

KISSNÉ Szigetvári Barbara

A munkaerőpiac változó igényeihez alkalmazkodó szakképzés

Magyarország versenyképességének növelése érdekében biztosítanunk kell a tudásalapú társadalomban szükséges oktatást, készségeket és kreativitást minden potenciális munkavállaló részére. Ennek elérése érdekében, az európai kormányok egyik legsürgetőbb feladata az egyre növekvő munkanélküliség elleni küzdelem. Ezért rendkívül fontos, hogy olyan hatékony oktatási és képzési rendszereket hozzunk létre, amelyek felruházzák az embereket a munkaerőpiacon és a gazdaságban elvárt készségekkel, és lehetővé teszik számukra az aktív társadalmi szerepvállalást és az önmegvalósítást. Jelenleg a magyar kormányzati koncepció kiemelt szerepet tulajdonít a szakképzés fejlesztésének, mely a kereslet és kínálat összhangjának megteremtésén, valamint a szakmánként megjelenő igények feltérképezésén alapul.

Tanulmányomban saját iskolám, a Borsod-Abaúj-Zemplén megye székhelyén található vendéglátásra és kereskedelemre specializálódott középiskola szemszögéből vizsgálom a nálunk folyó szakképzés minőségét, képzéseinkben részt vevő tanulóink munkaerő-piaci esélyeit, illetve a várható változásokhoz fűzött reményeinket.

Iskolánk nyújtotta mobilitási lehetőségek

A négy fő gazdasági ágon belül- mezőgazdaság, feldolgozóipar, építőipar, szolgáltatás-a szolgáltatás területén dolgozó szakképzett munkavállalók létszáma az összes szakképzett munkaerő közel 85%-át teszi ki az utóbbi két évben. Ez az arány előreláthatóan stagnálni vagy növekedni fog az elkövetkezendő években. E tendencia kedvező az olyan szakképző intézetek számára, melyek a szolgáltatás ágon belüli szakmákat oktatják. Ide sorolható a B-A-Z megye székhelyén található Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Szakközépiskola és Szakiskola, ahol jómagam is tanítok.

Intézményünk és környezetének bemutatása

- intézmény neve: Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Szakközépiskola és Szakiskola
- intézmény címe: 3532 Miskolc, Herman Ottó u.2.
- fenntartó megnevezése: Klebelsberg Intézményfenntartó Központ
- intézmény működésének kezdete: 1954
- tantestület összetétele: 57 fő pedagógus ebből 10 fő szakoktató
- tanulói létszám: 739 fő
- a tanulók megoszlása képzések szerint: 10 szakközépiskolai és 22 szakiskolai osztály
- tanulók összetétele:
15,02 % hátrányos helyzetű, 10,15 % halmozottan hátrányos helyzetű, illetve 29 fő sajátos nevelésű igényű, 21 fő beilleszkedési, tanulási és magatartási problémákkal küzd, átmenetileg vagy tartós állami gondozásba vett tanuló 11 fő.
- a 2013/14-es tanév végén: 64 fő szakács, 28 fő pincér, 21 fő cukrász és 26 fő vendéglős tanuló tett eredményes záróvizsgát

Miskolc gazdag ipari múlttal rendelkezik az acél- és gépipar területén, aminek azonban mára csupán szomorú maradványait lelhetjük fel az utakon. A jelenlegi helyzetet tükrözi a munkanélküliségi ráta a régióban, ami 16%. A városban és agglomerációjában 316.000 ember él, ebből a regisztrált munkanélküliek száma megközelítőleg 20.000 fő.

Térségünk lesújtóan szegény és szociálisan hátrányos helyzetben van, amint ezt a következő adatok is mutatják. A 2011-es népszámlálás alapján Miskolcnak 165.321 lakosa volt, ami a 2001-es adat 91,1%-a, a népsűrűség 708,8 fő/km². Tömegével hagyják el Miskolcot és környékét az itt lakók. A 2013. január 1-jén mértek szerint a lakosság száma már 162.905-re csökkent, melynek

3,2% roma származású és ez az arány rohamosan tovább növekszik 2014-ben és 2015-ben is. Az intézményünkben folyó minőségi oktatás elérésének érdekében komoly hátrányokkal és nehézségekkel kell megküzdenünk mind iskolánk földrajzi fekvése, régióink gazdasági helyzete valamint beszállító piaca és felvevő piaca miatt is. Mindezek ellenére, vagy éppen ez okból kifolyólag igyekszünk különféle pályázatokon részt venni.

Iskolánk profilja a kereskedelem-marketing, üzleti adminisztráció és a vendéglátás-idegenforgalom. 12 osztályban képzünk szakácsokat és pincéereket, akiknek szakmai oktatása tankonyhánkon zajlik. Az összlétszám kb. 66%-a vendéglátós hallgató. A szakmai oktatás eredményességét mutatja, hogy az iskola tanulói rendre bejutottak az Országos Szakma Kiváló Tanulója Verseny döntőibe, mindaddig ameddig saját költségvetésünk volt és tudtuk az ezzel járó költségeket fedezni. Az évek során oktatott szakmák vezető szakembereit nevelte ki intézményünk. Tehát elmondhatjuk, hogy a nehézségek ellenére sikerül minőségi oktatást biztosítanunk hallgatóink számára.

Két idegen nyelv tanulására van lehetőség intézményünkben, angol illetve német nyelven oktatunk általános, valamint szaknyelvet. Ebből következően angol illetve német nyelvterületen építettünk ki külföldi kapcsolatokat. A nemzetközi partnerviszonyi kapcsolattartás vagy pályázatírás során számos teendő van, mint például nemzetközi kapcsolatok kialakítása, partnerintézmények koordinátoraival való kapcsolatfelvétel és kapcsolattartás, idegen nyelvi levelezés, intézményi regisztráció, munkaprogram egyeztetés, megállapodások, szerződések, kérdőívek szerkesztése, melyek kivétel nélkül mind egy közös munkanyelven, esetünkben angolul zajlanak. E feladatok elvégzése valamint az egy-egy projekt után elvégzendő utómunkálatok elvégzése úgy, mint az Europass tanúsítványok kitöltése és regisztráltatása mind az én hatáskörömbé tartoznak.

