

Ezt a képzésformát több oldalról közelíthetjük meg. Gondolkozhatunk róla egy ábra szintjén vagy úgy, ahogyan az évkönyvek írják róla vagy aszerint, amit az oktatáspolitikusok mondanak. Az integráció kifejezés általános értelemben egységesülést, beolvasztást, hozzacsatolást jelent. A '90-es évek második felében így nézett ki a Keró képzési rendszere: (Jász-Nagykun-Szolnok megye közoktatási intézményei a Millennium évében, 2000)



Az integrált képzés bevezetésének eredményeként megjelent a technikusképzés, amelynek első évfolyama az 1995/96-os tanév végén kereskedelmi technikus és vendéglátóipari technikus bizonyítványokat szerzett. Az ötödik évfolyam során sikerült korszerű tartalommal bővíteni a tananyagot, így a záróvizsgák kiemelkedő eredményeket hoztak, amelyekért számos



elismerést kaptak az iskola tanulói és tanárai. Az ötödik évfolyam célja, hogy az érettségi vizsgát követően a diákok szakmai képesítést szerezzenek. A vendéglátó technikus végzettség az OKJ szerint több munkakör betöltésére jogosít, például vendéglátó üzletvezető, helyettes, konyhafőnök, részlegvezető szakács, raktárvezető, teremfőnök, felszolgáló, vendéglős vagy vendéglátó ügyintéző. A képzés tehát csak az ötödik évfolyam sikeres teljesítése után tekinthető befejezettnek. A tanulók a négy év alatt megszerzett ismereteikre építve az ötödik év során olyan további tudást sajátíthatnak el, amely elengedhetetlen a modern gazdasági környezetbe való beilleszkedéshez.

Az integrált képzés egyik terméke volt tehát a technikus osztály, melynek az ütemezése a következőképpen alakult a tanév során: az első 10 héten elméleti és csoportos gyakorlati foglalkozás folyt, majd ezt követte 15 hét folyamatos szakmai gyakorlat külsős helyszínen üzleti munkafolyamatokkal, üzletvezetési és gazdálkodási teendőkkel. A fennmaradó 9 hét ismét az iskolában telt a technikus minősítő vizsgára készülve. Az elsajátítandó tantárgyak között szerepelt az üzletvezetés, a vállalkozási alapismeretek, a marketing, az etikett, a vendéglátó technológia. Ez utóbbi ételkészítést és felszolgálást foglalt magába. Az előző oldali ábrából az is kiolvasható, hogy akik nem az úgynevezett ötéves képzésben vettek részt, ők az általános műveltséget megalapozó képzés (9-10.évfolyam) után bekerültek a szakképzésbe és a 11. évfolyam végén szakmai vizsgát tettek. A technikus képzésnek köszönhetően a statisztikák szerint is jelentősen megnőtt az érettségizettek száma. „A szakmunkásképző iskolákba járó tanulók aránya az 1990/91-es tanévi 44 százalékról az 1999/2000. tanévben 25 százalékra csökkent, az érettségit is nyújtó szakközépiskolákba is járóké viszont 33 százalékról 47 százalékra nőtt.” (Jász-Nagykun-Szolnok megye közoktatási intézményei a Millennium évében, 2000) Ugyanebben a kiadványban olvassuk azt is, amivel nagyon egyet értek, hogy nem az a lényeg, hogy az érettségi statisztikát javítsuk, hanem hogy olyan fiatalokat engedjünk ki az iskolarendszerből, akik szakmájukat értik és szeretik. Ehhez pedig még az ezredfordulón sem voltak teljesen adottak a körülmények. „Fejleszteni szükséges az idegen nyelv oktatását, a szakképzésben oktatók kvalifikáltságát, a szakképző intézmények felszereltségét.” - olvashatjuk a millennium évében kiadott tanulmányból.

## 2.5. Az ezredfordulón

Ebben a részben két fő gondolat köré rendezném mindazt, ami a szolnoki vendéglátóipari képzés terén történt. Az egyik oldal jó, vidám, felemelő, a másik munkásabb, papírszagúbb. Kezdjük ez utóbbival! Már az ezredfordulót megelőző években megindultak a törekvések és szakmai viták például az érettségi és a pedagógiai program módosítására. 2005 óta két szinten lehet érettségizni. A kerettantervek 2001-es megjelenése szintén sok munkát adott elsősorban az iskolavezetés számára. A Keró 1996-ban megalkotott első Pedagógiai Programját a jogszabályi változások miatt többször kellett módosítani, kiegészíteni (például egészségnevelési és környezetvédelmi feladatokkal). De ekkoriban született az SZMSZ, az IMIP, a Házirend vagy az etikai kódex. Ezeknek a dokumentumoknak direkten nincs közük a szakképzésre, de indirekt módon bizony nem mindegy, mi áll bennük. És nem utolsó szempontból, nem kis kihívás elé állították az iskolát. 2002 nyarán véget ért az integrált képzés, amitől valljuk be, többet vártak. Felfutottak viszont a világbanki osztályok, melyek gyökerei még szintén az előző évezredbe nyúlnak vissza. Iskolánk egy sikeresen megnyert pályázat révén az 1996/97-es tanévben a vendéglátó szakmacsoportban PHARE program szerint tanuló osztályt indíthatott. A programnak (és főleg a benne rejlő világbanki támogatásnak) köszönhetően olyan gépeket, berendezéseket, eszközöket vásárolhattak, amelyekre önerőből nem lett volna mód. A kollegák létrehoztak egy ún. forrásszobát, ahol a nyugodt munkavégzésen kívül módjuk nyílt a tanításhoz szükséges források, adatok tárolására. A PHARE programnak köszönhetően nagymértékű számítógép-park fejlesztés mehetett végre a Keróban is. A támogatás másik lényeges része az emberi erőforrásokra irányult. Komoly csapatmunkát, együttműködést követelt meg az a program, sok extra munkát jelentett a benne részt vevő tanároktól, oktatóktól és a diákoktól is. Az elvárás, hogy a számítógépet mindenki tudja használni, ekkortól datálható. És ez bizony nem kis feladat elé állította főleg az idősebb kollegákat.

Ha már az új feladatokról van szó, hadd említsek meg még kettőt: pályázatok és akkreditációk. Ezek a fogalmak az ezredforduló után törtek be az iskolákba, különösen, amikor egyre nyilvánvalóbbá vált, hogy Magyarország is tagja lesz az Európai Uniónak. Az EU egyrészt forrást biztosított (amire bizony nagy szükség volt (van) az iskolákban), másrészt viszont (a jogharmonizáció jegyében) szigorú előírásokat, szabályozókat vezetett be az oktatás terén is. Divatba jöttek tehát az akkreditációk, hiszen ezek nélkül sokszor pályázni sem lehetett. A pályázatírás pedig egy új szakma lett, amit illet legalább egy-két embernek ismernie minden iskolából, ha nem akartak lemaradni. Így volt ez a Keróban is. Elsősorban az elszánt, mindig

tetre kész igazgatónőnek köszönhetően a nyertes pályázatok révén sok dolog megújult, fejlődött, illetve sikerült elindulni a minőségbiztosítás útján is (megfelelve ezzel az EU-s elvárásoknak). A közismereti képzés célja, hogy a tanulók elsajátítsák a szakmához szükséges alapvető kompetenciákat. Az oktatásban előtérbe került a moduláris rendszerű megközelítés és a projektmódszer alkalmazása, amely a gyakorlatközpontú tanulást támogatja. A szakmai képzésben kiemelt figyelmet kap a gyakorlati készségek fejlesztése és a gazdasági élet elvárásainak való minél pontosabb megfelelés. Emellett fontos szerepet játszik a mérés és az értékelés is, amelyek segítik a tanulók teljesítményének nyomon követését. Az oktatók továbbképzése ennek a módszernek megfelelően folyamatos, hogy megújítsa módszertani eszköztárát és naprakész tudással támogassa az oktatást. Az új ismeretek között szerepel az idegen nyelvek és a számítógépes készségek elsajátítása, amelyek a modern oktatásban és a munka világában egyaránt elengedhetetlenek.

De az ezredforduló a rengeteg, unalmasnak (és a diákok szemszögéből feleslegesnek) tűnő papírmunka mellett sok jó, vidám, felemelő dolgot is hozott magával, melyek egy része közvetlenül köthető a szakképzéshez. Azzal, hogy hazánk 2004-ben az Európai Unió tagja lett, még inkább megnyíltak a határok és ezzel együtt sok új lehetőség megnyílt a diákok előtt (is). Lehetett szabadon külföldre utazni és csak úgy áramolt be a sok új dolog, szokás és attitűd nyugatról. Kezdetben mindenki nagyon örült ezeknek az újdonságoknak, ma már látjuk a hátrányait is. A Keró sem akart kimaradni semmiből, az itteni diákoknak és kollegáknak is fontos lett, hogy bekapcsolódjanak az európai véráramba. És ha ez többet jelentett, mint pusztán szórakozás, kikapcsolódás, akkor még jobb. Kialakulnak és állandóvá válnak a cserekapcsolatok, népszerű lesz a hosszabb-rövidebb szakmai gyakorlatokon és kiállításokon történő részvétel közeli és távoli országokban. Íme néhány város (ország), ahová rendszeresen utaztak (utaznak) Kerós diákok és tanáraik: Reutlingen, Gera (Németország), Eperjes (Szlovákia), Bielsko-Biala (Lengyelország), Droiwich Spa (Anglia), Amiens (Franciaország). A látogatások célja az idővel és a hellyel nem sokat változott: egymás kultúráját megismerni, barátokat szerezni, idegennyelvet gyakorolni és egy kis önállóságot tanulni. A Kerós fiatalok ezen kívül mindig törekedtek valami újat is tanulni, valamit, ami idehaza akkor még nem volt. Az iskolai élet azonban a külföldi utak nélkül sem volt unalmas. 2000 után ugrásszerűen megnőtt az iskolán kívüli tevékenységek köre (legyen az szakmai vagy csupán szabadidős tevékenység). Egy kicsit divattá vált, hogy délutánonként, hétfévente vegyél részt ilyen-olyan versenyeken, kiállításokon, projekteken, kupákon, vetélkedőkön, melyeket felsorolni is lehetetlen lenne. A teljesség igénye nélkül álljon itt néhány ezek közül, ahol a Kerósok

szívesen és sokszor igen eredményesen vettek (vesznek) részt: OSZTV, SZKTV, ÁESZV, Intergastra, Expogast, Pénz7, különböző vacsora- és borestek, gasztroakupák, melyek közül kiemelkedik a helyi szervezésű Pelikán Kupa.

Az iskola büszke az elért eredményekre, a megszerzett tapasztalatokra, de azért ne feledjük, ez sok extra (tanórán kívüli) tevékenység bizony jelentős terheket rónak tanárra, diákra egyaránt. Örülünk a szép eredményeknek, legyünk büszkék azokra, akik elérték, de ne feledjük, ezek bizony kihívások. Persze versenyek mindig is voltak, az ember küzdő, győzni akaró lény, de az utóbbi két évtizedben mintha kötelező elvárás lenne az ezeken való részvétel. Így például mindig ott vannak a gulyásfesztiválon, a Szolnok napján és a díjátadókon rendszeresen ők végzik a vendéglátói feladatokat (hidegtálak készítése, terítés, ültető- és menükártyák tervezése, ételek el(ő)készítése, felszolgálat, utómunkálatok). Ezeken a neves eseményeken megjelenni dicsőség, de bizony kihívás is, hiszen munkával jár. A munkát pedig illik megfizetni, ami sokszor nem történik meg ezeken a rendezvényeken, mondván, „csak” diákok dolgoznak. Ezen kívül arra is gyakran van panasz, hogy az ilyen jellegű programok az oktatástól veszik el az időt.

Összefoglalva azt mondhatom, hogy a 21. század elején a Keró már egy teljesen ismert és elismert iskola lett a városban, sőt a régióban- a maga szokásaival, hagyományaival (elsős avatás, 24 órás vetélkedő, szalagavató, KEURÓ), működik a diákönkormányzat. A tehetségek elismerésére számos díjat alapítottak (PRO-KERÓ díj, A Keró kiváló diákja). És mindenki tudja Szolnokon, hogy a legnevesebb városi rendezvények sem léteznének az iskola lelkes diákjai és tanárai nélkül.

### **2.5.1. A duális képzésről**

A duális képzés nem magyar találmány. A történelmi hagyományoknak, a gazdasági és kulturális kapcsolatoknak és a földrajzi közelségnek is köszönhetően elsősorban a német, illetve az osztrák szakképzési rendszer jelentette a közvetlen modellt a modern magyar szakoktatás számára. Az Új Pedagógiai Szemle online folyóiratában egy rövid, de nagyon érdekes cikk szól a duális szakképzésről történelmi szempontból, amiből hosszabban idéznék: „A szakképzés évszázadokon keresztül egyet jelentett a céhek keretei között megvalósuló iparos és kereskedő tanoncok oktatásával. A 18-19. század során lezajlott ipari forradalmak hatására a céhes termelési forma elavulttá vált. A létrejövő gépesített gyárak és üzemek már egészen más tudást és munkamorált követeltek meg alkalmazottaiktól, ennek megfelelően az

oktatásnak is követnie kellett a kor igényeit. Nálunk az igazán jelentős változások az 1867-es kiegyezést követően történtek, ekkor szerveződött meg a modern oktatási rendszer, melynek alapját a kötelező népiskolai oktatás bevezetése jelentette. A változások szükségszerűségét érzékelve, már az 1870-es évek elején megkezdődött a megfelelő minták felkutatása a megújítani kívánt magyar szakképzés számára. Számos külföldi tanulmányutat szerveztek, amelyek során a szakemberek Európa fejlett területeinek iparát és oktatását tanulmányozták, nem titkoltan a céllal, hogy megtalálják azokat a mintákat, amelyek a magyar viszonyokra leginkább átültethetők lesznek.” (A duális szakképzés múltja Magyarországon) A duális képzés alapvető sajátossága, hogy a tanulók elméleti ismereteiket az iskolában szerzik meg, míg a gyakorlati képzést külső helyszíneken, például nagyvállalatoknál, üzemekben vagy elismert mestereknél végzik. Ez a rendszer lehetővé tette, hogy az iskoláknak ne kelljen külön műhelyeket fenntartaniuk. Magyarországon azonban ez a megközelítés nem bizonyult tartósnak, és csupán 1896-ig számított általános gyakorlatnak. Ezért a szakmunkásképzés rendszerét a helyi viszonyokhoz igazították, és olyan oktatási modelleket vettek alapul, amelyek Franciaországban és Belgiumban már beváltak. Ennek eredményeként a gyakorlati képzés feladata az iskolákhoz került, amelyek biztosítani tudták a szükséges felszereléseket és szaktudást a diákok képzéséhez. Ez a változtatás jobban megfelelt az ország ipari és gazdasági sajátosságainak, és hatékonyabbá tette a szakmai oktatást.

