

**Zapraszamy do dyskusji na temat kondycji szkolnictwa zawodowego,
ze szczególnym uwzględnieniem zawodów piekarza i cukiernika.
Zachęcamy do przesłania własnych przemyśleń.**

Między teorią a praktyką

Szymon Konkol

Na początku września w Rybnickim Cechu przed komisją powołaną przez Izbę Rzemieślniczą w Katowicach stanęła grupa prawie stu uczniów zakładów piekarskich i cukierniczych z subregionu rybnickiego. Egzaminem na tytuł czeladnika w rzemiośle mieli uwieńczyć swą edukację zawodową. Wśród zdających znaleźli się absolwenci szkół zawodowych, zawodowych szkół specjalnych oraz ośrodków kształcenia zawodowego działających przy Cechu Rzemiosł w Rybniku i Izbie Rzemieślniczej w Katowicach.

Przystępujący do egzaminu wykazali się nierównym poziomem, zarówno umiejętności, jak i przyswojenia teorii zawodu. Członkowie komisji egzaminacyjnej ogólnie ocenili poziom przygotowania zdających jako zadawalający, jednak dwudziestu uczniów nie podołało wymaganiom i będzie musiało przystąpić do egzaminów poprawkowych.

Podczas rozmów przeprowadzonych z uczniami oczekującymi na egzamin pojawiał się wspólny temat rozbieżności pomiędzy nauką w szkole a praktyką w zakładach. Z pozycji zarówno mistrza rzemiosła, jak i nauczyciela w szkole mogą potwierdzić tę opinię. Obecnie w zasadzie nie istnieje znacząca korelacja pomiędzy nauczaniem przedmiotów zawodowych w szkole a praktyczną nauką zawodu w zakładach rzemieślniczych. Ma to często swoje odzwierciedlenie w wynikach późniejszych egzaminów czeladniczych i egzaminach przeprowadzanych przez Okręgowe Komisje Egzaminacyjne.

Czy można jednoznacznie wskazać czynniki wpływające na powstanie takiej sytuacji? Otóż w moim odczuciu wina leży zarówno po stronie zakładów szkolących, jak i szkół.

Obecnie praktyki w zakładach szkolących i nauczanie zawodu w szkole odbywają się w oparciu o programy nauczania dla Zasadniczych Szkół Zawodowych dla zawodu piekarz i zawodu cukiernik (program nauczania nr 741/01/SZ/MEN/2000 dla zawodu cukiernik i program

nauczania nr 741/02/SZ/MEN/2000 dla zawodu piekarz). Programy te obejmują swym zakresem cele kształcenia i materiał nauczania przedmiotów zawodowych, w tym również zajęć praktycznych. Nauczyciele w szkołach zobligowani są do ustalania rozkładów materiału nauczania w oparciu o programy nauczania i zgodnie z nimi prowadzą zajęcia lekcyjne. Zupełnie odmiennie ma się sprawa w przypadku praktyk. Większość praktykodawców nigdy nawet nie zapoznała się z programami nauczania, które dotyczą ich działalności, i trudno w ogóle jest mówić o ich realizacji. Mistrzowie szkolący skupiają się głównie na działaniach związanych z bieżącą produkcją zakładu oraz kontrolowaniu poczynań uczniów w tej produkcji uczestniczących. Sytuacja ta jest jedną z przyczyn pogłębiania się rozbieżności pomiędzy formami nauczania, które z założenia powinny być przecież ze sobą ściśle powiązane i wzajemnie się uzupełniać.

Z drugiej strony są nauczyciele szkolni, którzy do dyspozycji mają często wyłącznie kredę, tablicę i przestarzałe podręczniki. Obecna sytuacja prawna zmusiła wiele szkół do sukcesywnego pozbywania się nauczycieli posiadających zarówno dużą wiedzę zawodową, jak i doświadczenie, jednak nieposiadających odpowiedniego przygotowania pedagogicznego. Osoby te często uczyły w szkole i jednocześnie prowadziły własne zakłady lub czynnie uczestniczyły w produkcji. Proces ten, choć pozornie słuszny, stał się przyczyną faktu, że doświadczeni technolodzy zastąpieni zostali absolwentami szkół wyższych, głównie wydziałów technologii żywności różnych specjalizacji i specjalistami z zakresu żywienia człowieka i gastronomii. Osoby te często nie miały nigdy sposobności uczestniczyć lub obserwować produkcji piekarsko-ciastkarskiej, co więcej, nigdy nie widziały nawet zakładu produkcyjnego tych branż. Kadra ta zmuszona jest do uzupełniania swych kwalifikacji na szkoleniach i kursach, które z przyczyną zapaści finansowej oświaty są rzadkością. □