Vendéglátás terén tevékenységi körünk fő profilja a szakács, pincér, cukrász, vendéglátó eladó és vendégfős tanulók oktatása, ezen szakmákon kívül a 2015/2016-os tanévben sommelier képzés bevezetése is szerepel az intézmény beiskolázási tervében. A vendéglátós tanulók kb. 350 főt tesznek ki az iskola összlétszámából, melyből megközelítőleg 60 fő a szakács és 47 fő a pincér diákok száma. Ezeknek a tanulóknak az oktatása iskolai szinten elméleti és tanműhelyi keretek között zajlik, az Otthon Étteremben, mely eszközparkjának folyamatos felújítását és korszerűsítését a decentralizált pályázatokon elnyert támogatásokból valósítjuk meg lépésről-lépésre. Továbbá külső gazdálkodó szervek is részt vesznek a tanulók gyakorlati képzésének fejlesztésében. Ezáltal valós szakmai igényeket adnak át, valamint kreatív és mindinkább megújuló munkaformákat ismertetnek meg tanulóinkkal, így válnak versenyképesé a munkaerőpiacon több más szakmával szemben. Emiatt szükségesnek tartjuk, a külföldi szakmai látogatásokat, tanulásokat, tréningeket vagy esetleges oktatásokat munkatársak számára is, akik a szakmai módszertani tapasztalatok átvétele után beépítik ott szerzett tapasztalataikat mindennapi tevékenységeikbe. Az iskola és a képzésünk sokszínűsége miatt, különböző kulturális és gazdasági rétegekből érkező tanulóknak is lehetőségük nyílik arra, hogy versenyképes szakmához juthassanak azáltal, hogy e mesterségek egyikét tanulják, így a képzés végére megvalósítható a képességek ellentmondásának leküzdése. Mindazonáltal a foglalkozások lehetőséget adnak arra is, hogy tehetséges, szakma iránt elhivatott tanulókat képezzünk, akik versenyeken és különböző rendezvényeken megmérettetnek. Tapasztalataink azt mutatják, hogy azok a tanulók, akik értékelik a szakács és pincér szakmai szépségeit, szép számban helyezkednek el effajta munkakörökben, válnak szakemberekké és öregbítik iskolánk hírnevét. A nálunk képzett tanulóknak jó elhelyezkedési esélyekkel indulnak a munkaerőpiacon.

Külföldön szerezhető szakmai tapasztalat

Diákjaink mobilitását valamint szakmai tapasztalatszerzését elősegítendő, az Európai Unió két országában, Németországban és Írországban ápolunk partnerkapcsolatokat. Célunk a folyamatos szakmai kihívásoknak való megfelelés, új technológiák és módszerek megismerése a szakképzés terén, továbbá a munkaerő-piaci integráció elősegítése diákjaink részére hazánkban, valamint határainkon túl egyaránt.

A külföldi partnerkapcsolatok kiépítésénél fontos szempont volt az, hogy hasonló képzési formában oktassanak az adott országok iskoláiban. Továbbá figyelembe vettük a befogadó országok gazdaságának fejlettségi szintjét, valamint azt, hogy az iskolánkban tanított két idegen nyelv (angol és német) az adott országok anyanyelve legyen.

2003-ban testvériskolai szerződést kötöttünk Aschaffenburg III. sz. szakközépiskolájával, amelyben hasonló profilú képzés folyik. Azóta nemzetközi pályázatok segítségével és iskolánk alapítványának támogatásával rendszeresen adunk lehetőséget tanulóinknak arra, hogy megismerjék a német iskolarendszert, kultúrát, gasztronómiát, valamint arra, hogy élő környezetben gyakorolhassák az idegen nyelvet és bővíthessék szakmai ismereteiket.

A német mellett az angol szakmai nyelvi képzésünk fejlesztése érdekében céloztuk meg 2005-ben egy olyan iskola felkérését, amely angol nyelvterületen található. Így esett a választás az ír partnerintézményünkre, az Institute of Technology, Tralee elnevezésű főiskolára, melyben nagy szerepet játszott az, hogy a német testvériskolánkkal ők akkor már több éves jól prosperáló intézményi együttműködésre tekinthettek vissza.

E két külföldi partnerünk közreműködésével iskolánkban két különböző nemzetközi program segíti tanulóink szakmai előmenetelét: 8-10 hetes külföldi nyári szakmai gyakorlat, valamint 2-4 hetes évközi cserelátogatás.

Az egybefüggő nyári szakmai gyakorlat külföldön való letöltésére azoknak a diákoknak van lehetősége, akik megfelelő szakmai és idegen nyelvi kompetenciákkal rendelkeznek, ezenfelül anyagilag is hozzá tudnak járulni az utazás költségeihez. Az önköltségi rész itt kizárólag az útiköltség fedezését jelenti. Diákjaink a kint tartózkodásuk teljes idejére szállást, napi háromszori étkezést és a szerződésben rögzített fix heti pénzbeni juttatást kapnak a befogadó oktatási intézmény által szerzett gazdálkodó intézményektől. Testvériskoláink, az Aschaffenburg-i Staatliches Berufliches Schulzentrum valamint az Írországbeli Institute of Technology Tralee, hasonló feltételek mellett vállalják tanulóink szakmai előmenetelének figyelemmel kísérését, külső gyakorlati helyek biztosítását továbbá azt, hogy lehetőséget nyújtanak diákjainknak a vendéglátóipar szélesebb spektrumának megismeréséhez különben.

Erre a programra a 18. életévüket betöltött diákjaink jelentkezhetnek, mivel csak a kiutazásuk alatt kíséri a csoportot egy-egy nyelvszakos tanár, később az utazásuk teljes ideje alatt kísérőtanári felügyelet nélkül tartózkodnak az adott cél országban, tehát magukért felelősek. A jelentkezőket osztályfőnökük, gyakorlati oktatásvezetőjük, nyelvtanáruk és az iskolavezetőség segítségével választjuk ki. Németországban rendszerint 4-5 hetet, Írországból, a turista szezon hosszabb mivoltánál köszönhetően 8-10 hetet szoktak tanulóink gyakorlati munkával tölteni. Ezek az összefüggő gyakorlatok, iskolánk tanrendjétől függően, a június közepétől az augusztus végéig tartó időintervallumba esnek. Mindkét országban szakács és pincér tanoncokat is fogadnak. Jóllehet, kizárólag a magyar szakácsok nagytudásának és az iskolánkban folyó szakácsképzés magas színvonalának köszönhetően tudunk pincértanulókat is a szakácsok mellé kiküldeni, mivel az utóbbi években felszolgálónak minden képesítés nélküli, felszolgálni vágyó munkavállaló is beállhat egy-egy szezon erejéig.

A két partnerország iskolai koordinátora előzetesen gondosan, nagy szakértelemmel kiválasztja a különböző befogadó vendéglátó egységeket, majd közösen megbeszéljük mindegyik fél igényeit. Ezt követően felveszem a kapcsolatot közvetlenül a gazdálkodó szervezetekkel és szándéknyilatkozatokat, megállapodásokat valamint szerződéseket kötünk a közös munkanyelven, azaz angolul. Mindezzel párhuzamosan, iskolánkban elvégzem a diákok tanulmányi, szakmai, magatartásbeli valamint szociális helyzetének felmérését és körültekintően kiválasztom a diákokat. Az így kialakult csoportnak nyelvi, interkulturális és ország ismereti foglalkozásokat tartok a kiutazásuk előtti hónapokban, melyek keretében idegen nyelvű szakmai kisfilmeket nézünk, szituációs és helyzetgyakorlatokat végzünk, motivációs leveleket írunk, és egyéb az adott kulturális szokásokra ráhangoló feladatokat gyakorolunk. Továbbá feladataim közé tartozik még az utazással kapcsolatos teendők teljes körű lebonyolítása úgy, mint úti okmányok, utasbiztosítások, Európai

egészségbiztosítási kártyák, orvosi alkalmassági igazolások leellenőrzése, menetjegyek beszerzése vagy repülőjegyek lefoglalása.