Magyarország tehát a 20. század elején más utat választott, mint Nyugat Európa, de egy évszázaddal később mégis a duális képzés bevezetése mellett döntött. 2010 és 2016 között számos intézkedés született ezen célból. Új szakképzési politika kezdődött, melynek alapja a munkaalapú társadalom. Új törvényi szabályozások születtek, melyek érintették a szakmai tartalomfejlesztést, az új szakmai keretrendszert, az állami szerepvállalás és még a tanulószerveződések rendszerét is. 2015-ben országsszerte megszülettek a szakképzési centrumok, amelyek kezdeti működtetése nem kis kihívást jelentett akkoriban.

„Kitűzött célok:

- A nappali rendszerű iskolai szakképzésben való részvétel korhatárának kitolása/megszüntetése
- A felnőttek munkaerő-piaci esélyeinek fenntartása, továbbképzési lehetőségeik szélesítése érdekében az (iskolai rendszerű) felnőttoktatás (esti munkarend szerinti) formáinak kiterjesztése a gyakorlatorientált szakmákra.

- A duális képzés erősítése: gyakorlatorientált tudás, lemorzsolódás csökkenés a „munka” által:
- Kamarai „garanciavállalás” • a képzőhelyek száma és a képzési lehetőségek bővítése
- Szakközépiskolai gyakorlati képzés arányának növelése.”

(Szakképzés, duálisképzés Magyarországon, 2016)

A duális képzés a 2020-21-es tanévben kezdődött a Keróban, de egy igen hasonló rendszer már az előző évezredben is létezett. A mellékletben található interjúban részletesen olvashatunk arról, ahogyan Misi bácsi arról mesél, hogyan teltek a tanuló évei 1960 és 1963 között. Az ő képzésük is hasonlít a mai duális képzéshez, hiszen mind az elmélet, mind a gyakorlat fontos szerepet kapott benne, csak másként történt a kettő megosztása. „Heti 6 munkanap volt az akkori képzés. Két nap iskola, tehát hétfőn és kedden iskolában voltunk, a többi pedig gyakorlat. Szerdától szombatig, néha még vasárnap napi 8 órát kellett dolgoznunk. Emlékszem, minden hónapban kaptunk egy szabad vasárnapot. A gyakorlati munkahelyen munkanaplót kellett írni. Nagyon szigorú konyhafőnököm volt, aki nem mellesleg az iskolában tanította az elméletet, így többszörösen kontroll alatt voltam. Magas volt a mérce, magas volt a követelmény. A szakképzés, ha jól emlékszem a nyolcvanas évek közepére áttért az 1 hét iskola, 1 hét gyakorlat elosztású oktatásra. Ez is nagyon jó volt, mert az elmélet mellett a gyakorlatot bent az iskolában akár ugyanaz a tanár taníthatta, mint az elméletet és tisztában volt azzal, hogy ő hol tart az elméletben és mi az, amit megkövetelhet a diáktól. A nyolcvanas évek közepétől kezdődően a gyakorlati képzés gyakorlatilag az éttermekben történt.” Én magam (szakmunkás tanulóként) úgy sajátítottam el a szakma alapjait 1982 és 1985 között, hogy egy hetet iskolába jártunk, egy hetet pedig a külső gyakorlati helyen (egy étteremben) töltöttünk. Szolnokon akkor sok jóhírű étterem volt és az emberek sokat jártak el otthonról ebédelni, vacsorázni családdal, barátokkal. Én magam a Szolnok Étteremben voltam tanuló, ahol nagyon sok valós tapasztalatot szereztem.



FORRÁS: [http://www.blogszolnok.hu/felenk\\_eltunt\\_vendeglok](http://www.blogszolnok.hu/felenk_eltunt_vendeglok)

Jelenleg a szakiskola 10. és 11. évfolyamosai vesznek részt duális képzésben, azaz egy hét sulit egy hét gyakorlat követ külsős helyszínen. Ez utóbbin munkaszerződéssel dolgoznak és munkájukért munkabérben részesülnek.

Az iskola honlapja a következőképpen ír a duális képzésről, hogy kedvet csináljon hozzá a pályaválasztás előtt állóknak. „A hagyományos képzésben részt vevő diákok csak tanulmányaik végeztével kerülnek kapcsolatba az általuk választott cégekkel. A duális képzésben viszont már a tanulói évek alatt lehetőségük nyílik gyakorlati és szakmai tapasztalatot gyűjteni, akár annál a vállalatnál, ahol később el szeretnének helyezkedni. A duális szakképzésnek sok előnye van a tanulók számára, hiszen valós gazdasági környezetben tanulhatnak és modern, ismereteket szerezhhetnek. A duális képzésben részt vevő vállalat szívesen foglalkoztat olyan munkavállalót, aki a gyakorlati helyszínen sajátítja el a szakmához szükséges tudást. A tanuló a képzés alatt vállalati projekteken vesz részt, megismeri a vállalat által alkalmazott technológiákat, és gyakorlati tudását az elméleti oktatásban is kamatoztathatja. Az adott szakterületen a legjobb szakemberektől, vállalati környezetben sajátíthatja el jövőbeni szakmája alapjait. Mindemellert a duális szakmai oktatásban részt vevőket legalább 100 ezer, legfeljebb 170 ezer forint összegű munkabér illeti meg, ami önálló jövedelmet jelent a diákok számára már a tanulmányok alatt.”

## 2.6. A Covid-19 járvány idején és után

A 2020-as évek elejére, úgy tűnik, a Keró is beállt egyfajta rendre, élte kihívásokkal, de örömmel is teli életét, mindenki tette a dolgát: a vezetőség miközben pályázatokat írt igyekezett megfelelni a sok adminisztrációs, adatszolgáltatási és egyéb fentről jövő utasításnak, a diákok tanultak és a gyakorlatra jártak, a tanárok tanítottak, a szakoktatók az iskola falain kívül és belül is igyekeztek átadni tudásukat a jövő vendéglátósainak (délelőtt a nappalisoknak, délután, este és néha még szombaton is a felnőtteknek). És nem igazán telt egy hét, hogy ne kellett volna valahol megjelenni, versenyez(tet)ni, sütni-főzni-felszolgálni. Közben a világ igencsak megváltozott mindenki körül. Az iskolapadban már nem mindig a csillogó szemű, tudásvágygal teli fiatalok ültek, hanem bizony a Z generáció tagjai, akik már egészen másként működnek, mint amihez (főleg az idősebb) kollegák hozzá vannak szokva. Sokan nyugdíjba mentek, kellett a fiatalok az oktatásba, akik új szemléletet hoztak. A Pálszabó Misi bácsival készített interjúban többek között erről is olvashatunk. Mások lettek az értékek, az elvárások és bizony mintha kezdene kifordulni a világ a megszokott rendjéből. A sok-sok társadalmi változás mellett most hadd ejtsek pár szót arról, mi változott a vendéglátásban az új évezred első, illetve második évtizedében és ez hogyan befolyásolta a vendéglátóipari képzést.

A határnyitás már nem csak azt tette lehetővé, hogy Európába eljussunk, illetve onnan új dolgokat (barátokat, kollegákat) fogadjunk, hanem szépen lassan az egész világ kinyílt. Ezt nevezik globalizációnak. És a globalizáció hozta magával az új ételeket, üzletformákat, étkezési szokásokat is. „A gourmet-jellegű vendéglátás háttérbe szorulásával a szakácsok és cukrászok feladata egy korábbinál szélesebb és eltérő igényű vendégkör kiszolgálása lett és a felszolgálókkal szembeni elvárások is némiképp módosultak. A közétkeztetésben ellátott vendég számára legtöbbször indifferensek az adott étel elkészítési körülményei (természetesen amíg a szükséges higiéniai feltételek adottak), a séf- és cukrászszakmához szükséges emberi kreativitást a technológiai fejlődés még hosszú távon sem lesz képes kompenzálni. A konyhai eszközök és az élelmiszeripar fejlődése eredményezheti azt, hogy a legtöbb konyhai folyamat automatizált lesz, de a séf jelenléte a számos összetett munkafázis és az egyedi vendégigények miatt az elit gasztronómiában nélkülözhetetlennek tűnik. Más a helyzet a gyorséttermekkel, ahol régóta bevett gyakorlat az előrehaladott feldolgozottságú alapanyagok használata. Egyre több digitális megoldás létezik már a konyhán kívül is, amely megkönnyíti a munkavégzést. Ilyen elterjedt megoldások az online ételrendelés vagy a magasabb kategóriájú éttermekben is egyre elterjedtebb tabletek telepítése minden asztalhoz, ahol a vendég saját maga tud rendelni, információt gyűjteni az adott fogásról. Ez voltaképpen csökkentheti a felszolgálók egyes



feladatait, de munkájukat nem pótolja teljesen.” (A budapesti vendéglátóipari és egészségügyi szakképzési centrum elemzése, 2020) Ebből az idézetből is kiderül, hogy a vendéglátásra, vendéglátókra mindig is szükség lesz, munkájukat a gépek megkönnyíthetik, de nem helyettesíthetik teljesen. Ha pedig kellene vendéglátóipari szakemberek, akkor képezni is kell őket. Például olyan remek iskolákban, mint a szolnoki Keró. De mi történik az iskolában, ha hirtelen megváltozik az iskolán kívüli világ? Hát, az is megváltozik! Meg kell változnia, nem tehet mást. Ideális esetben a változások előre láthatók, érzékelhetők és van idő felkészülni. Van idő és lehet keresni új utakat és módokat, hogy változtassunk. Például az oktatási szerkezeten, a vizsgán, az időzítésen, a személyi és tárgyi feltételeken, a körülményeken - jobbik esetben semmi nem is korlátoz abban, hogy a változás olyan legyen, amilyennek akarjuk. De vannak esetek és a Covid-19 járvány megjelenése ilyen volt, amikor, enyhe túlzással élve egyik napról a másikra kellett átállni valami másra. Ez minden pedagógust megviselt, de a legkilátástalanabb helyzetbe talán a gyakorlati oktatók kerültek, akiknek bizony minden kreativitásukat és minden módszertani tudásukat erősen latba kellett vetnie, hogy megtanítsák a diákokat online sütni-főzni-felszolgálni- és a közelgő vizsgákról még szót se ejtettünk.

A Covid19-világjárványt tekinthetjük a globalizáció termékének, hiszen semmi nem állta útját. A kínai Vuhan városából eredve pár hét alatt behálózta (megfertőzte) az egész Földet, megbénítva a mindennapi életet. A világszerte több mint 7 millió áldozatot követelő pandémia hazánkat sem kímélte. A korábban olyan egyszerű és természetes dolgok, mint a munkába járás, tanulás vagy bevásárlás, lehetetlenné váltak, egy-két kivételtől eltekintve az emberek otthonaikba szorultak. Utazási korlátozásokat vezettek be, kötelező volt a maszkhasználat és persze az iskolák, az éttermek sem nyithattak ki. A világjárvány mélyreható gazdasági és társadalmi hatásokat gyakorolt, és a nagy gazdasági világválság óta az egyik legsúlyosabb gazdasági krízist idézte elő. Számos országban jelentkezett kínálathiány, amely időnként élelmiszerhiányhoz vezetett, elsősorban az ellátási lánc zavarai és a pánikszzerű vásárlások miatt. Az emberi tevékenységek visszaesése következtében a környezetszennyezés mértéke észrevehetően csökkent a járvány ideje alatt. Az oktatási intézmények és közösségi terek bezárása gyakori jelenséggé vált, sok eseményt töröltek vagy halasztottak el 2020-ban és 2021-ben. Az otthoni munkavégzés széles körben elterjedt, és a mindennapok részévé vált. Ezzel párhuzamosan a közösségi médián keresztül terjedő hamis információk is komoly problémát jelentettek, miközben számos országban növekvő politikai feszültségek alakultak ki. Ezek a tényezők együttesen jelentős kihívások elé állították a világot.

2020. március 14-én kihirdetésre került a digitális oktatásról szóló kormányhatározat, melynek értelmében nem állt le az oktatás hazánkban, hanem azt személyes találkozást nem igénylő módon kellett megvalósítani úgy, hogy az elvárt követelmények teljesítése ne sérüljön.

Online formában történt tehát a tanítás (tananyag kijelölése) és a tanulási folyamat ellenőrzése is (azaz a dolgozatokat is online írták a diákok). Az átállás nem volt problémamentes, sokszor volt, hogy a helyi szokások vagy az egyéni kreativitás segítségével sikerült csak teljesíteni az elvárásokat. Globális problémákra lokális megoldások születtek. A Kréta rendszere nem volt alkalmas a kapcsolattartásra, sőt, a terhelés hatására folyton leállt, így a kollegák más csatornákat kerestek. A legtöbben főként Meet, Discord, Skype, Zoom alkalmazással kezdtek el tanítani vagy legalább feladatot kiadni. Az is előfordult, hogy az IT-ban jártasabb diákok besegítettek a tanároknak a csoportok létrehozásában. A szülők mielőbbi és minél pontosabb tájékoztatását az iskolai honlapok szolgálták, amiket igyekeztek tényleg naprakészen aktualizálni. A rászoruló diákok kaphattak az iskoláktól tableteket, notebookokat. A vezetőség sem tétlenkedett. Ha eddig nem lett volna, minden tanulónak és oktatónak készült Gmail alapú iskolai e-mail címe, amit telefonról is tud kezelni, drive hozzáféréssel, erről értesítést a Kréta rendszerén keresztül kaptak. Ráadásul ekkoriban egymás mellett élt két különböző szakképzési rendszer a maga sajátos fogalmaival. A tanítás tervezése szempontjából a hagyományos pedagógiai szemlélet és a tanulási eredmény alapú szemlélet (röviden TEA) elemei erősen keveredtek akkoriban (és talán még napjainkban is). A két szemlélet jellemzőt a következő táblázat jól foglalja össze: (A pandémia hatásai a hazai szakképzésben)

	hagyományos szemlélet	TEA szemlélet
kiinduló pont	a tananyag maga	a tanulási szakasz kimeneti követelményei
cél	a tananyag tanítása	a kimeneti követelmények elérése
az oktató feladata	a tanítási folyamat tervezése, irányítása a tananyag leadása ellenőrzés, számonkérés	a tanítási folyamat tervezése a tanulási folyamat segítése a tanulási eredmények megfogalmazása tanulási-tanítási célként visszacsatolás és újratervezés

Az azonos szakos (azonos problémákkal küzdő) kollegák és oktatók úgy igyekeztek egymásnak segíteni, hogy közös felületeket, adatbankokat hoztak létre, ahonnan – főleg kezdetben- csak át kellett emelni a szükséges anyagot, információt, utasítást. Később bátrabban, ügyesebben készültek a saját bejegyzések, videók, kisfilmek és ezekre alapozták sokan a gyakorlati képzést online formában. Bizonyára több ezer e-mail, üzenet és bejegyzése váltott gazdát akkoriban az oktatás részvevői között: tanárok, oktatók, vezetők, diákok, szülők – mindenki fogódzót keresett. Nagyon kellettek a biztos pontok, hiszen a világ tele volt bizonytalansággal. És közben ne feledjük, bárki, bárhol, bárhogyan megfertőződhetett és voltak napok, hetek, amikor nem a tanulás-tanítás volt valaki életében a fő prioritás. Szerencsére a kollegák többsége a pandémia idején is szívügyének tekintette a tanítást, különösen a végzősök gyakorlati képzését és olyan kreatív ötletekkel állt elő, mint például kisfilmeket töltöttek fel egy-egy étel elkészítéséről vagy más szakmai jelenségről. Hasonlókat a diákoktól nem lehetett megkövetelni, de voltak, akik megtették és online formában is együttműködést mutattak. Sok szakácstanuló konyhája hirtelen mini tankonyhává alakult át és nem ritkán anya vagy nagyi segítségével történt egy-egy konyhatechnikai művelet elsajátítása. Persze mindenki ismer olyanokat is, akik (okkal vagy ok nélkül) inkább kibújtak a munka alól és amit csak lehetett elcsaltak, nem csinálták, kihagyták. A szigorú óvintézkedések mellett megtartott írásbeli vizsgák után sok helyen (például az érettségi tantárgyak esetében) elmaradtak a szóbeli meghallgatások, de a gyakorlati vizsgákra júniusban már sor kerülhetett. A vizsgaeredmények a megszokottnál talán kicsit jobbak lettek és köszönhetően a különleges helyzetnek senki sem bukott meg.

