

Toksyczna szkoła

Epizod II: Tadeusz

W pogoni za Europą na polski grunt przeszczepia się standardy, których celem jest poprawa jakości szkolnictwa zawodowego. Działania te, choć pozornie słuszne i uzasadnione, mają jednak często zupełnie odwrotny skutek

Tadeusz był cenionym przez uczniów i dyrekcje szkół nauczycielem starej daty. W młodości, podobnie jak jego uczniowie ukończył zawodówkę, uzyskał dyplom czeladniczy, następnie zdał egzamin mistrzowski i ukończył eksternistyczne technikum przemysłu spożywczego dla pracujących w specjalizacji: produkcja piekarsko-cukiernicza. Były to lata 80., Tadeusz pracował w państwowej piekarni typu gigant i szybko awansował na jej kierownika. Po godzinach prowadził zajęcia w pobliskiej zawodówce, ucząc przedmiotów zawodowych swych młodszych kolegów po fachu.

Szkoła, w której podjął pracę była placówką przyzakładową, więc Tadeusz spotykał się ze swoimi podopiecznymi zarówno podczas lekcji, jak i praktycznej nauki zawodu. Był wymagającym nauczycielem i majstrem, egzekwował od swych uczniów zarówno opanowanie materiału teoretycznego, jak i praktycznych umiejętności. Konsekwencja ta owocowała w krótkim czasie znaczącymi sukcesami pedagogicznymi. Uczniowie Tadeusza rokrocznie nagradzani byli na konkursach i turniejach szkół zawodowych. Dzięki ścisłej korelacji pomiędzy teorią i praktyką absolwenci szkoły, w której pracował Tadeusz, znacznie przewyższali poziomem przygotowania zawodowego swoich kolegów z innych szkół i nie mieli większych problemów ze znalezieniem pracy w wyuczonym zawodzie. Tadeusz często był nagradzany za efekty edukacyjne i uzyskiwał premie w firmie zarządzającej jego piekarnią.

Dobra passa trwała przez kilkanaście lat, w trakcie których Tadeusz założył rodzinę i sprawnie łączył zarządzanie piekarnią z pracą w charakterze nauczyciela. Pierwszą oznaką zmieniających się czasów była restrukturyzacja państwowego zakładu, będącego właścicielem jego piekarni. Słabnący zbyt na pieczywo najpierw spowodował wyłączenie przemysłowych pieców przelotowych, ograniczenie produkcji i redukcję etatów. Ograniczeniu uległa również liczba szkolonych uczniów, co spowodowało znaczące zmniejszenie liczby oddziałów w przyzakładowej szkole i tym samym mniejszy przydział godzin dla nauczycieli tam zatrudnionych. Tadeusz, już wówczas na niepełnym etacie, miał zaledwie kilka godzin tygodniowo.

Po kilku latach zdecydowano o likwidacji zakładu i zwolnieniu reszty personelu – w tym kie-

rownika. Tadeusz, który nie był już wówczas człowiekiem młodym, kilkakrotnie podejmował próby pracy w prywatnych piekarniach, jednak nigdzie nie chciano zatrudnić go na stałe. Dzięki doskonałej renomie został zatrudniony w kilku innych szkołach, gdzie mógł uzupełniać etat nauczyciela. Choć w trudnej sytuacji finansowej, Tadeusz z satysfakcją spełniał się jako nauczyciel i dorabiał do skromnej pensji, biorąc dorywcze fuchy w okolicznych piekarniach i cukierniach.

Niestety, ta sytuacja nie trwała długo. Reforma systemu edukacji przyniosła wyższe wymagania dla kwalifikacji pedagogicznych nauczycieli. Tadeusz nie spełniał tych wymogów. W młodości nie było go stać na ukończenie studiów, a teraz było już na to za późno. Choć nikt nie kwestionował jego wiedzy i doświadczenia, został zwolniony z przyczyn formalnych zaledwie pięć lat przed przysługującą mu emeryturą.

Dziś pamiętający go dawni uczniowie, dla których był nauczycielem, majstrem i autorytetem, często odwiedzają go, robiąc zakupy w jednym z hipermarketów, gdzie jest pracownikiem parkingu...

Historia Tadeusza jest autentyczna i z pewnością bliska wielu nauczycielom starej daty. Obecna sytuacja prawna zmusiła szkoły do sukcesywnego pozbywania się nauczycieli mających 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 zaistnienia sytuacji, w której 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-ciakarskiej, co więcej – nigdy nie widziały nawet zakładu produkcyjnego z tych branż.

Należy pogratulować tym osobom samozaparcia w nauczaniu tego, czego same nie wiedzą i życzyć im wyrozumiałości uczniów.

SZYMON KONKOL