Egy német szakos kolléga Németországba, én Írországba biztosítom kiutazás alatt a tanári kíséretet a diákcsoport mellé. Megérkezésünk után mindkét országban az iskolák koordinátorai valamint az éttermek vagy szállodák képviselői várnak minket az érkezés helyszínén. Rövid bemutatkozás után minden étterem képviselője elviszi az általa előzetesen kiválasztott tanulókat a szálláshelyeikre, majd ezt követően 48 órán belül a tanulók munkába állnak. A kísérőtanárok a kint tartózkodásuk, általában 4 napja alatt, végigjárják a diákok munkahelyeit, szálláshelyeit és beszélnek munkaadóikkal, majd szerződésben rögzítik a munkavállalás feltételeit. A kísérők hazaérkezésük után is folyamatosan figyelemmel kísérik a magukban maradt diákok beilleszkedését, nyelvi fejlődését és szakmai előmenetelét mind a koordinátorok, mind a munkáltatók, mind maguk a diákok elmondásai alapján. E-mailben, skype-on vagy telefonon 2-3 naponta vannak az érintett felekkel kapcsolatban. A külföldi gyakorlati idő elteltével önállóan utaznak haza tanulóink. Hazaérkezésükkor beszédem tőlük az előzetesen kiadott, már a külföldi munkáltató által kitöltött értékelőlapot, valamint megkezdem az Europass tanúsítványok kiadásához szükséges on-line munkálatokat úgy mint, diákok adatainak és az őt fogadó gazdálkodó intézmények adatainak bevitele, regisztráció ...stb. Végezetül a hozzám postai úton érkező, partnerek által kitöltött Europass tanúsítványokat véglegesítem és a diákok részére átadom.

A nyári szakmai gyakorlati ideje alatt rendre minden problémamentesen zajlik. Mindenhol tiszta, rendezett, nagyon jó körülmények és barátságos, segítőkész munkatársak várják a tanulóinkat, az ígért heti fizetéseket rendben megkapják, a túlórákat becsületesen megfizetik és extra juttatásokban is részesítik diákjainkat (pl. hajókázás, koncertek, kirándulások). Tanulóink szakmai felkészültségével, szorgalmával, munkához való hozzáállásával és csapatmunkájával a munkáltatók minden alkalommal meg vannak elégedve, komolyabb nyelvi nehézségek nem adódnak. Legtöbbjüket szívesen visszavárják a jövőben is. Tanulóink mind szakmai téren, mind az idegen nyelv tudása terén rengeteget fejlődnek egy-egy ilyen út alkalmával: betekintést nyernek a valódi munka világába, valamint önállóságot és más kultúrákhoz való alkalmazkodást gyakorolhatnak külföldön. Összességében rendkívül sikeresnek mondható e program szakmai illetve nyelvi szempontból egyaránt.

Másik programunk a fiatalabb korosztályt megcélzó, rendszerint valamely uniós program által támogatott évközi külföldi cserelátogatás. Ezen látogatások során a külföldi szakképzés intézményesített rendszerébe, a képzőintézetekbe és az ott folyó oktatómunkába nyernek betekintést tanulóink.

A német partneriskolánk, a Staatliches Berufliches Schulzentrum Aschaffenburg, többcélú intézmény, amelyben szakközépiskolai és szakiskolai osztályokban 1700 tanuló képzését kb. 100 tanár végzi. Az iskolában vendéglátás, házvezetés, gyermekgondozás, szociálisgondozás területeken folyik az oktatás. A legnagyobb szekció a vendéglátás, ahol kb. 600 diák tanul szakácsként, hotel- és éttermi szakemberként. 1998 óta rendszeresen vesznek részt gasztronómiai témájú projektekben, évente valósítanak meg csereprogramokat, ír, magyar és francia iskolákkal, szakmai szervezetekkel, továbbá testvériskolai kapcsolatokkal rendelkeznek Csehországban, Franciaországban és Tanzániában is. Az intézmény hatékonyan működik együtt a tartományi kamarákkal és a szakácsszövetséggel.

E hasonló profilú, de fejlettebb szintű oktatási intézmény mint szakképző intézmény vesz részt projektjeinkben, német kollégáink rendkívül magas szakértelemmel koordinálják közös projektjeinket, és segítenek minket abban, hogy gyakorlati képzésünk rendszerét javítsuk, és újításokat vezessünk be, mind az ételkészítési technológiák során, mind pedig a felszolgálás területén. Autentikus környezetben gyakorolhatják diákjaink intézményeikben az idegen nyelvet, továbbá bővíthetik szakmai ismereteiket a különböző eljárásokat bemutató, csúcsmínőségű eszközöket felsorakoztató tanműhelyekben. Dolgoztunk már együtt a Sokrates Lingua E, a későbbi Sokrates Comenius 1. és a Leonardo Mobilitás programokban, melyek során több mint 10 éve szervezünk kölcsönös 2-3 hetes cserelátogatásokat.

Az ír partnerintézményünk a Tralee városában, Írország dél-keleti részén található felsőoktatási intézmény az Institute of Technology, melyet 1977-ben alapítottak és 3500 tanuló végzi tanulmányait benne. Az ott működő számos főiskolai kar két különálló kampuszra oszlik „Déli Kampuszra” és „Északi Kampuszra”, melyekből az utóbbiban található a „hotel, vendéglátás és turizmus” kar. Az itt alkalmazott magas szintű oktatástechnológiának, csúcsmínőségű felszereltségnek és mester szinten képzett oktatóknak köszönhetően méltán kapta e szekció a „Vendéglátás és Turizmus Ír Akadémiája” címet.

Nagy tapasztalattal rendelkező vendéglátó szakemberek, nemzetközileg elismert, Európa számos országából érkező mesterszakácsok oktatják az ott tanulókat. A főiskola több előadótermében látványkonyha működik, ahol a diákok lelátóról nézhetik a konyhatechnológiai folyamatokat, illetve az apróbb mozdulatok minden rezdülését óriáskivetítőn követhetik nyomon. Az 5 tankonyha mindegyike a legjobb minőségű és legújabb konyhai felszerelésekkel, illetve kis és nagy termelőgépekkel van felszerelve.