Összességében azt mondhatjuk, hogy a vendéglátóipari képzés az elmúlt 50 évben sok kihívással szembesült, melyeket többnyire a változó gazdasági-társadalmi berendezkedés okozott, de a legnagyobb feladat talán mégis ez a Király Brigitta okozta, hiszen online sütni-főzni-felszolgálni tanítani és tanulni lehetetlen. Ha nem is nyomtalanul, de túl vagyunk rajta és reméljük csak arra a néhány pozitív hozományára emlékezünk, amiket hátrahagyott, miszerint: fontos a kommunikáció, mindent meg lehet oldani, egyedül nem megy és hasonló elmés gondolatok. A gyakorlatban pedig talán mi (az X generáció) tanárai és oktatói sem félünk már annyira a számítógépet és egyéb IT dolgokat használni a tanítás során.

## 2.7. A 2024/25-ös tanév a Keróban

Idén szeptember másodikán 523 diák számára kezdetét vette az új tanév. Ezenkívül 104 felnőtt iratkozott be az iskolába, akik közül 60-an vendéglátást, 44-en pedig kereskedelmet tanulnak esti vagy levelező tagozaton. A Keró történetének 49. tanéve sem mentes a kihívásoktól, ezért dolgozatom ezen részében igyekszem összeszedni az összes kisebb-nagyobb kihívást, amivel ebben az éppen folyamatban lévő tanévben szembesülni fogunk (vagy éppen már szembesültünk is). Az iskola készül a jövő évre, amikor fennállásának 50. évfordulóját ünnepli. A fél század bizony sok helyen meglátszik az iskola állagán, főleg a tantermekre és azok bútorzatára ráférne egy kis felújítás és modernizálás. Okos tábla szinte minden teremben van, de még megtalálhatók a régi, ütött-kopott, ergonómiát nem ismerő padok és székek. A kabinetek felszereltsége viszont rendben van. Véleményem szerint, az országos átlagnál jobb színvonalúak - mind a méretet, mind az eszköz ellátottságot illetően. Hat kabinet van az iskolában. Külön szárnyban van kialakítva 2-2 tanterem, egy konyha és egy cukrászműhely. Kihasznátlóságuk szinte 100 százalékos: nappali tagozaton nagyjából 90 %-os, esti képzésen kb. 80%-os. Az iskolában jelenleg 23 osztály van, 5 évfolyamon. Ebből 13 vendéglátó képzésen tanul, 1 osztály szakmai vizsga utáni érettségi képzésen vesz részt, illetve 9 osztály tanul kereskedő és webáruházi eladó szakon.

A vendéglátóipari képzés jelenleg a következő problémákkal küzd:

- A tanulói létszám csökkenése, ami ugye demográfiai probléma. Azt befolyásolni nincs eszköze az iskolának. Persze azért fontos, milyen a beiskolázás (például nyílt napok és egyéb rendezvények, melyeken a szakmákat lehet megismertetni az általános iskolásokkal). És az újonnan érkező diákok esetében a létszámnál aggasztóbb az, hogy milyen (alacsony) általános tudással érkeznek. Bizony nehéz szakmai ismereteket oktatni, ha sokaknál alapvető szövegértési gond van. A felnőttképzés mindösszesen 8 hónap, ami szinte semmire sem elég. Az iskolába való bekerüléshez semmilyen felvételi követelmény sincs. Korosztályos probléma a pályaelhagyás - már a képzés ideje alatt jelentkezik.
- Az iskolák, képzőhelyek túl nagy száma a régióban és az úgynevezett „csak adjunk bizonyítványt” szellem. A képzőhelyek sokszor felelősség nélkül oktatnak. Az anyagi érdekeltség megvan abban, hogy minél több diákot beiskolázzon, de bizony előfordul, hogy ez a minőségi oktatás rovására megy. Nem minden esetben sikerül biztosítani az

egyéni bánásmódot (és itt nem a kötelező SNI-s és BTMN-es diákokról van szó, hanem amikor egyszerűen „csak” jobb, hatékonyabb lenne kisebb csoportban dolgozni).

- Szakmai oktatók létszáma. Minőségben jó, folyamatos a pedagógiai és szakmai fejlődés, képzés, de kívánatos lenne minél több fiatal oktató a pályán. A fiatal, szakmailag jól felkészült szakácsok oktatók segítségével a generációs problémákat is talán könnyebben kezelnék. És talán nem lenne rossz ötlet, ha az oktatók (az iskolában „bent” oktatók és a „kintiek”) ismernék egymást- ami a képzési módszerüket, elvárásaikat illeti.
- A duális képzés- bár elméleti szinten jól működik, a valóságban sok nehézséget hordoz magában. Itt Szolnokon és sajnos nem csak a vendéglátás terén, nincs elég képzőhely. Ennél is nagyobb gond, hogy kevés képzőhely működik a tőle elvárt színvonalon. A kötelező munkaszerződések bizonyos pontjai miatt sok munkáltató nem szívesen alkalmaz tanulókat. A duális képzőhelyeken az oktatók túlterheltek, sok az egy oktatóra eső tanuló. És ez bizony a minőség rovására megy.
- Megfelelni a sok különböző elvárásnak. A szülők, a társadalom, az iskola vezetése, a diákok és a fenntartó (esetünkben a Kulturális és Innovációs Minisztérium) mellett számolni kell a képzőhelyek, a város és a kamara elvárásaival is. Kihívás a Centrum külsős rendezvényeire összeszedni a megfelelő létszámú és minőségű tanulókat. Ezek gyakran az elméleti oktatás rovására mennek. A rendezvényeken úgy tekintenek a diákokra, mint olcsó munkaerő és inkább őket kérik fel, minthogy fizetnének a drágább, szakképzett munkaerőnek (ami gyakran nem is áll rendelkezésre a városban megfelelő mennyiségben).
- Projektpedagógia mint a kihívások legújabbja. Bővebben erről a következő pontban írok.

### **2.7.1. A projektpedagógia**

A modern oktatási módszerek között kiemelkedik a projektpedagógia, amely a tanulási folyamatokat az egyéni igényekhez és képességekhez igazítja, miközben ösztönzi az egész életen át tartó tanulás motivációját. Ez a megközelítés lehetővé teszi, hogy a tanulók saját tanulási útjukat válasszák meg, ami támogatja az önálló döntéshozatalt és a csoportos együttműködést. A projektpedagógia célja, hogy életszerű helyzeteket teremtsen, amelyek elősegítik a tanulók felkészülését a felnőtt életre és a munka világában felmerülő kihívásokra. Az oktatásban ezzel a módszerrel a tanítás és tanulás átalakul egy tevékenységorientált modellé,

ahol a tanulók aktívan részt vesznek a tervezésben, a szervezésben és a feladatok megvalósításában. A módszer hangsúlyozza a közösségi és egyéni fejlődést egyaránt, miközben a tanulók felelősséget vállalnak saját tanulási folyamataikért. A projektmódszer egyik legnagyobb előnye, hogy támogatja a tanulók problémamegoldó készségeit, és lehetőséget ad arra, hogy a megszerzett tudást különböző élethelyzetekben is alkalmazzák. Ez a stratégia a merev oktatási keretek helyett rugalmas megközelítést kínál, ahol a tanulók és tanárok együttműködése révén valóságos és természetes tanulási folyamat alakul ki. A tanár itt nem csupán oktató, hanem tanácsadó, segítő és partner, aki irányítja és támogatja a tanulókat. A projektmunka során a tanulók nem passzív résztvevők, hanem aktív döntéshozók, akik a munkafolyamat minden szakaszában felelősséget vállalnak a döntéseikért. Ez a folyamat lehetőséget ad arra, hogy a tanulók belső motivációból dolgozzanak, miközben együttműködnek társaikkal és tanáraikkal. Az ilyen munka során a csoportdinamika kiemelt szerepet kap, és a heterogén csoportok kialakítása, amelyek eltérő képességű és érdeklődésű tanulókat foglalnak magukba, tovább növeli az egymástól való tanulás lehetőségét. Összességében a projektpedagógia egy innovatív és gyakorlatias oktatási módszer, amely lehetőséget ad a tanulóknak arra, hogy valódi tudást szerezzenek, miközben fejlesztik szociális készségeiket és cselekvőképességüket. Az életre való felkészítés ezen gyakorlati megközelítése különösen hasznos lehet a mai változó világban, ahol a tanulók kezdeményezőkézsége és együttműködési képessége kiemelt fontosságú.

Az előbbiek jól összefoglalják azt, hogyan lehetne a szakoktatást hatékonyabbá tenni. Elméletileg teljesen egyetértek annak minden pontjából, de ha arra gondolok, hogyan lehetne azokat a jelenlegi körülmények között a gyakorlatba átültetni, vannak kétségeim. Nem vagyok biztos benne, hogy ez a módszer a hagyományos keretek között működne. A tantárgyi interdiszciplinaritástól kezdve az új értékelési rendszeres rendszeren át az idő- és csoportbeosztásig megújulásra lenne hozzá szükség. Honnan veszünk elegendő oktatót a projektpedagógiához? Illetve hogyan tudjuk a mai világban alig-alig motivált diákokat rávenni, hogy meghatározzák a céljukat és főleg a célhoz vezető lépéseket? És mennyire tudnak a mostani fiatalok együttműködni egymással?

### 3. Kutatási módszerek

Dolgozatom eddigi részében a szakirodalomra (iskolatörténetre, elméleti megközelítésekre, online írásokra, visszaemlékezésekre) koncentráltam, a következő oldalakat azoknak a kérdőíveknek szenteltem, amelyet idén nyáron jelenlegi és egykor kollegákkal, oktatókkal, üzletvezetőkkel, szakácsokkal, felszolgálókkal töltettem ki. Azt gondolom, nem szégyen bevallanom, hogy az általuk adott válaszok értéke és súlya számomra sokszor több ér, mint a sok elmélet, amelyet előtte megfogalmaztam, illetve amit nagy általánosságban bárki számára hozzáférhető. A megkérdezettek mind ismert, elismert szolnoki vagy környékbeli vendéglátósok, akiket személyesen ismerek. A kérdőíveket körülbelül fele-fele arányban személyesen vittem el a megkérdezett munkahelyére (általában egy étterembe, pizzériába), de volt, amit (miután telefonon úgy állapodtunk meg) e-mail formájában küldtem el. A kitöltés anonim módon történt. Nem tartottam fontosnak semmilyen adatot sem magáról a megkérdezettől, sem pedig az általa folytatott vendéglátóipari tevékenységről. De elmondhatom, mind a 13 férfi legalább két-három évtizede aktív részese a szakmának. A legfiatalabb megkérdezett 45, a legidősebb 62 éves. Egy kérdőív kitöltése nem tartott 10-15 percnél tovább. A 10 pont közül négy volt úgynevezett nyitott kérdés volt, a többi esetben csak a felajánlott opciók közül kellett választani (aláhúzni). Dolgozatom ezen részében a kapott válaszokat foglalom össze: ahol lehet kördiagram formájában, illetve a nyitott kérdések esetén úgy, hogy felsorolom a kapott válaszokat, melyek hol csak szavak, hol egész mondatok. Ha az előbb örömet fejeztem ki afelett, hogy milyen jó volt egy kis időt (akár online, akár offline formában) eltölteni a kérdőív kapcsán a kollegákkal, azt is be kell vallanom, picit csalódott vagyok a nyitott kérdésre adott válaszok mennyisége és minősége kapcsán. Azt hittem, többet és/vagy bővebben fognak írni. De nyilván nem értek rá vagy egyszerűen már lezárták ezt a Covidos korszakot és nem volt indíttatásuk hosszabb mondatokat szentelni a múltnak. Szóban sokan el is mondták, hogy örülnek, hogy túl vannak rajta és volt olyan üzletvezető, aki azt mondta, hogy legrosszabb álmában se jöjjön újra elő az a két év. Őszinte válaszaikat ezúton is köszönöm.

Lássuk először a kérdőív kérdéseit és az arra adott válaszokat egyesével, majd egy rövid összefoglalót a válaszokból. Ez utóbbival az a célom, hogy közelebb kerüljek a dolgozat címéhez, bár a kérdőív csupán a Covid-19 utáni időszakra kérdez rá.

## 4. Kutatási kérdések és eredményeik

### 4.1. Nyitott kérdések

1. *Melyek a legfontosabb készségek és ismeretek, amelyeket a vendéglátó szakképzésnek meg kellene adnia a diákoknak?*

Kérdésekre a következő válaszokat kaptam:

- Stresszkezelés, alapanyagismeret, csapatmunka, kommunikáció, vendégkezelés, rugalmasság, problémamegoldó képesség, vendéglátóipari alapok, üzleti készségek, pénzügyi ismeretek, munka iránti elkötelezettség, fizikai terhelhetőség, logikus gondolkodás, alapanyagismeret, több önállóság, újabb trendeknek megfelelő technológiák, még gyakorlat orientáltabb képzés, több és másfajta támogatás a duális partnereknek, hogy fogadják a gyerekeket, IT ismeretek, digitális kompetenciák, vendégorientált szemlélet, hatékony problémamegoldás, a szakképzős osztályoknál több gyakorlati óra bevezetése, workshopok, kiállítások, nyitottság, szakma szeretete, csapatmunka, kreativitás, rugalmasság, felelősségvállalás, pontosság, tapintat, felkészültség, gyakorlat, tapasztalat, felkészíteni őket a jelenkori és az éles helyzetben való kihívásokra és nem annyira a régimódi, elméletben tanultakat erőltetni, nagyobb mozgástér
- Az elméleti alapozás szinte teljesen eltűnt a képzésből, a tanulók szinte nulla tudással jelennek meg a gyakorlati helyeken és a szakmai vizsgákon is, mert sok duális képzőhely erre nem készíti fel a tanulókat.
- Leginkább a motiváció hiánya az, amit a tanulóknál minden nap tapasztalok.