Az iskolai gyakorlat részeként, a pincértanulók megadott időközönként az intézmény erre a célra kialakított „tantertermében” bemutatják az iskola dolgozóinak, valamint az oda érkező külsős vendégeknek a felszolgálás minden egyes fázisát, egészen az önálló rendezvényszervezésig. Mindazonáltal szakács, illetve pincér tanulóinknak egyaránt egyedülálló tapasztalatszerzési lehetőséget nyújt, hogy megismerhetik Európa egyik legjobban felszerelt felsőoktatási intézményét és az ott folyó moduláris oktatási formákat.

Jelenleg megpályáztunk egy Erasmus+ KA1 mobilitási projekt elnevezésű programot, melynek segítségével megvizsgálni kívánjuk, hogy milyen formában zajlik a partneriskolák szakmai elméleti és gyakorlati képzése, továbbá összevetjük az ételkészítési technológia, felszolgálás és italismeret területén a magyar- ír- német gasztronómiai standardokat. Ezen túlmenően a résztvevőknek lehetőségük nyílik munkatapasztalatok szerzésére, cseréjére és az idegen nyelvi kompetenciák fejlesztésére. Iskolánk tanulóinak szociális és kulturális helyzete, valamint megyénk hátrányos gazdasági helyzete következtében az itt tanulók nem csak az európai, hanem a magyar átlag alatti színvonalon élnek, így egyedülálló lehetőség nyílna számukra, hogy e pályázat keretein belül szélesíthessék szakmai hozzáértésüket és olyan kompetenciákat fejlesszenek ki, melyek a munkaerőpiacon növelik esélyeiket.

E programtervezetünkben a tanulói mobilitáson kívül figyelmet fordítunk majd a munkatársak külföldi mobilitására is. Így tehát céljaink közt szerepel, hogy diákjaink mellett oktatóink is betekintést nyerjenek egy másik nemzet gasztronómiai szokásaiba, képzési rendszerébe és ehhez tartozó módszertárába, mindemellett bővítsék szaknyelvi tudásukat mind verbális, mind írott formában idegen nyelven mobilitásuk révén. Az így létrejött szektorközi együttműködés során, nem csak nemzetközi tapasztalatokat szerezhhetnek, de különböző fejlesztő programokon is részt vehetnek a szakképzésben dolgozó tanáraink, sőt az életen át tartó tanulás jegyében, tudásukat, szakértelmüket is magasabb szintre fejleszthetik.

A vendéglátás-idegenforgalom és turizmus területén mindkét célország szakmai kiválóságainak csoportja áll rendelkezésünkre, hogy segítsék saját, illetve közös célunk elérését.

Összességében jól látható, hogy az Európai Unió horizontális célkitűzései egyeznek iskolánk célkitűzéseivel, miszerint vendéglátóipari képzéseink lehetőséget biztosítanak az interkulturális munkavállalásra azáltal, hogy a partnerországok szakmai elmélet és gyakorlati ismeretanyagával rendelkezünk. Ezáltal megvalósulhat a munkaerő szabad áramlása határainkon innen és azokon túl.

Iskolánk nyújtotta lehetőségek a 2014/2015-ös tanévben

Iskolám, a Miskolcon található Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Szakiskola és Szakközépiskola, mint ahogy az a nevében is foglaltatik a kereskedelem és a vendéglátás terén képzeti „kis” szakembereit. E két területen belül én a vendéglátás szakterületen dolgozom, mint angol nyelv tanár és mint a nemzetközi kapcsolatokért felelős munkatárs. Éppen ezért, valamint az okból kifolyólag, hogy iskolánk fő profilja egyre inkább a vendéglátás, kutatásomat a vendéglátás-idegenforgalom szakirányon folytattam.

Diákjainkat foglalkoztató gazdasági szervezetekkel vagyok kapcsolatban belföldön és külföldön egyaránt. A belföldi gyakorlati helyek felkutatása nem az én feladatomban, ennek ellenére sokszor van szükség új kapcsolatok kiépítésére, melynek megvalósításában szerepet vállalok. A külföldön lévő vendéglátó egységekkel való kapcsolatépítés azonban teljes mértékben az én hatáskörömben tartozik, ezáltal jó rálátásom van a diákok foglalkoztatására, ide értve a velük szembe támasztott követelményeket, elvárásokat mind elméleti, mind gyakorlati képzettségük terén. Azért különösen fontos tisztában lennünk a helyi követelményekkel, mert csupán az országos szinten megadott szakmankénti szükségletek előrejelzései nem adnak megbízható támpontot. A 1. táblázatban az ezen szakmák iránti várható kereslet, illetve kínálat becsült értékeit láthatjuk.¹

	Kínálat		Kereslet		Eltérés	
	Beiskolázás szakiskola és szakközépiskola szakképző évfolyamára 201/2016. fő (becslés)	Kilépés szakiskolából és szakközépiskolából – 2017. fő (becslés)	Adott szakma effektív munkakínálatának részét képezők száma. fő (becslés)	Vállalkozások kereslete. 2017–2018. fő (becslés)	Szakiskolai kibocsátás és kereslet 2017-2018-es országos szakmankénti eltérése (becslés)	Munkaerő-kínálat és kereslet 2017-2018-as országos szakmankénti eltérése (becslés)
Vendéglátás szervező – vendéglős – 5481101	2023	1802	1428	4168	-2365	-2740
Vendéglátó eladó – 3481105	481	429	340	69	360	271
Cukrász – 3481101	2595	2311	1830	1869	442	-39
Pincér – 3481103	4479	3990	3160	2184	1806	976
Szakács – 3481104	6991	6227	4932	1915	4312	3017

1. táblázat: Az adott szakmák iránti várható kereslet-kínálat

Intézményünkben oktatott vendéglátós szakmák a következők: vendéglátásszervező-vendéglős-OKJ 5481101, vendéglátó eladó- OKJ 3481105, cukrász- OKJ 3481101, pincér- OKJ 3481103 és szakács OKJ- 3481104. Ezen és más ehhez hasonló kereslet-kínálat kimutatások alapján a fenntartó intézményenként dönt a beindítható képzésekről minden évben.