2. *Milyen kihívásokkal szembesültek a duális képzőhelyek a járvány alatt?*

Kérdésekre a következő válaszokat kaptam:

- Kötelező bezárások, csak elviteles értékesítés volt egy idő után, nagyfokú bevételkiesés, étterembezárások, tanulószerveződések felbontása, gyakorlati helyek megszűnése, bezárása, a teljes bezárás okozta minden nehézség, a gyakorlati képzés megszervezése, higiéniai protokoll betartása, a személyes gyakorlat online formába való átültetése (lehetetlen), szigorú előírások betartása, munkahelyek bezárása, korlátozott működése



- Támogatás hiánya, például, a diákok nem jöhettek ugyan, de az amúgy is szűkös költségvetés mellett az ösztöndíjat utalni kellett.
- A tanulókat nem tudták foglalkoztatni, hiszen a járványügyi előírásokat be kellett tartaniuk, de ha foglalkoztattak is, azt csak kis létszámban tehették és csak a végzősökkel, hiszen nekik le kellett a gyakorlatot tölteni.
- A nem megfelelő elméleti oktatás miatt nem kellő tudással érkeztek a tanulók.
- Nem mindig lehetett megvalósítani a gyakorlati és elméleti képzést párhuzamosan.

### 3. Milyen változásokat javasolna a vendéglátó szakképzés javítása érdekében?

Kérdésekre a következő válaszokat kaptam:

- Több elméleti és gyakorlati oktatás, képzési programok rendszeres felülvizsgálata, frissítése az iparági trendeknek megfelelően, oktatók folyamatos képzése, nagyobb hangsúly a trendek és technológiák megismerésére, vállalkozói készségek fejlesztése, a gyakorlati képzés jobb integrálása a tantervbe, szorosabb együttműködés az iparági partnerekkel, több gyakorlati képzés valós munkahelyi környezetben, modern technológiák integrálása a képzésbe, finanszírozott, szakmai továbbképzések, több gyakorlatorientált tanóra, több szakmai verseny, szakmai motivációs, ún. kerekasztal beszélgetések séfekkel, több olyan képzést, ami vállalati környezetben van. Több partnert kellene bevonni a duális képzésbe.
- A duális képzőhelyek hiánya miatt szükségesnek vélem a nyitást a kereskedelmi vendéglátásra, jó lenne centrumonként egy étterem nyitása, üzemeltetése.
- Nincs értelme a kifejezetten csak „mester” oktatás című fantazmagóriának.
- Személyes felvételi elbeszélgetéshez kötném az alkalmazást (az iskolába való felvétel előtt).
- Alapjában baj van az egész szakképzéssel. Csak egy elvárásnak akar megfelelni.
- A szakma (vendéglátás) és az iskolai szakemberek (oktatók) közösen dolgozzák ki a szakmai programot és a vizsgakövetelményeket. Ennek hiánya nagyon is megmutatkozik a mindennapokban.
- Folyamatos párbeszéd és szakmai egyeztetés a képzés folyamán azért, hogy a pozitív és a negatív tapasztalatokat a továbbiakban be tudják építeni a szakmai képzés fejlesztésébe. (visszacsatolás)

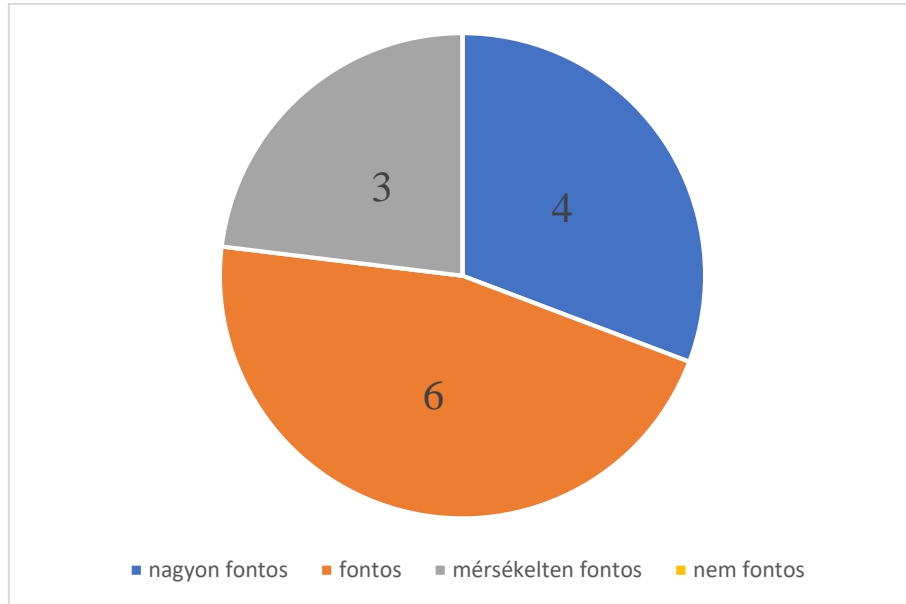
4. *Milyen javaslatai vannak a vendéglátó szakképzés és a duális képzőhelyek közötti együttműködés erősítésére?*

Kérdésekre a következő válaszokat kaptam:

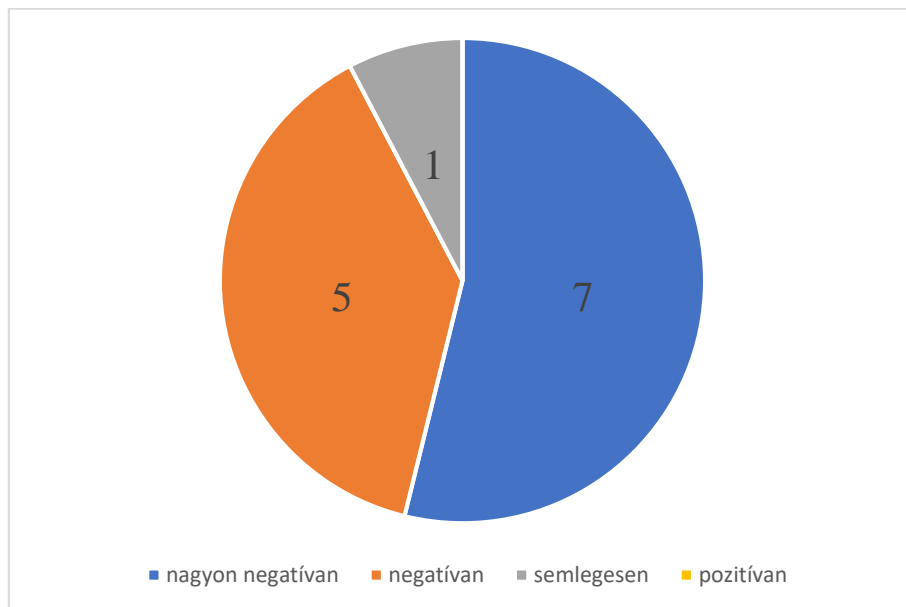
- Folyamatos párbeszéd az elméleti és a gyakorlati helyek között, közös célok és elvárások meghatározása, duális képzőhelyek számára anyagi és szakmai támogatás, együttműködés erősítése, szakmai találkozók, workshopok szervezése, közös projektek, gyakorlatok, technológiai támogatás a képzőhelyeknek, több személyes találkozó, ahol a felmerülő problémákat megbeszéljük, a szakképzés és a duális képzőhely közötti kommunikációs csatornák megerősítése, rendszeres konzultáció az iparági igényeknek megfelelően, közös projektek, támogatások bővítése, folyamatos információáramlás biztosítása mindkét irányba, több találkozás a duális képzőhelyekkel (legalább úgy, hogy az intézményben lenne a képzőhelyekkel közös találkozó negyed- vagy fél évente), a 9. évfolyamos tanulók munkahelyi látogatása, túl sok és felesleges szabály van a rendszerben, szorosabb együttműködés (például szakmai napok szervezése az iskolában, folyamatos szakmai egyeztetés, melyekre valahogy motiválni kellene a szakmai képzőhelyeket).
- A termelő egységek nem érdekeltek a gyakorlati oktatásban.
- Hatékonyabban kellene érdekeltté tenni a képzőhelyeket.
- Rendszeresen kellene fórumok tartani az aktuális problémákról (akár online formában is).
- A duális partnerek még a nyári egybefüggő gyakorlat megkezdése előtt engedjenek betekintést akár 1-1 napra a diákoknak, hogy ők komplexebb képet kaphassanak a szakmáról, annak nehézségeiről, fontosabb lépéseiről.
- Inkább hátráltatja a rendszer a gyakorlati képzést, mint segíti!!

#### 4.2. Zárt kérdések

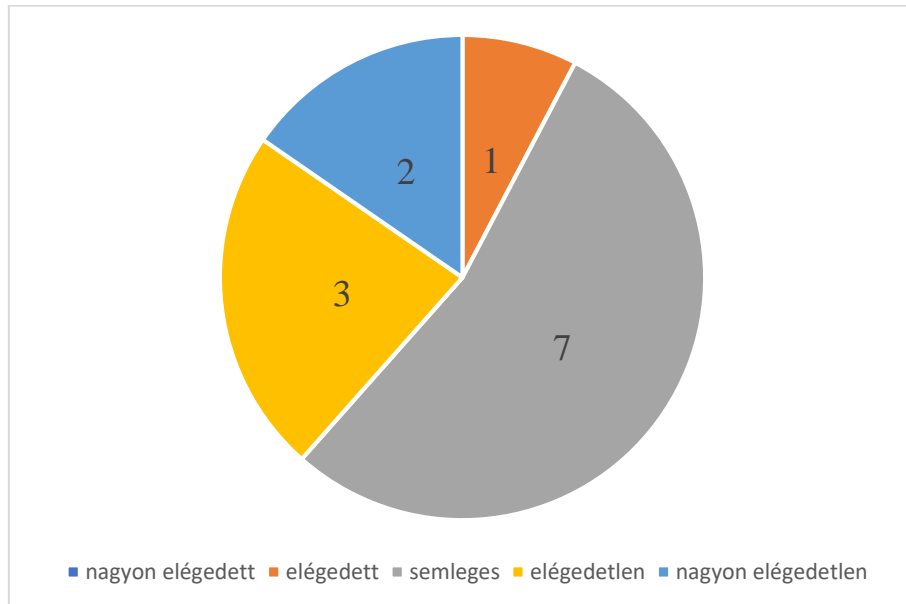
1. Milyen szerepet tölt be jelenleg a vendéglátó szakképzés Szolnok város gazdasági és társadalmi életében?



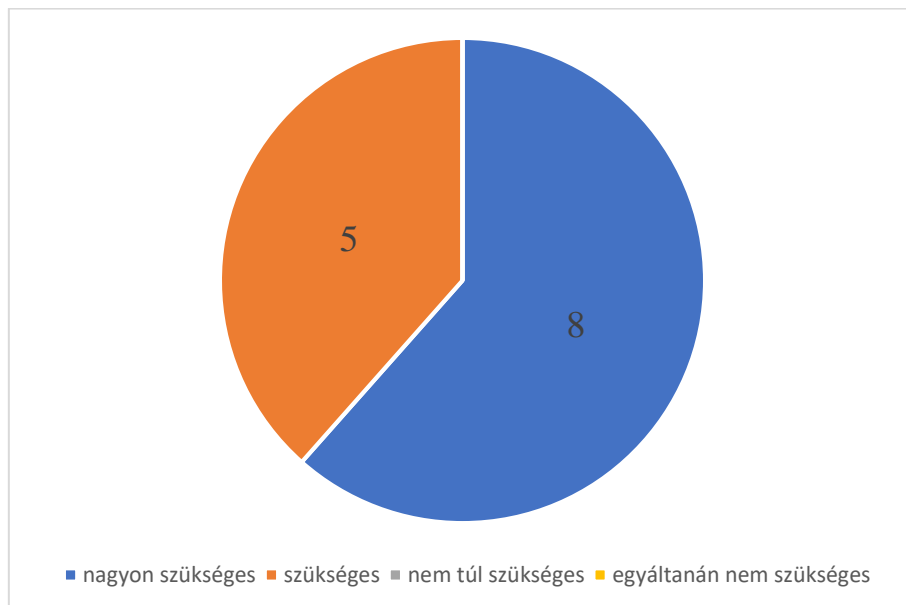
2. Hogyan érintette a COVID-19 járvány a vendéglátó szakképzést a tapasztalatai szerint?



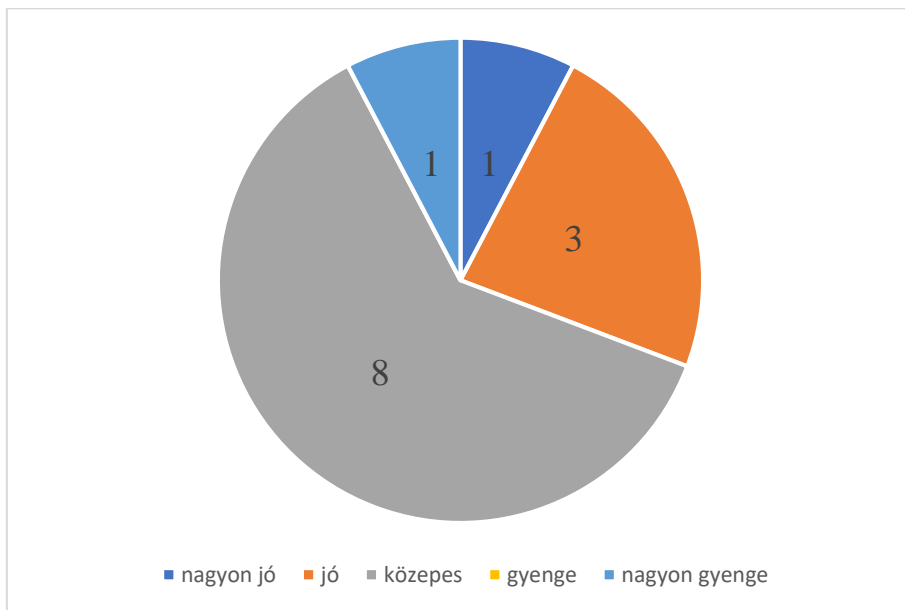
3. Mennyire elégedett az online oktatás minőségével és hatékonyságával a gyakorlati képzések terén?



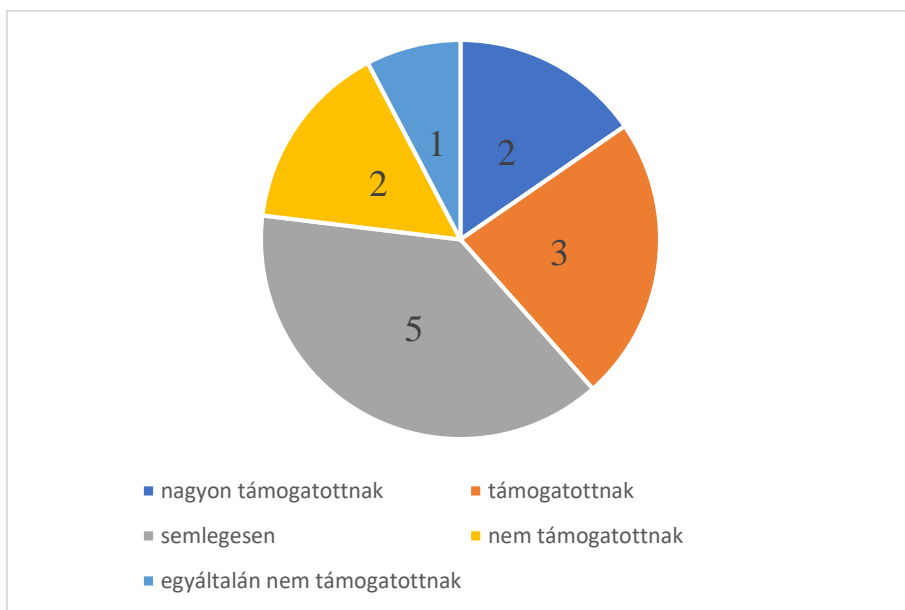
4. Mennyire látja szükségesnek az oktatók további szakmai képzését és felkészültségét a változó iparági igényekhez?



5. *Hogyan értékeli a gyakorlati képzés minőségét és hatékonyságát az elmúlt években?*



6. *Milyen mértékben érzi támogatottnak magát a vendéglátó szakképzés keretében?*



### 4.3. Zárt kérdések kiértékelése

A válaszok természetesen nem tekinthetők reprezentatívnak, de érdemes elgondolkodni rajtuk. A vendéglátó szakma „krémje” úgy gondolja, hogy Szolnokon ma a szakképzés a város gazdasági és társadalmi életében fontos szerepet tölt be. Azt gondolom, ez a pozitívnak tekinthető besorolás nagyban köszönhető annak, hogy közel másfél évszázada folyik városunkban kereskedelmi és vendéglátóipari képzés, az itt lakók életéhez hozzátartozik ez a két szakma és az iskolák sorából sem hiányozhat a Keró. Az évtizedek hosszú sora tele volt kihívásokkal, változásokkal. A legutóbbi, a Covid-19 járvány, kisebb-nagyobb mértékben, de mindenkit hátrányosan érintett. A vendéglátó szakképzés sem volt ezalól kivétel. A kényszermegoldás, az online oktatás úgy tűnik nem annyira hatotta meg a többséget. Inkább semleges, szükséges rosszként elviselték, de voltak azért sokan, akik elégedetlenek ezen a téren. Az utóbbi évek gyakorlati képzését közepesnek, néhányan gyenge jónak ítélték meg. Abban mindenki egyetért, hogy elkerülhetetlen az oktatók további képzése, de arról már megoszlanak a vélemények, mi mást kellene tenni a vendéglátós képzés javítása érdekében. Vannak, akik a valós munkahelyi körülményt hiányolják, mások inkább kerekasztalbeszélgetésekben, workshopokban látják a megoldást. És talán érdemes lenne elgondolkodni egy szóbeli elbeszélgetésen, mielőtt a diákok elkezdik a 9. osztályt. (Ezt a gondolatot különben Pálszabó Misi bácsi is megfogalmazza a vele készített interjúban). Akkor talán nem lenne igaz (ha igaz), amit az egyik kérdőívben olvashatunk: *A legnagyobb probléma az, hogy a bekerülők 90%-át nem is érdekli, amire felvették.* Ahhoz, hogy tudjuk, min kellene változtatni, jó lenne látni az irányt, meg kellene minél pontosabban határozni, mik a legfontosabb készségek és ismeretek, amivel a jövő vendéglátósainak rendelkeznie kell. A kapott válaszok elég szerteágazók voltak. Két dolog van, ami többször is előfordul: a kommunikációs- és a problémamegoldó képesség. Nos, igen, ezek nélkül nehéz élni a mai világban. Egy jó vendéglátósnak is szüksége van ezekre és ezeken kívül még sok minden másra. Érdekes módon a felsorolt képességek és készségek között csak kevés igazán szakmai volt (mint például alpanyagismeret, vendéglátóipari ismeretek), viszont sokan hiányolnak olyan alapvető dolgokat, mint a pontosság, a tapintat, a kreativitás, a fizikai terhelhetőség, a rugalmasság vagy a felelősségvállalás. Talán mert az előzőeket megadja az iskolapad, a többit pedig otthonról, illetve az általános iskolából kellene hozni? Lehet, így van, nem vitatom. A zárt kérdésekre adott válaszlehetőségek között mindig volt olyan, amelyiket senki nem

választotta. Kivéve egyetlen esetet. Úgy tűnik, a támogatottság mértékének az érzete osztotta meg legjobban a megkérdezetteket. Az utolsó előtti kérdés így hangzott: *Milyen mértékben érzi támogatottnak magát a vendéglátó szakképzés keretében?* A megadott öt válaszadási lehetőség mindegyikét választotta valaki, de a legtöbben neutrálisak ebben a kérdésben (is). Az egyetértés legnagyobb fokát (amikor is a megkérdezett 13 fő közül nyolc-nyolc fő ugyanazt válaszolta), a következő két kérdés produkálta: *Hogyan értékeli a gyakorlati képzés minőségét és hatékonyságát az elmúlt években?* illetve *Mennyire látja szükségesnek az oktatók további szakmai képzését és felkészültségét a változó iparági igényekhez?* Ezek szerint a gyakorlati képzés minősége és hatékonysága az elmúlt években Szolnokon közepes volt, az oktatók további képzése pedig nagyon szükséges. A kérdőív utolsó kérdése a vendéglátó szakképzés és a duális képzőhelyek közötti együttműködés erősítéséről szól. Sokan beszélnek kölcsönösségről, folyamatos információáramlásról, a célok és elvárások közös kidolgozásáról, de vannak, akik ennél tovább mennek és kijelentik, hogy a mostani rendszerben a termelő egységek nem érdekeltek a gyakorlati oktatásban és hogy amíg a képzőhelyeket valahogy nem motiválják, addig aligha várható jelentős változás. Az anyagi támogatások bővítése kívánatos és elvárt lenne a vendéglátóipari képzésben is, mert anélkül minden fórum, konzultáció, projekt hiábavaló. Szóval a vendéglátóipari szakképzéshez is az kell, ami egy háborúhoz: pénz, pénz és pénz? Vagy valami más is?

Felesleges lenne tagadni, hogy összességében a válaszok inkább negatív, mint pozitív töltetűek. És az is igaz, hogy ez a mai magyar valóság. Bizony sok kollega reálisan látja a mai szolnoki vendéglátóipari szakképzést. Lenne min javítani, de az a helyzet, hogy a szakképzésben jelentkező hibák gyökerei nem (mindig) magában a rendszerben vannak, hanem a rendszeren kívül. Tagadhatatlan, hogy az egyre gyengülő gyerekanyagért az általános iskolákat (is) hibáztatjuk, akik meg az óvodákra mutogatnak vissza, akik meg széttárják a kezüket és azt mondják, hogy hát ilyen családból érkeznek. A sor végén pedig áll a szülő. aki nem tud mit kezdeni a gyerekével, aki szerinte azért lett olyan amilyen, mert mindig az okostelefont nyomja, nem olvas könyveket, alig vannak valódi barátai, lusta, csúnyán beszél, nem akar dolgozni stb. Most akkor mit tehet a szakképzés? Hát a fenti anomáliákat nem tudja megváltoztatni, de azért próbát tehet a kiigazításra, a kompenzálásra. Kétségtelenül sok múlik a beiskolázáson, a képzés összetételén, rugalmasságán, az ott tanítók és oktatók emberségén.

## 5. Konklúzió, javaslatok

Az oktatásban jelentkező kihívások sokrétűek és változatosak, és különféle formákban jelenhetnek meg a tanárok, diákok és oktatási intézmények számára. Ezek a kihívások nagymértékben befolyásolják az oktatás hatékonyságát, valamint a tanulási folyamat eredményességét. Lássuk most röviden pontokba szedve néhány fontosabb kihívást, amelyekkel az elmúlt 50 évben a szolnoki vendéglátóipari képzésnek is szembe kellett néznie:

- Pedagógiai kihívások

A diákok különböző tanulási stílusokkal és képességekkel rendelkeznek, így nem minden tanítási módszer lesz ugyanolyan hatékony mindenki számára. Az iskolák és pedagógusok számára kihívást jelent az, hogy olyan differenciált oktatási technikákat alkalmazzanak, amelyek képesek kielégíteni a diákok eltérő igényeit és érdeklődését. Ezen túlmenően a pedagógiai kihívások közé tartozik a tanulók motiválása, a figyelem fenntartása, valamint a tanulók kritikai gondolkodásra való ösztönzése. Az egyre gyorsabban változó világban az oktatásnak is lépést kell tartania a technológiai fejlődéssel, ami szintén komoly kihívást jelenthet. Az új technológiák használata, mint például az okostáblák, számítógépek vagy tabletek integrálása az oktatásba nagyban hozzájárulhat a tanulás élményének gazdagításához, azonban ezek alkalmazása megfelelő szakértelmet igényel a tanároktól is. Ezen eszközök helyes használatának oktatása és a tanárok technológiai képzése elengedhetetlen a hatékony oktatási folyamat kialakításához.

- Pszichológiai kihívások

Az oktatás során megjelenő pszichológiai kihívások is számos formában jelentkezhetnek, és mind a tanulók, mind pedig a tanárok oldaláról jelen vannak. A diákok számára gyakori probléma a szorongás és a teljesítménykényszer, ami különösen a vizsgaidőszakokban válik hangsúlyossá. Sok diák számára a versenyszellem és az elvárásoknak való megfelelés miatt jelentős nyomás nehezedik rájuk, amely csökkentheti a tanulás hatékonyságát és negatívan hat az önbecsülésükre. A tanárok szempontjából a kiégés (burnout) jelentős probléma lehet, ami az oktatás egyik súlyos pszichológiai kihívása. A magas munkaterhelés, a hosszú munkaórák, a diákokkal való nehéz helyzetek kezelése és az adminisztrációs feladatok fokozott stresszt okozhatnak, amely idővel kiégéshez vezethet. A kiégés nemcsak a tanárok egészségét és jólétét befolyásolja, hanem



az oktatás minőségére is hatással van, hiszen egy kiégett pedagógus kevésbé képes hatékonyan oktatni és motiválni a tanulókat.

- Szociális és kulturális kihívások

Az oktatásban jelenlévő szociális és kulturális kihívások közé tartozik az egyre növekvő kulturális és szociális sokszínűség kezelése. Az iskolákban egyre gyakrabban találkoznak a tanárok különböző etnikai, vallási, nyelvi és társadalmi háttérrel rendelkező diákokkal. Ez a sokszínűség egyfelől gazdagíthatja a tanulási élményt, azonban kihívásokat is jelenthet, különösen akkor, amikor a diákok eltérő elvárásokat, normákat és viselkedési szokásokat hoznak az iskolába. Az inkluzív oktatási módszerek alkalmazása és a különböző kultúrák iránti tisztelet kialakítása nagy odafigyelést igényel a pedagógusoktól. Egy másik szociális probléma az egyenlőtlenség kérdése. A családok anyagi helyzetétől függően a diákok jelentős eltérésekkel érkeznek az iskolába a tanuláshoz szükséges eszközök, mint például számítógépek vagy internetelérés szempontjából. A gazdaságilag hátrányos helyzetű diákok számára a távoktatás során például komoly akadályokat jelenthet az otthoni tanulási környezet hiánya. Az oktatási intézmények számára komoly kihívást jelent az, hogy hogyan tudják kompenzálni ezeket a különbségeket, és egyenlő esélyeket biztosítani minden diák számára.

- Tantervi kihívások

A tantervek és az oktatási célkitűzések kialakítása és folyamatos felülvizsgálata szintén kihívásokat rejt magában. Az oktatás célja nemcsak a tárgyi tudás átadása, hanem a diákok képességeinek fejlesztése és a problémamegoldó képességük erősítése is. Ennek megfelelően a tantervek kialakításánál figyelembe kell venni a modern munkaerőpiac igényeit és a 21. század elvárásait. A túlzott tananyagmennyiség és a tanórák időkerete közötti ellentmondás gyakori probléma az oktatásban. Sok tanár úgy érzi, hogy nem tud elegendő időt szentelni minden témának a tanterv követelményei miatt, és így a diákok gyakran csak felületesen sajátítják el az ismereteket. Ezáltal a tantervi kihívások az oktatás minőségét is befolyásolják, hiszen a diákok mélyebb megértésének és gyakorlati alkalmazásának lehetőségei csökkennek.

- Technológiai és digitális kihívások

A technológia gyors fejlődése számos lehetőséget kínál az oktatás számára, ugyanakkor kihívásokat is jelent mind a diákok, mind a tanárok számára. Az online oktatás és a digitális eszközök bevezetése új kihívásokat hozott, különösen a COVID-19 járvány alatt, amikor az iskoláknak hirtelen kellett áttérniük a digitális oktatásra. Sok tanárnak és diáknak nem volt tapasztalata a digitális platformokkal, ami kezdetben nehézségeket okozott. A digitális kompetencia hiánya, különösen az idősebb tanárok körében, szintén akadályozhatja az új technológiák hatékony használatát. A megfelelő oktatási szoftverek és eszközök használatának elsajátítása elengedhetetlen a modern oktatásban, de ehhez időre és képzésre van szükség. Ezen kívül a digitális világban a kiberbiztonság és a diákok adatainak védelme is fontos tényező, amely további kihívásokat jelent az oktatási intézmények számára.

- Értékelési rendszerek és teljesítmény mérésének kihívásai

Az oktatási intézmények számára folyamatos kihívás a tanulók teljesítményének objektív és igazságos értékelése. A hagyományos értékelési módszerek, mint a tesztek és dolgozatok, nem mindig képesek átfogó képet adni a diákok képességeiről és fejlődéséről. Emellett az értékelési rendszerekben gyakran túlzott hangsúlyt kapnak a számszerűsített eredmények, ami csökkentheti a diákok motivációját, és nem veszi figyelembe az egyéni fejlődést. Az oktatásban előtérbe kerültek a formatív és szummatív értékelési módszerek, amelyek célja, hogy a diákokat az egész tanulási folyamat során folyamatosan visszajelzéssel lássák el. Ennek ellenére a különböző értékelési módszerek összehangolása és igazságos alkalmazása továbbra is kihívást jelent a tanárok számára, hiszen minden diák különböző ütemben fejlődik.

## **6. Összefoglalás**

A mai gyerekek (sajnos vagy nem sajnós) már nem olyanok, mint az ezredforduló előttiek. Ezért (tetszik vagy nemetszik) más bánásmódot igényelnek (igényelnének) az iskolában is. Valamit vagy valakit meg kell változtatni. Megváltoztathatjuk a gyereket vagy megváltoztathatjuk az oktatási rendszert. Nos, a gyerekek megváltoztatása szerintem szinte lehetetlen. Miért? Mert a gyerekek egy adott környezetbe, társadalomba, korba születnek bele és ezekre „egyszerű” tanárként (oktatóként) igen kevesbé tudunk befolyással lenni. Persze az egész oktatási rendszert se tudjuk egyedül átírni, de itt talán nagyobb a mozgásterünk. Sok

dolog van, aki nem könnyíti meg az életünket, de ahogy a diákoktól elvárjuk a kommunikációt, mondjuk el mi is, min és hogyan kellene változtatni. Hadd mondják el a hozzáértő szakemberek, hogyan lehetne egy hatékonyabb szakképzést létrehozni és működtetni. Legyenek szakmai (és nem politikai) viták helyi, regionális és országos szinteken. A megoldást én személy szerint a szektorok összekapcsolódásában látom. Azaz, ha a vendéglátóipari szakképzésről van szó, akkor a vendéglátásnak és az oktatásnak belül a szakképzésnek össze kell fognia a változásokért. A kérdőívben sok helyi szakember rávilágított arra, hogy a duális képzés nem rossz, csak jól kell működtetni. Mindenkit motiválni kell benne: a diákot és a képző helyet egyaránt. Ez a motiválás bizony nem megy befektetés (központi vagy más forrásból származó pénz) nélkül.