Iskolánkban a vendéglátás területén a 2014/2015-ös tanévben nem indult az érettségire épülő 2 éves vendéglátós képzés, így jelenleg csak a 2013/2014-es tanévben indított osztály van kifizető osztályként. Intézményvezetőnk reményei szerint a 2015/2016-os iskolaévben újra indíthatunk ilyen képzést. Idén az alábbi táblázatokban felsorolt képzések indultak a megadott keretszámokkal intézményünkben.²

¹

http://mkik.hu/upload/mkik/szakkepzes/kopeczi/szakiskola2014/szakiskola_2014_vallalatok_tanulmany_1403_17_1140.pdf

² <http://www.ker-misk.sulinet.hu>

Szakiskolai képzés

Tanulmányi terület egyedi kódja	Szakma	OKJ szám:	Képzési idő	Felvehető létszám (fő)
03	Eladó	34 341 01	3 év	68
04	Cukrász	34 811 01	3 év	34
05	Vendéglátó eladó	34 811 05	3 év	34
06	Szakács	34 811 04	3 év	34
07	Pincér	34 811 03	3 év	34

2. táblázat: *Képzések és keretszámok intézményünkben***Szakközépiskolai képzés³**

(4+1 évfolyamos képzés)

Tanulmányi terület egyedi kódja	Tanulmányi terület (szakmacsoport)	Képzési idő	Felvehető létszám	
			Osztály	fő
02	Vendéglátás-turisztika ágazati szakközépiskolai képzés	4 év	1	34

3. táblázat: *Szakközépiskolai képzés intézményünkben*

A tanulók a négy évfolyam alatt felkészítést kapnak az érettségi vizsgára, illetve a szakmai képzés is elkezdődik. A 12. évfolyam szakmai tárgyakkal bővített érettségi vizsgával zárul. A fenti osztályokban végzett tanulók (2018/2019-es tanévben) az érettségi vizsga után az alábbi szakképesítést választhatják.

Technikusképzés⁴

OKJ azonosító	Tervezett szakképesítések megnevezése	Képzési idő	Felvehető létszám	
			Osztály	fő
54 811 01	Vendéglátásszervező-vendéglős	1 év	1	34

4. táblázat: *Technikusképzés intézményünkben*

Megyénkben, sőt városunk területén sem a mi iskolánk az egyetlen, intézmény, amely a fent felsorolt képzéseket nyújtja. Éppen ezért a duális képzéses rendszerben nagy verseny folyik

³ <http://www.ker-misk.sulinet.hu>⁴ <http://www.ker-misk.sulinet.hu>

lokálisan is a gazdasági szervezetekkel való együttműködés terén: intézményünk diákjainak egyéni gyakorlati képzését a lehető legmegbízhatóbb, legversenyképesebb vendéglátó egységeknél szeretnénk biztosítani.

A jelenlegi szakképzési rendszer hatékonyságának felmérése

Az intézményünkben folyó jelenlegi pincér és szakács szakoktatás hatékonyságát kívánom felmérni, valamint azt hogy a nálunk folyó szakképzés milyen mértékben alkalmazkodik a munkaerőpiac támasztotta követelményekhez. Az alábbi részben mindezt a gazdálkodó szervezetek képviselői, valamint a gyakorlati oktatást végző kollegák által kitöltött teszt jellegű kérdéssorok segítségével mérem fel. Ezen túlmenően a két külföldi partnerünk, Németország valamint Írország diákjainkat nyári gyakorlaton foglalkoztató befogadó intézmények vezető szakembereit is megkérdezem interjú formájában. E partnerek válaszaik különösen érdekesek voltak számomra, mint nyelvtanár és egyben nemzetközi koordinátor számára.

Az új szakképzési törvény előírja a kötelező, valós visszajelzést adó pályakövetési rendszer kiépítését, mely a képzésekről és az egyénekről gyűjtött adatok lekérdezhetőségével, valamint a képzések színvonalára és a munkahelyi helyállásra vonatkozó munkáltatói és munkavállalói vélemények visszacsatolásával érdemi információs szolgáltatást nyújt. Jelenleg azonban még hiányát érezzük a rendszeresen, standardizált adatgyűjtésnek, melyből pontos képet kapnánk arról, hogy mi történik a képzést eredményesen befejező tanulókkal a szakmai vizsgák befejezte után. Csekély adat áll egyelőre rendelkezésünkre arról, hogy hogyan tudják hasznosítani szakmai, valamint személyes kompetenciáikat a munkavégzés során, ezért tartom alapvető fontosságúnak, hogy a szakképző intézmények képviselői saját ismeretségeik, összeköttetések segítségével mérjék fel tanulóik valós munkaerő-piaci teljesítményét nem kizárólag a tanulói idő letelte után, de az alatt is.

Egy ehhez hasonló saját tanulóim körében végzett „egyéni” pályakövetési rendszert építettem ki az utóbbi 2 tanév során. Az itt szerzett információim, adataim azonban nem általánosíthatók, mivel azon diákjaim sorsát követem figyelemmel, akik a különböző általam vezetett programokban részt vettek. Ezen diákok nagy része az átlagnál jobban elsajátított egy idegen nyelvet és külföldön végezte részben vagy egészben szakmai gyakorlatát, melyek során olyan kompetenciákkal gazdagodhatott, amelyek óriási előnyt jelentenek egy új életpálya kezdetén. A 2012/2013-as tanévben, valamint az azt követő években a sikeres szakmai vizsgát tett diák létszám megközelítőleg 20%-át teszi ki az általam nyomon követettek száma a vizsgált két szakmai területén, azaz 80 végzős közül 16 fiatal szakemberrel vagyok kapcsolatban. Közülük kilenc fő az iskolánk által szerzett előző külföldi gyakorlati helyén kapott munkát szakmájában, ketten más országban helyezkedtek el szintén a vendéglátás területén, négy fő városunkban szintén a szakmájában állt munkába és egy fő eddig csak idegnyomunkból él. Ez az rendkívül jónak mondható elhelyezkedési arány sajnos nem általánosítható, de azt tükrözi, hogy a szakmájuk iránt igazán elhivatott diákok képesek szakmájukban elhelyezkedni, amennyiben előzőleg megfelelő lehetőséget és támogatást kapnak szakmai téren.

Kérdések és válaszok a duális képzés bevezetésének jelenlegi szakaszában

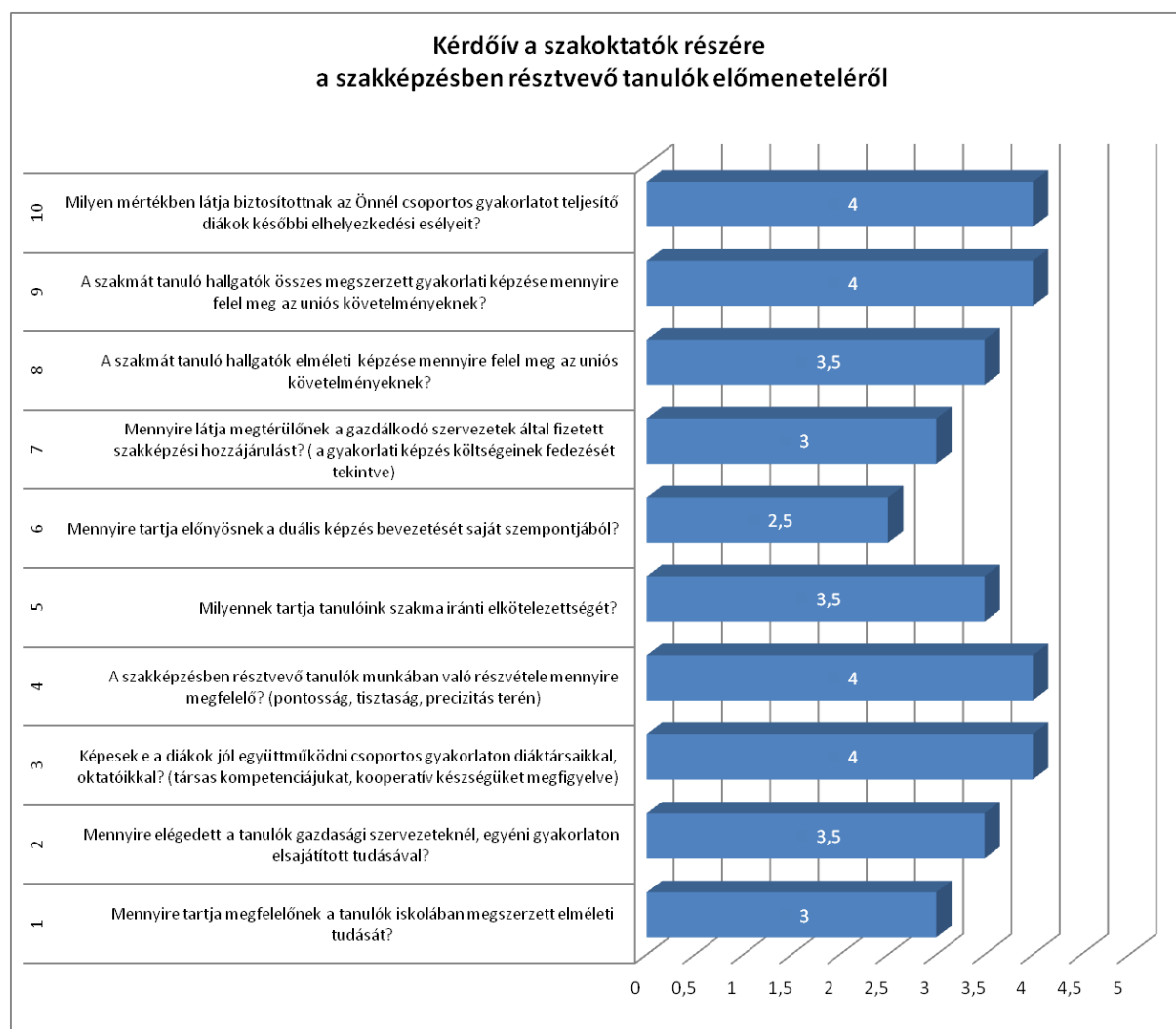
A duális képzés bevezetése óta a szakképző intézmények tanulói, szakmai tudásukat az iskolában nyújtott gyakorlati és elméleti képzésen túlmenően egyéni gyakorlaton, a kijelölt gazdasági szervezeteknél szerzik meg. Ezen új képzési rendszer olyan új követelményeket állít, melyekhez minden félnek hozzá kell szoknia.

Kérdőíves formában kértem az érintett gazdasági szervezetek képviselőinek, valamint iskolánk szakoktatóinak véleményét az e képzési formában folyó szakoktatásról.

A szakoktatók számára összeállított kérdőívek kiértékelése

A szakképző intézményben oktatóknak nehéz elfogadniuk azt, hogy a csupán egy évig tartó iskolai tanüzemi gyakorlat után a további gyakorlati képzés teljes mértékben kikerül az iskola hatásköréből, mert a gyerekek kizárólag az egyéni gyakorlati helyeiken kapnak szakmai képzést. Ennek ellenére azonban a képzést lezáró szakmai vizsgákon az iskola a felelős a képzés sikerességéért, ugyanúgy, mint a duális rendszer bevezetése előtti időkben. A képzés formájából adódóan problémaként jelentkeznek a gazdasági szervezetek eltérő szakmai fejlettségi szintjéből és az ottani tanulófelelős képzettségéből eredő különbségek. Ezen különbségekből adódóan a szakmai képzés is eltérő szinten valósul meg. Mindez különösen szembetűnő iskolánkban, ahol 60 különböző gazdasági szervezettel vagyunk kapcsolatban.

Alább látható a szakoktatók számára összeállított kérdőívre adott válaszok alapján megtervezett diagram.



1. ábra: Kérdőív szakoktatók részére

Mint az az ábrából kiolvasható, a megadott 5 pontos osztályozó skálán 4-es átlagot ért diákjaink együttműködési készsége a csoportos gyakorlat során, amelyet tanuló társaik illetve oktatóik felé tanúsítanak, valamint a munkában való részvételük, hozzáállásuk. Szintén jónak ítélik a megkérdezettek a tanulók iskolai és egyéni szakmai gyakorlatain elért eredményeket, mely szerint az uniós követelményeknek megfelelő szintű gyakorlati képzésben részesülnek. Ugyanezt az arányszámot kapta a diákok elhelyezkedési esélyeire irányuló kérdés is.

3,5-ös átlagot adtak a gyakorlati oktatók a diákok egyéni gyakorlaton elsajátított gyakorlati tudására, a diákok szakmai elhivatottságára, valamint arra a kérdésre, amely az elméleti képzés uniónak való megfelelésére irányul.

Gyengébb, 3-as osztályzatot adtak a diákok iskolában szerzett elméleti felkészültségére, továbbá arra, hogy a gazdasági szervezetek által fizetett szakképzési hozzájárulást mennyire látják megtérülő befektetésnek az egyéni képzések terén.

A legalacsonyabb pontot a 6-os számú kérdésre adták, mely a duális képzés előnyeire kérdez a szakoktatók szempontjából. Itt mindössze 2,5-ös átlagra értékelték a duális képzés bevezetését. E leggyengébb osztályzat annak köszönhető, hogy e képzési formában a szakoktatók csak a képzés első évében „egyengetik” diákjaink útját, mely közös gyakorlaton eltöltött esztendő után tanulóink kizárólag az egyéni gyakorlati helyeiken tanulhatják a szakmai ismereteiket. Sok gazdálkodó szervezettel a gyakorlati oktatóinknak egyáltalán nincs kapcsolata, így attól a ponttól kezdve, ahogy kikerül a diák a tanüzemünkből nehezen, vagy abszolút nem tudják gyakorlati tanáraink nyomon követni a gyerekeink előmenetelét. Mindemellert az is nehezíti az egységes szakmai előrehaladást, hogy a befogadó szervezetek nem azonos szinten állnak, tehát a szakmai képzés is eltérő.