Dolgozatomat két mondattal zárom, amelyek ugyan nem olyan híres embertől származnak, mint az első oldalon található idézet szerzője, de mindkettő megfontolásra érdemes. Az egyiket a Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Pedagógiai Intézet egyik tanulmányában olvastam, mely a millennium évében íródott a megye közoktatásáról úgy általában, de véleményem szerint a mai vendéglátóipari képzésre is igaz. A másik mondatot Misi bácsi mondta az interjú végén, amit vele volt szerencsém csinálni. „Egy változó társadalom olyan képlékeny elvárásrendszerének kell megfelelni, amelyben egyes elemek akár ellent is mondhatnak egymásnak. Nem biztos, hogy a helyi igények egybeesnek a szakmai szempontokkal, s ha egyetértés is van bizonyos feladatokban, előfordul, hogy anyagi forrásokat nem sikerül találni hozzá.” (Jász-Nagykun-Szolnok megye közoktatási intézményei a Millennium évében, 2000) „Kisfiam tanulj, mert mindent elvehetnek tőled, megszégyeníthetnek, megalázzhatnak, de egy dolog van, amit nem vehetnek el: az pedig a tudás, ami a fejedben és ami a kezekben van.” Igaza van, Misi bácsi, ez örök igazság- bármilyen kihívással is találjuk szembe magunkat.

## Irodalom

**Sikertörténetek** – a Szolnoki SZC Kereskedelmi és Vendéglátóipari Technikum és Szakképző Iskola kiadványa (Szolnok, 2020) Készült a GINOP-6.2.3-17-2017-00013 azonosító számú projekt keretében

**Jubileumi emlékkönyv**– a 30 éves szolnoki Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközép- és Szakiskola kiadványa (Szolnok, 2006, felelős kiadó: Kovács Líborné)

**A KERÓ**- A szolnoki Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakközép- és Szakiskola fennállásának 20. évfordulójára megjelent kiadvány (Szolnok, 1996, felelős kiadó: Kovács Líborné)

**Gémes László: Szolnok város kereskedelmének és vendéglátásának története** (Szolnok, 1976, felelős kiadó: Szurmay Ernő)

**Szolnok a XXI. század küszöbén** (Ceba Kiadó, Budapest, 2002, írta: Simon Béla) A kötet a *Magyar Városok a XXI. század küszöbén* című sorozat tagjaként jelent meg.

**Jász-Nagykun-Szolnok megye közoktatási intézményei a Millennium évében** (Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Pedagógiai Intézet, 2000), felelős kiadó: Virágné Katona Zsuzsanna)

**A budapesti vendéglátóipari és egészségügyi szakképzési centrum elemzése** (Horváth Anna és Pajtók Csongor dolgozata, 2020, Budapesti Corvinus Egyetem)

## Online források

[https://hu.wikipedia.org/wiki/Jean\\_Anthelme\\_Brillat-Savarin](https://hu.wikipedia.org/wiki/Jean_Anthelme_Brillat-Savarin)

<https://hu.wikipedia.org/wiki/Covid19-pand%C3%A9mia>

<https://folyoiratok.oh.gov.hu/uj-pedagogiai-szemle/a-dualis-szakkepzes-multja-magyarorszagon>

[https://www.mkt.hu/wp-content/uploads/2016/09/Bihall\\_Tamas.pdf](https://www.mkt.hu/wp-content/uploads/2016/09/Bihall_Tamas.pdf)

[https://mellern.hu/wp-content/uploads/2022/06/MELLearn.D.2022.06.08.KB\\_.pdf](https://mellern.hu/wp-content/uploads/2022/06/MELLearn.D.2022.06.08.KB_.pdf)

<https://skoll.hu/projektpedagogia/>

## Mellékletek

[Melléklet 1: Mélyinterjú Pálszabó Mihály mesterszakács oktatóval](#)

[Melléklet 2: Kérdőív Szolnok város vendéglátó szakképzéséről](#)

### **Mélyinterjú Pálszabó Mihály mesterszakács oktatóval**

Tiszteletem, jó napot kívánok! Pálszabó Mihály vagyok. Hogyan lettem szakács valójában? Családi indíttatás. Miután generációk éltek még együtt az 1960-as, 70-es években, az apai nagymama velünk élt. Ezért nem csak az utcán játékkal töltöttük az időnk az öcsémmel, hanem ő nagyon sokszor befogott minket és előbb almát, majd később már burgonyát adott a kezünkbe és be kellett segítenünk a főzésbe. Itt kezdődtek az előkészületek: tisztít, pucol, darabol. És neki nagy türelme volt hozzánk. Természetesen süthetünk néha palacsintát is, amit ugye nagyon szerettünk. Innen indulhatott az, hogy mi leszek, ha nagy leszek? Hát szakács. Miért épp szakács? A szakács télen nyáron jó időben van. Ugyan nyáron meleg egy kicsit a konyha, de télen jó időben vagy, nem fagyoskodszt. Akkor sokkal keményebb, hidegebb telek voltak. Az általános iskolában jó négyes tanuló voltam, de abban az időben - tehát a hatvanas évek végén- Jász- Nagykun- Szolnok megyében egyetlen vendéglátó iskola volt: a szolnoki kereskedelmi és vendéglátó iskola a Guszman-kertben. Abban az időben önálló osztályt nem minden évben indítottak külön szakácsoknak, pincéreknek és cukrászoknak, hanem mikor, mit követelt a szakma. A tanulók felvételét a megyei tanács szabályozta. A vállalatoknak le kellett adni a tanulói igényt és a tanuló úgy került be az iskolába, hogy először munkahelyet kellett magának keresni. Nagyon sok olyan fiatal jött a szakmába, akiknek valami családi összeköttetésük, kapcsolatuk volt, vagy valaki a családból a vendéglátásban dolgozott. Azonban még ez sem jelentett biztos felvételt. Akkoriban öt nagy vendéglátó vállalat volt Szolnokon (a Nagykun Vendéglátó Vállalat, a Tisza Szálló, az Utasellátó Vendéglátó Vállalat, a Szolnok és Vidéke ÁFÉSZ és az Alföldi Vendéglátó Vállalat) és egyetlen egy étterem (az Alföldi Étterem). Én tehát az iskolába csak úgy jelentkezhettem, ha munkahelyet kerestem. Az Utasellátónál -ismertebb akkori nevén a Restinél bejelentkeztem, édesapám elvitt. Mivel 152 cm és 48kg voltam, azt mondták a „szálfa termetem” láttán, hogy nehéz lesz, mert nagyon nehezen érem fel a tűzhelyet. Megkérdezték, hogy tudok -e fát vágni. Mivel ez úgy kezdődött, hogy reggel 5:30 körül megjelenek a konyhában és az 1 m 20 centi széles 3 m 60 centi hosszúságú tűzhelyet kitakarítom, bekészíteni a gyújtóst, a pincébe

összevágom hozzá a fát, megpucolom a kannákat és szénrel felhozom. Én fél kannával bírtam el fizikailag, ezért nekem duplán kellett fordulni vagy triplán. Miután a tűzhelyet kitakarítottam, elkészítettem a gyújtós és begyújtottam a tűzhely platniját le kellett takarítani vasporral, a széleit, amik fémből voltak, azokat szépen lecsiszolni, hogy csillogjon, mint a Salamoné. Gyakorlatilag 6:00-6:15-kor már kicsi lánggal parázslott a fa, illetve a szén. Akkorra érkezett a séf úr, az ügyeletes kezdő szakács, illetve a konyhalányok, a kézilányok. Hierarchia volt tehát az étteremben. A konyhavezetőt Cséffai úrnak hívták. A munkafeladatok szigorúan el voltak osztva. Alapvetően a kézilányokon volt a legnagyobb teher, ők készítették fel a levest, ők készítették fel a főzelékeket, ők rabolták a különböző módozatokat. A tűzhely begyújtása után az ember kimosakodott. Akkor beküldtek a hentes mellé. Abban az időben negyedben érkezett a marha, huszonöt kilós egy negyed marha, ami fel volt akasztva és a hentes Pista bácsi- aki százkilencven magas, százhatvan kiló körül mozgott (én talán a derekáig értem) mondta, hogy kisfiam akkor fölmászol a marhára, belekapaszkodsz a nyakába és szépen elkezdted fejteni a kockánál. Pista bácsinál töltöttem 2-3 óra hosszát, majd 11.00-kor mondták, hogy na akkor be lehet menni a mosogatóba és azokat az edényeket, amikbe a főzés-sütés történik, azokat szépen ki kell súrolni. Ez eltartott 12-12:30-ig és onnan figyelgettem a tálalóasztalt, ahol a séf volt az első helyen, majd az arra érdekes, alkalmas tanulók jobbra és balra. A tűzhely körül különböző tűzhelyeknél álltak a szakácsok, illetve a kézilányok. Amikor megnéztem, hogyan zajlik az ebédeltetés, akkor beküldtek 13:00-13:30 magasságában a hal előkészítőbe és nyakamba zúdítottak 50 kiló pontyot és közölték, hogy kisfiam, ha végeztél, akkor hazamehetsz. Az első alkalommal ez olyan 3 és fél óra hosszát vett igénybe, mikorra meg tudtam tisztítani. Természetesen, ahogy a hentes ugyanúgy itt a szakács vagy a kézilány is bejött és megmutatta, hogy a pontyot hogyan kell kábítani blokkolóval, pikkelyezni majd a hasát felvágva zsigerelni, belezni és megmosva, megfelelő edénybe további feldolgozásra előkészíteni. Változatosan teltek a napjaim, bár minden nap a begyújtással kellett kezdeni, utána Pista bácsihoz mentem, a henteshez, utána mentem a fehér mosogatóba, majd a fekete mosogatóban és a 4.-5. napon maga mellé vett a séf és ahogyan indult az ebéd megmutatta, hogyan kell a salátát, a káposztasalátát, az uborkasalátát tálalni, és amikor a pincér leadta a rendelést, a salátákat én tálaltam. Mikor ezzel végeztem, leültünk és megebédeltünk- ez már 2:00-2:15 körül lehetett. Akkor kérdezték, hogy mikor megy a buszom. Szolnok mellett versenyszerűen laktam és mondtam, hogy 4:00- 5:00 órákor, akkor azt kérdezték, hogy estefelé mikor megy. Hát mondtam, hogy megy 7 órákor is. Akkor megajándékoztak egy húsos láda körömmel és mondták, hogy ezt a körmöt szépen megpirítod a gázszámlayon, tehát szörnteleníted és utána súroló kefével nagyon szépen hófehérre lesikálsz. Hát így teltek első napjaim. A következő

héten leküldtek a cukrász műhelybe, hát ott is hasonló munka volt. Bemutatták a cukrászműhelyt, a tojáselőkészítőt, a mosogatóhelyiséget, és hozzá kellett kezdeni a tojást ütögetni- lehetett vagy 500-1000 darab is. És ugye vigyázni, hogy a héjja ne menjen bele vigyázni és hogy nehogy véletlenül záp legyen köztük. Ezzel 1- 1,5 óra eltelt. Majd az idős cukrász bácsi nyújtogatta a vajás tésztát és megkérdezte, hogy van e kedvem ilyet csinálni. Mondtam, hogy természetesen van kedvem. Akkor az asztalt még alig értem föl -hiszen 80 centin voltak az asztalok- a 20 kiló vajás tésztát azon nyújtottam a nyújtófával, a speciális nyújtófával. Majd jött a hajtogatás, a duplán, a szimplán, majd a hűtőben való tárolás. 11 óra után itt is be kellett menni a mosogatóba az addigi eszközöket (habverő, habüstök, szerszámok, szeletelő kések) elmosni, mindent a helyére pakolni, polcokat letörölni, csempét letörölni- és amikor ezeket a járulékos munkákat elvégeztem akkor 13:45 magasságában megkérdezték tőlem, hogy szeretem-e a csokit. Mit válaszoltam? Azt, hogy igen. A cukrász leültetett az asztal sarka mellé egy székre, letört a tunk masszából akkorát, mint egy B30-as téglafele és akkor mondta, hogy „Kisfiam, jó étvágyat! Ha befejezted, akkor hazamehetsz.” Én ettem a csokit ameddig bírtam, igyekeztem minél többet, mert hát a feladat az volt, hogy majd akkor mehetek haza, ha mind megettem. Következő nap hasonlóan, a reggeli előkészületeiben vettem részt. Másnap délután hasonlóan háromnegyed kettőkor leültetett az asztal szélére egy mély tányérral, megmerítette a párizsi krémet. Előtte megkérdezte, szeretem-e a párizsi krémet, hát nagyjából azt se tudtam, hogy mi az, de láttam, hogy barnás csokoládé, kakaó porral készül, tejszín van benne és akkor egy mély tányérra megmerítve megetette velem. Ameddig bírtam ettem én jóízűen, utána már kevésbé jóízűen. Később vendéglátós koromban jöttem rá, hogy gyakorlatilag azért zabáltattak tele csokoládéval és párizsi krémmel, hogy ne nyúljak bele, ne legyen hozzá kedvem. A harmadik nap látták bennem az igyekezetet, az akaratot és a reggeli, délelőtti előkészületek után egyes egyszerűbb munkafolyamatokban is részt vehettem, mint például a vajás tészta elkészítése vagy a szerelmeslevél. Itt is volt közös ebéd 13:00 óra magasságában és ebéd után ugye takarítás. A cukrász főnök fiatalember volt, Gábor Gábor. Kérdezte, hogy szeretnék-e egy tortát díszíteni, mondom: köszönöm szépen. Akkor habzsákba beletette a krémet és megmutatta az asztal sarkán levő különböző díszeket, akkor én ott gyakorolhattam fél órát, háromnegyed órát. Természetesen miután végeztem, ő habkártyával levette, amit én csináltam és ezeket a krémeket később a délutános műszak felhasználta, tehát nem ment kárba. Két hétig tartott ez a próbaidő, természetesen hivatalosan voltam felvéve, a munkakönyvemben úgy szerepelt, mint konyhai kiségitő. Akkor a konyhafőnök föl vitt az üzletvezetőhöz, megkötöttük a szerződést és ezzel a szerződéssel mehettem a kereskedelmi iskolába. Így lettem 1960. szeptemberében a szolnoki „Keró” tanulója. Heti 6 munkanap volt