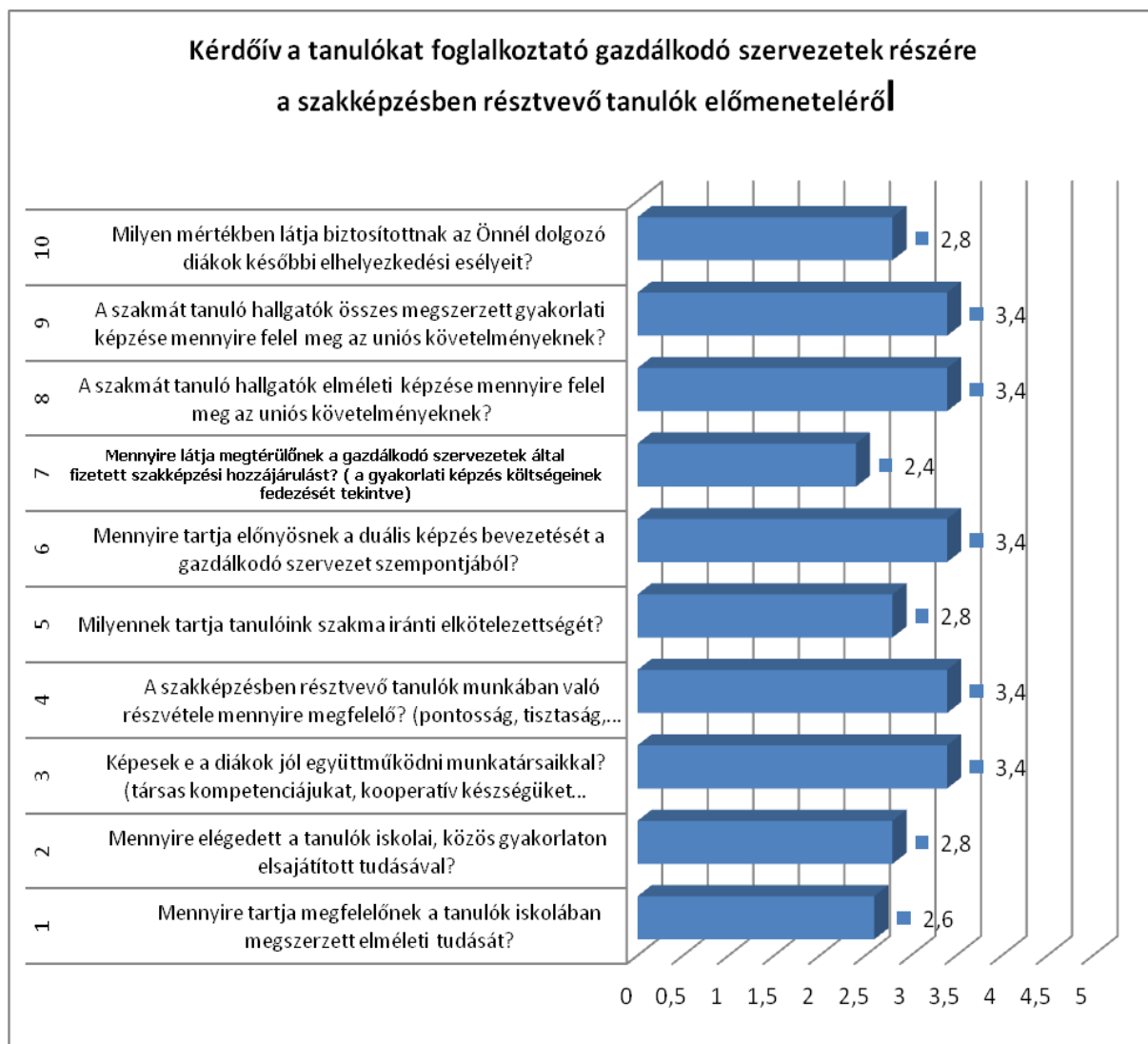
A gazdasági szervezetek tanulófelelőseinek összeállított kérdőívek kiértékelése

A gazdasági szervezetek képviselői a nagy mennyiségű rájuk háruló többletfeladattal és felelősséggel szembesülnek. Mindemellert, 15 éves, minden téren éretlen gyerekeket kell foglalkoztatniuk, akik nem kizárólag a munkához való hozzáállás tekintetében fejletlenek. A munka világába való szinte idő előtti becsöppenésük, sok esetben koránt sem mondható gördülékenynek. További konfliktushelyzetet okozhat, hogy nem a szó klasszikus értelmében vett oktatásban részesülnek gyakorlati helyeiken a tanulók. Sok esetben nincsenek oktatva, csupán kisegítő munkákat végeztetnek velük a munkaidő teljes egészében. A szakiskolás tanulók szempontjából, ha nem is a gyakorlati évek letelte alatt, de a munkába állás és pályakezdés idején mindez óriási hátrányt jelent. Több helyről panaszolták már nekünk a tanulók, hogy nem hagyják őket érdemi szakmunkát végezni gyakorlati helyeiken mondván, hogy ők úgysem tudnak semmit.

A gazdálkodó szervezetek tanulófelelőseinek véleményét kérdeztem a duális képzésről valamint a diákok előmeneteléről. A kiadott kérdőívek kérdéseire adott válaszok láthatóak az alábbi 2. ábrán.

Az 1. és a 2. ábra összehasonlításakor szembetűnő, hogy az előző kérdőívhez hasonló kérdésekre e válaszadói kör alacsonyabb pontszámokat adott a kérdések 90%-ra. Ez alól kivételt képez a duális képzés előnyeire irányuló kérdés. Ott ugyanis a gazdálkodó szervezet képviselői 0,9-el magasabb pontszámot adtak (3,4 pont), mint az iskola szakoktatói (2,5 pont). Ez azt tükrözi, hogy e képzési rendszer a gazdálkodó szervezetek számára kedvező változásokat hozott, mivel saját maguk számára „nevelhetik ki” és igényeiknek megfelelően formálhatják leendő munkatársaikat. Szintén 3,4 pontosra értékelték a diákok együttműködő készségét és a munkában való mindennemű részvételét, hozzáállását, valamint az Európai Unióban támasztott követelményeknek való szakmai megfelelésüket elméleti és gyakorlati szinten is.

Tanulóink tanüzemünkben eltöltött, a közös gyakorlati képzés alatt megszerzett tudását, szakma iránti elkötelezettségüket valamint a későbbi elhelyezkedési esélyeiket átlagosan 2,8-ra értékelték. Alacsonyabb, 2,6-os átlagot ért el a tanulók elméleti tudásának szintje, míg a legkevesebb pontszámot a már fent említett szakképzési hozzájárulás megtérülésére irányuló kérdésre adott válasz kapta, mindösszesen 2.4 pontot. Ez az érték valószínűleg a magas képzés költségeknél tudható be.