az akkori képzés. Két nap iskola, tehát hétfőn és kedden iskolában voltunk, a többi pedig gyakorlat. Szerdától szombatig, néha még vasárnap napi 8 órát kellett dolgoznunk. Emlékszem, minden hónapban kaptunk egy szabad vasárnapot. A gyakorlati munkahelyen munkanaplót kellett írni. Nagyon szigorú konyhafőnököm volt, aki nem melleleg az iskolában tanította az elméletet, így többszörösen kontroll alatt voltam. Magas volt a mérce, magas volt a követelmény. Tőlem picit több volt az elvárás, mint a többi diáktól. Minden hónapban egy alkalommal központi gyakorló főző gyakorlatra kellett menni. Ez akkor az akkori Nemzeti Étterem szálloda konyhája volt, ahol szerda délutánonként volt 5-6 óra hosszas foglalkozás. Ahogy az iskolába haladtunk az anyaggal: tisztít, pucol, darabol. Arra tanítottak minket, hogy gyorsan, tisztán és mindent felhasználva kellett dolgozzunk. Az iskolai képzéssel párhuzamosan ment a gyakorlati képzés. Nekünk nagyon jó gyakorlati tanárunk volt, bár nagyon szigorú volt Ildi néni. Minden munkafázisból először is fel kellett mondani az anyagot, tehát az arra az alkalomra elméletben megtanított és a gyakorlatban elkészült anyagot. Az elméleti követelmény megvolt, a gyakorlati követelmény is megvolt. Aki nem készült, azoknak talált Ildi néni egyéb nemes elfoglaltságot, akár a lábasok, serpenyők, fazekak súrolását. Aki tisztességesen tanulta az elméletet, ő készíthette épp az aktuális nyersanyagból az aktuális ételleket. Volt olyan időszak, amikor gyorsabban, könnyebben haladtunk és volt szabadidőnk. Ilyenkor be kellett szállni a Nemzeti Étterem akkor kétezer adagos konyhájába. Be kellett szállni különböző előkészítő, tisztító, daraboló műveletekbe. A Nemzeti Szállónak volt egy központi húsüzeme, ahová 25-30 félsertés érkezett naponta, és ahová kellett mennünk felváltva kettesével, hármassával a húselőkészítőbe és akkor először raboltuk. Amit tanultunk elméletből, azt ott gyakorlatban csinálhattuk. Természetesen itt is találkoztunk marhával, báránnyal, néha hallal is. A gyakorlaton volt alapanyag, nem volt hiány, igaz ehhez biztos hozzájárult a közel kétezer darabos konyha. Nekem az első konyhafőnököm, aki, mint említettem, elméleti tanárom is volt, Budapestről került ide, jó nevű főszakács volt, s akinek az oktatáshoz is volt jogosítványa. Látta a mozgást rajtam, az érzéseket és októberben elküldött Szegedre egy hidegkonyhai és cukrászati kiállításra egy kockás füzettel, egy ceruzával és kérdezte, hogy van e fényképezőgépem. Adott 20 forintot, hogy vegyek filmet és fotózzam és rajzoljam le az ételleket és amikor majd visszajövök beszámolok és megbeszéljük, hogy mit láttam. Az ő szigorúsága mellett nagyfokú figyelem irányult rám. Nekem szerencsém volt, mert egyedül voltam abban az évben elsős szakácstanuló - az előttem lévő évfolyamban hárman voltak, az utánam lévő évfolyamban pedig ketten voltak szakácstanulók. Mivel én egyedül voltam és látták a hozzáállásomat, az akaratomat, így nagyon rövid időn belül a kézilányok maguk mellé vettek: egyik nap a főzelékes-tésztás kézilány mellett voltam, másnap a leveses-ragus kézilány



mellett. Óriási szerencsém volt, mert akkoriban az „Utasejtő” a vonatok ellátását is biztosította. Szolnok mindig is egy központi pályaudvar volt. Amikor a vonatbüfére kellett gyártani, akkor vasárnap kora délutánra, délre, illetve pénteken délre készült akkor hatszáz fasírt, hatszáz rántott szelet, hatszáz rántott hal, rengetek sütemény. Ezeket el kellett készíteni és kis kocsikkal vitték a beérkező vonatokra. Pénteken a Budapest irányából érkező vonatokra, amelyek mentek a román határ felé, illetve Záhonyba. Ezeket a vonatokat akkor fekete vonatoknak hívták, hiszen rengeteg nyírségi, borsodi ember járt velük haza Budapestről, ahol az építőiparban dolgoztak. Természetesen nem csak hétfőgőn termeltük a büfé árut a büfékocsikra, hanem hétközben is, csak akkor kisebb mennyiségeket. Ezeket azért említem meg, mert meg lehetett tanulni dolgozni. Amikor elém tettek vagy 50 kilónyi bekavart fasírtot és mondták, hogy „Kisfiam, ha végeztél, akkor majd hazamehetsz.”, akkor bevillant, hogy lehet, hogy az utolsó busszal kell mennem és egy picit mindig próbáltam a fordulatszámon emelni. Mint ahogy az elején említettem az első 50 kiló hal 3 és fél óra hosszúra tartott a következő 50 kiló halat már a másfél óra alatt meg tudtam tisztítani és másban is napról napra jobb időket teljesítettem. Ennek a sok munkának volt eredménye, hogy a kézilányok mellettem látták az ügyességemet és így hamarosan a tálalásra és a szeletelésre is bemehettem. 11 órakor oda állítottak a placra, bejött a főpincér, összeolvadó következett. Össze kellett olvasni az étlapot. Akkor minden nap étlapot írtak és volt „konyhafőnök ajánlata” is. A főpincér mindent visszakérdezett tőlem. Ezt a számonkérést akkor lehet, hogy rossz néven vettem, de ezzel ösztökélt arra, hogy minél szélesebb legyen a tudásom minden területen: a levesektől kezdve a köretekén át a főzelékekig. Később ahogy az évek teltek ugye a feladat is más lett. Eljött az első év vége. Nagyon szigorúak voltak a tanáraink és sikeres év végi vizsgát, záróvizsgát, szintvizsgát tettünk. A következő évben, amikor már ugye jöttek az új tanulók, bizonyos feladatról felmentettek- kivéve, ha nem csináltál valami hülyeséget. Mert, ha igen, akkor arra a nemes feladatra osztottak be, ami megegyezett az 50 kiló hálnak vagy a közel 30 kiló körömnek a tisztításával. Másodévesen abban az időben instruktorok voltak, mint ma a labdarúgás és a sport területén. Ezek az instruktorok figyelték a felnövekvő generációt, a tanulók munkáját és kiválasztották őket egyéb nemesebb dolgokra. Így indítottak engem például másodéves koromban egy felnőtt szakács versenyen, valamint volt egy országos utasejtő szakács-cukrász -pincér terítési verseny is Gyomaendrődön, ahol megosztott 1. helyet kaptam. Az instruktorok, Mészáros Józsi bácsi - már a másik instruktor nevére nem emlékszem- behívatta a szüleimet Besenyszőgről és mondták, hogy úgy gondolták, hogy bennem több van, felvisznek Budapestre. A Keleti-pályaudvaron, viccesen szoktam mondani, hogy Pest testében voltam tanuló a harmadik évben. De hát ne feledjük el, akkor Budapesten a kormányvonatok a Keleti-

pályaudvarra érkeztek és onnan történt a fontosabb események étellel való ellátása is. Egy nagyon jó nevű konyhafőnök volt ott akkor: Boros Feri bácsi -sajnos ötvennégy éves korában shift ruhában a konyhafőnöki székről fordult le. Nagyon-nagyon kemény, nagyon szigorú volt, de nagyon sokat lehetett tanulni tőle. Felkerültem tehát Budapestre, ott is először a hideg konyhában kezdtem és a hidegkonyhán ugye a különböző krémek, saláták, a töltött húsok, szalámik, kolbászok, sajtok szeletelése folyik, tehát az ember megtanulja a hidegtálak készítését. Ott a színekkel lehetett játszani. Természetesen biztosítva voltak az akkori korban kapható friss gyümölcsök és mivel az utasellátónak külföldi kapcsolata is volt, kaptunk például Bécsből különlegesnek mondható zöldség és gyümölcsfélét. A hidegkonyha után előbb ott is bevitték a cukrászműhelybe. Egy érdekesség innen: Budapest legfényesebb, legfinomabb mézeskalácsát egy cigány származású cukrász bácsi készítette, aki 8 óra magasságában közölte velem, hogy vigyek be 50 kiló cukrot és 50 kiló lisztet, a 60 literes lábasba tegyek fel 40 liter vizet, vigyek be 8 darab 5 literes mézet és belülről a műhelyt zsírpapírral papírozzam le, „hogy ne lehessen kilátni” címszó alatt, hogy a munkával foglalkozzon, aki majd ide bejön. Ő 11:00 óra magasságában bement, magára zárta az ajtót belülről és összeállította a mézeskalácsot. 13:00- 13:30 magasságában kijött, szolt, hogy „Kisfiam! itt van ez a négyezer darab mézes puszelli, szépen bejöttök és szedjétek szépen össze. Amikor végeztek, hazamehettek.” Ez a bácsi a tudását sajnos magával vitte a sírba. Én akkor megfogadtam, hogy nem leszek ilyen, amit tudok azt át fogom adni az utódoknak, a tanulóknak, a kollégáknak. A budapesti évemnek és a nagyszerű kollégáknak köszönhetően, 1971 telén az I. Magyar Vadászati Világkiállításon kiállítottunk egy borjú gerincet és egyéb különböző versenyeken indulhattunk. Nagyon sokat tanultam akkoriban. Márciusban volt az utasellátó országos versenye. Öten voltunk fent vidékről és két budapesti. A Keleti-pályaudvar országos tanulók versenyén dobogón végeztem. A verseny eredményhirdetése után közölték, - ott kellett lenni a szülőknek is- hogy augusztus végén, szeptember első napjaiban Németországban Drezda közelében nyílik egy vendéglátó objektum, ahol lesz egy 80 személyes magyar étterem, és valójában ezekből a fiatalokból visznek ki 3- 4 főt. Illetve jöttek középkorostályú 30-40 éves szakácsok is. Voltak idősebbek, az ő csapatvezetőjük Boros Feri bácsi volt. Így kezdtem a külföldi, németországi munkámat. Édesanyám sírt, a séf úr vigasztalta, hogy asszonyom megtanul dolgozni, megtanulja megszervezni a munkáját, beosztani a pénzt és megtanul egy nyelvet.

Hát ennyit az én tanuló koromból. Ugyan sokszor úgy tűnik a külső szemlélő számára, hogy keserves volt. Igen, keserves volt néha. De a szememben könnyű is volt. A volt tanítóimnak én nagyon sokat köszönhetek, a kézilányoknak nagyon sokat köszönhetek, a hentes

Pista bácsinak, hiszen részletesen, mélységében megtanított mindenre. Érdekes volt, 50 évvel később, már bőven a kettőezres években az egyik híres sebész professzor úr behozott egy őzet, hogy a baráti körnek készítsek már az apróból pörköltet, a többit pedig sütve. Ahogy csontoztam az őzet megkérdezte, hogy „Kedves Misi! Maga tanult anatómiát?”, mondom „Nem, miért professzor úr?”, „Olyan precízen, pontosan hártya mellett csontoz, szeletel.” és mondtam, hogy „Hát igen, ez az öreg Pista bácsinak köszönhető.” 1972-től tehát kint dolgoztam Németországban 2 évig. 1974 decemberében jöttem haza és hetvenhétben került átadásra a Közép-Kelet Európa legmodernebb vasútállomása, legmodernebb konyhájával, és ott már konyhafőnök helyettesként dolgoztam. Majd 1976-ban megnyertem a felnőttek utasellátó versenyét és Moszkvában én képviselhettem a szocialista országok szakácsait. Abban az időben -a hetvenes évek eleje, közepe táján- Szolnok kimondottan nagy fejlődésen ment keresztül. Hiszen 1975-ben kilencszáz éves volt a város, ezért ugye rengeteg üzem épült. Épült a Széchenyi lakótelep, nyíltak az új éttermek, így a szakképzésre is nagy szükség volt. De igazából a képzésben csak annyi változás volt, hogy minden szakmából indult egy- egy osztály. Természetesen a létszámnövekedésnek ugye az iskola mérete is korlátot szabott, egészen 1975-ig, hiszen, ha jól emlékszem akkor vagy pedig 1976-ban nyílt a jelenlegi „Kero”: a Kereskedelmi és Vendéglátóipari Szakmunkásképző Iskola, akkor közel nyolevvan diákkal, ha jól emlékszem. Volt, amikor egy, volt, amikor 2 osztály is indult egy tanévben. Illetve beindult a szakközépiskolai képzés is, nemcsak a vendéglátás területén, hanem a kereskedelem területén is. A hatvanas-hetvenes években a sorra nyíló éttermek mindig teli voltak, mivel az emberek munkahelyen dolgoztak, lehetőség volt különböző családtámogatások címszó alatt lakást venni, megengedhették maguknak, hogy a családok elmenjenek -ha nem is minden hétvégén, de egy hónapban egy vagy két alkalommal- étterembe ebédelni vagy vacsorázni. De az átlag fizikai dolgozó is megengedhette magának, hogy hétközben a haveri körrel elmenjen egy étterembe, hétvégén pedig a családdal. Adott volt tehát egy finoman szólva erősen fizetőképes vásárlóerő -a maga kedvenc éttermeivel. A legelitebb, legelegánsabb réteg a Tisza Szállóba ment, de jó nevű volt a Nemzeti Étterem is, ahol egyszerre három-négyszáz ember is le tudott ülni. Volt egy külön úgynevezett tiszti pilótáknak szóló Helyőrségi Művelődési Ház, ott az étteremben 280 vendég tudott leülni és 1978-ban tehát a kilencszáz éves évforduló után nyílt a szolnoki vasútállomás előtt a Szolnok ABC, majd fölötté a Szolnok Étterem, ahol egyszerre - nem tévedés - közel ötszáz ember tudott egy időben helyet foglalni. Hiszen volt ott egy nagy étterem, egy kisebb étterem, két teázó, egy söröző és egy különterem és akkor jó idő esetén legalább kétszáz ember ki tudott ülni a teraszra is. Hétvégén, tehát péntek délután, szombat-vasárnap volt úgy, hogy délután fél négykor még a családok hosszú sorban álltak a lépcsőn a bejárat előtt,

mert ebédelni szerettek volna. Sokszor éjfélkor még a desszertet készítettük. Akkoriban más volt a fizetőképes vásárlóerő. 20 forintból egy négytagú család, tehát 2 gyerek és 2 felnőtt bőségesen meg tudott ebédelni és még arra is volt lehetőség, hogy mindenki kapjon valamilyen üdítőt és a papa meg igyon egy közepes minőségű bort vagy egy üveg sört. Mások voltak az értékek. A vendéglátás iránt nagy kereslet volt, teltházzal mentek az éttermek, a gasztronómia állandóan fejlődött. Rivalizáltak az éttermek, nem csak berendezés, hanem felszerelés terén is. A Tisza szállót felújították, új volt a Pelikán Szálló, a vasútállomáson új volt a Szolnok Étterem. Ez azt is jelentette, hogy új, modernebb berendezések, eszközök nem csak az étteremben, hanem a konyhában is megjelentek. Ez bizonyos értelemben megkönnyítette a kollégák munkáját, hiszen a korszerűbb, modernebb technikával gyorsabban, minőségibb ételeket lehetett készíteni. Ami a tanulók képzését illeti, ha ugrunk most egyet a hetvenes évek közepére, ugye nyílt az iskola, ahová, mint már említettem, több diákot lehetett felvenni. Amit én most nagyon hiányolok az a gyakorlati felvételi vizsga. Akkoriban tehát nem volt elég az, hogy az általános iskolából elküldték a jelentkezési szándékot, hanem a tanulókat minden csoportban felvételi meghallgatásnak vetették alá. Mondjuk például ilyen egyszerű feladatokkal. A szakácsoknak egy tálcán fűszerek voltak és fel kellett ismerni azokat. Hasonlóan a cukrászok mit készítenének adott alapanyagokból. A pincérjelölteknek sétálniuk kellett egy pohár vízzel a tálcán asztalok között. Ugye ez a fajta felvételi sajnos idővel megszűnt és igazából boldog boldogtalant felvettünk. Ez később visszaütött aztán. A minőség helyett a tanulók számának növelése lett a cél, ami a minőségi képzés rovására ment kicsit. 1976-ban a Halászcseré konyhafőnöke voltam és hoztam a halat, mutattam a tanulóknak, hogy mit hogyan tisztítjuk, zsigereljük, daraboljuk, felezzük. Nagyon jó, új szakoktatók is jöttek, akik hozták a fiatalos mentalitást. Azért valamilyen szintű válogatás megmaradt, mivel a hetvenes-nyolcvanas években a nagyobb létszámból már jobban lehetett meríteni és még ha volt is egy picit lemaradás, akkor is az iskola új konyhájának belépésével magasabb színvonalon, magasabb mércével lehetett a diákokat oktatni mindhárom szakmára. Érkeztek az új technikák, a szakoktatók részt vettek különböző országos képzéseken. Voltak meghívva nagyhírű szakácsok, akik bemutató előadást és főzést tartottak. Ekkor már az iskola technikája is változott, lehetett vetíteni a fiataloknak, akik így jobban láthatták, jobban el tudták sajátítani a szakmát. Milyen volt a szakképzés rendszere? A szakképzés, ha jól emlékszem a nyolcvanas évek közepére áttért az 1 hét iskola, 1 hét gyakorlat elosztású oktatásra. Ez is nagyon jó volt, mert az elmélet mellett a gyakorlatot bent az iskolában akár ugyanaz a tanár taníthatta, mint az elméletet és tisztában volt azzal, hogy ő hol tart az elméletben és mi az, amit megkövetelhet a diáktól. A nyolcvanas évek közepétől kezdődően a gyakorlati képzés gyakorlatilag az