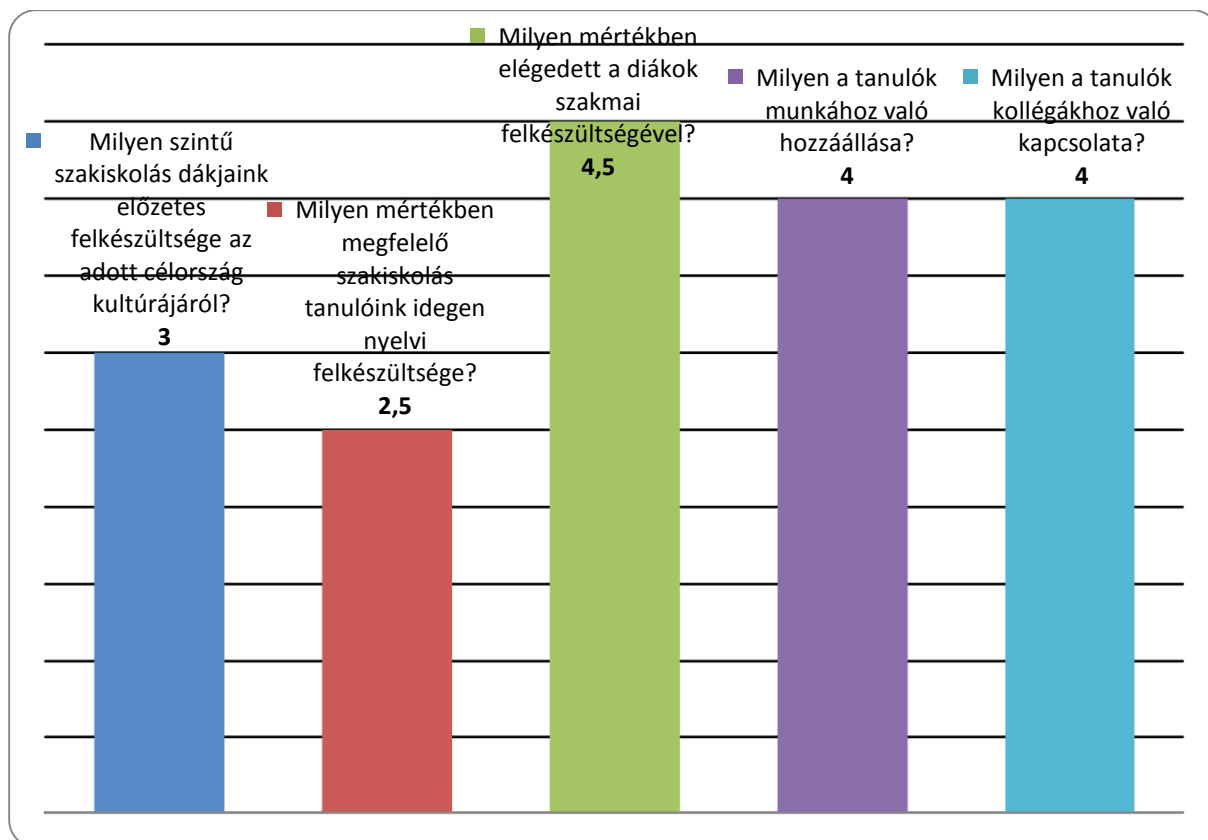


2. ábra: Kérdőív gazdálkodó szervezetek részére

Külföldi partnereinkhez intézett interjúkérdések kiértékelése

Arra is választ szerettem volna kapni, hogy a határainkon túl működő, tanoncainkat foglalkoztató szervezetek milyen elbírálás alá sorolják diákjaink szakmai, idegen nyelvi, kulturális valamint társas kompetenciáját. Mindezt telefonos interjú keretein belül kérdeztem meg német és ír partnereinktől, melynek eredményeit az alábbi grafikonon ábrázolom.

Interjú kérdések szakiskolás tanulóinkat nyári szakmai gyakorlat keretein belül foglalkoztató gazdasági szervezetek számára külhonban



3. ábra: Interjú kérdések külföldi partnereink részére

Egyértelműen látható, hogy a magyar tanoncok által végzett szakmai munka összességében jónak vagy nagyon jónak mondható, mivel a diákok szakmai felkészültségére, munkához való hozzáállására valamint társas és kooperatív kompetenciája 4 egész és 4,5-ös átlagot ért el a külföldön lévő gazdasági szervezetek értékelése szerint.

Tanulóink idegen nyelvi kompetenciája (2,5 pont), valamint az azzal összefüggő kulturális kompetenciájuk (3 pont) ért el kevesebb pontot, tehát ezen a téren felzárkóztatásra szorulnak. Gyenge idegen nyelvismeretük sajnos mindkét országban megfigyelhető volt, e téren kommunikatív készségük azonban a kint tartózkodásuk alatt nagymértékben fejlődött.

Vizsgálatom eredményei

A szakképzés területén dolgozó munkatársaim, valamint külföldi és belföldi gazdasági partnereink körében végzett felméréseim alapján összegezhetem, hogy intézményünkben a szakképzés szintje megfelel a gazdaság követelményeinek. Jól lehet tanulóink gyakorlati és elméleti képzettségi szintje nem kiemelkedő, azonban a lokális viszonyoknak megfelelő, az átlagos szintet eléri. Mindez azonban, mint fent már említettem, nem intézményünk vagy a szakképzési rendszer hibájából adódik, hanem inkább a felnövekvő nemzedék alacsony általános képességeinek tudható be. Egy szakmai idegen nyelv ismerete nélkülözhetetlen a turizmusban munkát vállalni kívánók körében, éppen ezért az iskolai nyelvoktatásunkat, valamint a külföldi partnereink által kialakított programok biztosította lehetőségeket évről évre fejlesztenünk kell továbbra is.

A vendéglátás mint üzletág óriási lehetőségeket rejt magában, tehát minden érintett fél előtt célként kell, hogy lebegjen a fokozatos átállás és a fejlesztések követése. A szakképzési rendszer jó, partnerek, szakemberek adottak, így a feltételek központi javulását várva hamarosan előrehaladás várható régióinkban is.

Összegzés

Tanulmányomban a szakképzés hatékonyságát valami a munkaerő-piaci követelményeknek való megfelelést vizsgáltam. Munkaerőpiacon végzett előzetes kutatásaim, valamint felméréseim alapján arra a következtetésre jutottam, hogy a duális képzés alkalmazásával fel tudunk zárkózni, majd a későbbiekben lépést tartani az Európai Unió tagországaiban támasztott szakképzési követelményekkel. Egyetlen módja a munkaerő országon belüli vagy akár országhatárokon kívüli mobilitásának, hogy egységes rendszeren belül folyjék a szakoktatás a tagállamokban. Ezáltal mind az elhelyezkedés, mind az értékek, követelmények átadása egyszerűbbé válik. Jelenleg országunk gazdasági helyzete valamint a régi rendszer rutinjainak berögződése nem teszi lehetővé az azonnali zökkenőmentes átállást. Mindezt a közoktatás terén fennálló helyzet: a szakképző intézmények központi fenntartóhoz való becsatolása is nehezíti. A várható újabb intézményfenntartó váltás további bizonytalanságot rejt magában. Azonban mivel nemzeti érdek szakképzésünk munkaerő-piaci megfeleltetése, a magyar gazdaság fokozatos erősödésével piacképes tudással rendelkező szakmunkásokat tudunk majd a munka világába útjára engedni.