éttermekben történt. És mivel voltak kategóriák, besorolások, volt egy kis rivalizálás is tehát. A nyolcvanas évek közepére megerősödött az iskola a többi gimnáziummal szemben, rangot jelentett a szolnoki „Keróban” tanulónak lenni. Volt már felvételi, ahol lehetett közép szinten is válogatni a jelöltek között és ugye az oktatók is folyamatosan képezték magukat, nagy tudású idősebb mesterek is tanítottak az iskolában. Különböző versenyeken vettek részt a tanulók és elindult az országos tanulóverseny is. A nyolcvanas évek elején a szolnoki iskolából majdnem minden évben mind a három szakmát képviselték a tanulók. Az 1975-ben létesült új iskolában már a kereskedelmi szakmát is itt tanították, tehát a kereskedelem területéről is részt vettek és bejutottak az országos döntőbe a tanulók, ezért országos szinten a szolnoki „Kero” nagyon elegáns, nagyon elfogadható volt. Talán nagyképűség nélkül mondhatom, hogy az első három helyen is benne volt, mivel olyan erős volt a képzés és olyan erős volt maga az anyag. A nyolcvanas évek vége felé jött egy gazdasági stagnálás, visszaesés. Az éttermek működésébe jöttek a nehézségek, a cégek kezdtek felbomlani, reprivatizáció volt. Itt már nem biztos, hogy mindig a vendég volt az első, nem biztos, hogy az volt a szemlélet, hogy a vendégért dolgozunk, hanem a vendéglőből akarunk megélni. Ez kihatott a tanulók képzésre is, mivel már kevesebb tanulóra volt szükség, mert zártak befelé az éttermek, alakultak át az éttermek és így némi csökkenés is volt az osztályok létszámában. A nyolcvanas évek végére divatosak lettek a sörözők, a borozók, a kisebb vendéglők, tehát a nagy hódályokat lassan megszüntek. Lassanként csökkent a vendéglétszám is, akár 50%-kal is. A korábbi nagy éttermek ott álltak üresen, félig üresen, ami ugye szörnyű látvány volt. A nyolcvanas évek vége felé jött az infláció. Drágulás jött, kezdett a forgalom visszaesni, létszámleépítések voltak a vállalatoknál. Itt Szolnok városában két közkedvelt borozó volt: a Szőlőfürt és az Egri borozó, amiknek a befogadóképessége már jóval kisebb volt a korábbi óriásokhoz képest. Elkezdődött a kilencvenes években a nagy cégek privatizációja. A megszünések jelentős létszámleépítést is hoztak. A létszámleépítés a kereslethez visszacsapódott, az átlagembereknek nem telt már úgy éttermekbe járni, csak egy szűk kör engedhette azt meg magának. Az elegánsabb, kisebb befogadóképességű éttermek is csak nehézségek árán tudtak fennmaradni. A kilencvenes években már nálunk is kaphatók voltak a nyugati alapanyagok, különböző friss gyümölcsök, különleges zöldségek, tenger gyümölcsei. Erre a szakma is rámozdult, tehát a nyersanyagok új összeállításai, a köreteket, a mártásokat is igényesebbé tette. Ez az árban is megmutatkozott és mivel magasabb lett az ár, a magasabb árat még kevesebben tudták megfizetni. A kevesebb vendéghez kevesebb dolgozó kellett, ami ugye a tanulóképzésre is kihatott. A nagy éttermek megszűnésével az iskola is visszaállt az egy osztályosra. A technikus képzésnél a 4 év alatt különböző szakmákat választhattak a tanulók, tehát lehetett tanulni a cukrász szakmát, a szakács

szakmát, a pincér szakmát, illetve lehetett az üzletvezetői szakmát felvenni és akkor ezekből volt egy alapképzés és érettségi. Érettségi után bejött a szakközépiskola, ahol az első időszakban 2 évig tartott a képzés. Menet közben azért voltak különböző reformok, ami alapvetően jó, csak nem biztos, hogy jól is csapódtak le. Például volt amikor csak egy évig tartott ez a képzés és azáltal, hogy csak egy osztály indult, jobban lehetett válogatni a jelentkező diákok közül. Sok fiatal már nem csak azt tartotta szem előtt, hogy szereti -e ezt a szakmát, vagy hogy van -e érve hozzá, hanem főleg az ezredforduló után már abban is gondolkodtak, hogy külföldi munkalehetőséghez jussanak. Hiszen akkor már volt arról szó, hogy az EU-hoz csatlakozunk és szabadabb lesz a munkaerőáramlás. Én személy szerint 1984-től vagyok kapcsolatban ezzel az iskolával és a 2019-es nyugdíjazásomig voltam itt ágazati vizsgabiztos, óraadó és rendes tanár, szakoktató. Nagyon sok kedves emlék köt ide. És nagyon sok kedves fiatal volt, aki azóta is számtalanszor köszöni azt, amit a munkatárs kollégáimtól, elméleti tanáraitól, gyakorlati oktatóitól kapott, hiszen azzal a tudással tud boldogulni a szakmában. Ebben az iskolában minden adott volt: az emberi munkaerő, a kollégák felkészültsége, tudása és adott volt a nyersanyag is, a minőségi nyersanyag, amit minőségi eszközökkel, felszerelésekkel dolgozhattunk fel, tálalhatunk. Láthatták, gyakorolhatták a vendég kiszolgálását is az itt tanuló diákok. A kilencvenes évek a vidék tehát a Jászság, a Kunság, a Tiszazug erősödése magával hozta az újabb iskolák alapítását. Először Jászberényben indult egy kereskedelmi és vendéglátó iskola, ahol van szakács, cukrász, pincér és technikus képzés is. Majd nagyon rövid időn pár kilométerrel arrébb Jászapátin is indult képzés. Szolnokról mentek ki a kollégák, tehát nagyon erős, nagyon jó minőségű képzés indult el ott el. Ugyanez mondható el a Kisújszálláson indult iskolára is. Ekkor már ugye a kilencvenes évek közepi gazdasági romlás érződött a tanulók összetételében is. Ezen kívül volt egy demográfiai hullám amelyik behozott az oktatásba egy másik népcsoportot és sajnos azért voltak némi nehézségek az otthonról hozott szocializálódással és ez sem könnyítette meg sem az elméleti tanár sem a gyakorlati tanár helyzetét. De azért hál istennek ezen a területen is látható némi javulás. Ugyan kisebb létszámban, de talán ebből a népcsoportról is sokan a tanulással, a szakmaszerzéssel próbálnak kitörni. A változásokkal kapcsolatban ugye hát valójában egy-egy ételt nem lehet másképp elkészíteni ma mint 40 évvel ezelőtt, de azért sok minden változott. Egy dolog magának a könyvnek a tartalma, egy másik viszont a szemlélet. Például, hogy mennyire széles az alap, mennyire terjed ki a tisztít-pucolt-darabol technikára vagy hogy mennyire veszi alapul a tradicionális magyar konyhát. És az is igaz, hogy Jász- Nagykun-Szolnok megye nem a turizmusáról híres, mert igazából egy tranzit megye, amin keresztül szalad az út a Hortobágyra, Debrecen vagy Békés felé. Hiába van Budapest közelsége, ugye a pesti vendég az akkori

nagyon rossz útviszonyok mellett nem jött le Szolnokra. A városnak régen is valami olyasmi kellett volna, mint most a Repülőmúzeumunk, a gyönyörű Tisza- Zagyva part, a Tiszai gyaloghíd vagy a Damjanich múzeumunk. Ma már azért vannak ilyen vonzó idegenforgalmi, turisztikai látványosságok is, mert önmagáért a gasztronómiáért nem fog lejönni a pesti turista Szolnokra. A szakképzéssel kapcsolatosan megjegyzem, hogy egy generáció nyugdíjba ment, a fiatalabb oktatók sokszor már nemzetközi tapasztalatokkal is rendelkeznek. Nemcsak középszintű szakmai képzés, hanem főiskolai képzés is van. Versenyeken, olimpiákon, világbajnokságokon indulhatnak a legjobbak. Az arra érdemes tanulókat versenyekre viszik, például - az én nevemhez kötődő- Pelikán Kupára, ami az idén tizenkilencedik alkalommal kerül megrendezésre, s a tanuló generációknak az ország legnagyobb versenye szakács, pincér, cukrász szakmában. Ez a verseny április elején van és ezért egy felkészülés is az SZKT-ra, tehát a szakma sztárja országos döntőjére. Ez az utolsó megmérettetés, felkészülés, ahol a kollégák rendszeresen indulnak és indítanak tanulókat. Az utóbbi 8-10 évben nemzetközi külföldi kapcsolatok is vannak. A kilencvenes évek közepén a Leonardo program keretén belül Németországgal volt kapcsolata az iskolának, a kamarának és akkor kamarán keresztül lehetett cserélni a diákokat, ami ugye gyakorlati helycsere volt, tehát az iskola beleegyezésével jöttek a külföldi diákok szét voltak osztva olyan éttermekben a megyében, ahol a kollégák beszéltek valamilyen világnyelven és a mi gyerekeink is mentek ki Németországba, Lengyelországba. Most Görögországba járnak ki az iskola diákjai tanári felügyelettel egy-egy hónapos gyakorlatra. Mint oktató úgy tudtam az oktatói tevékenységet a változásokhoz kell igazítani. Én magam is rendszeresen részt vettem, részt vettünk különböző továbbképzéseken, például amit szervez a MINGSA magyar nemzeti gasztronómiai szövetség szervezésében Metró akadémia vagy a Konyhafőnökök Egyesülete szervezésében van továbbképzés, vagy a Bocuse d'or szervezésében évek óta külföldön járnak az oktatóink és viszik azokat a diákokat, akik a meglátásuk szerint a legrátermettebbek, legkreatívabbak. Ez a szakma -ahogy az elején mondtam- nem egyszerű, nem könnyű, időnként sok szenvedést okoz, kitartást és sok áldozatvállalást kíván, nem lehet csak elhivatottan, mélyen, kicsit úgymond szerelmesen végezni. Csupán szakmai elhivatottságból lehet elviselni azt a nagyon sok ráfordított időt és fáradságot, ami ezzel a szakmával jár. Egykori tanulóink, -akik olimpiai és világbajnoki arany- ezüst- és bronzérmekkel is rendelkeznek- visszajárnak az iskolába, előadásokat tartanak. Én visszahívtam azokat a tanulókat, akik külföldön, Nyugat Európában, Angliában, Németországban, Olaszországban, Ausztriában rengeteget dolgoznak és akik 5-10-15 évvel ezelőtt ebben az iskolapadban ültek, ennél a tűzhelynél dolgoztak. Elmondták, hogy most kezdik megérteni, hogy miért kellett sokszor olyat is csinálni nekik, ami nem tetszett vagy

amihez nem főtt a foguk, hogy miért kellett kitartónak lenni, mert odakinn ezek nélkül most nem tudnának boldogulni. Köszönik és elnézést kérnek, hogy akkor nem úgy viselkedtek és nem úgy értették vagy nem akarták megérteni, akkor még nem látták, hogy ennek majd milyen következményei lehetnek. Mindig azt mondtam, hogy: - Kisfiam tanulj, mert mindent elvehetnek tőled, megszegyeníthetnek, megalázhatnak, de egy dolog van, amit nem vehetnek el: az pedig a tudás, ami a fejedben és ami a kezekben van.

## **Melléklet 2**

### **Szolnok Városi Vendéglátó Szakképzés Kérdőív**

1. Milyen szerepet tölt be jelenleg a vendéglátó szakképzés Szolnok város gazdasági és társadalmi életében?

- Nagyon fontos
- Fontos
- Mérsékeltlen fontos
- Nem fontos

2. Hogyan érintette a COVID-19 járvány a vendéglátó szakképzést a tapasztalatai szerint?

- Nagyon negatívan
- Negatívan
- Semleges
- Pozitívan

3. Mennyire elégedett az online oktatás minőségével és hatékonyságával a gyakorlati képzések terén?

- Nagyon elégedett
- Elégedett
- Semleges
- Elégedetlen
- Nagyon elégedetlen



4. Mennyire látja szükségesnek az oktatók további szakmai képzését és felkészültségét a változó iparági igényekhez?

- Nagyon szükséges
- Szükséges
- Nem túl szükséges
- Egyáltalán nem szükséges

5. Hogyan értékeli a gyakorlati képzés minőségét és hatékonyságát az elmúlt években?

- Nagyon jó
- Jó
- Közepes
- Gyenge
- Nagyon gyenge

6. Milyen mértékben érzi támogatottnak magát a vendéglátó szakképzés keretében?

- Nagyon támogatottnak
- Támogatottnak
- Semlegesen
- Nem támogatottnak
- Egyáltalán nem támogatottnak

7. Milyen kihívásokkal szembesültek a duális képzőhelyek a járvány alatt?

8. Milyen változásokat javasolna a vendéglátó szakképzés javítása érdekében?

9. Melyek a legfontosabb készségek és ismeretek, amelyeket a vendéglátó szakképzésnek meg kellene adnia a diákoknak?

10. Milyen javaslatai vannak a vendéglátó szakképzés és a duális képzőhelyek közötti együttműködés erősítésére?