

MUNKANAPLÓ

A 2021. november 14- 2021. november 20. közötti munkatársi mobilitásról Firenze-ben, Olaszországban

Név: Máté Gábor

Helyszín: IAL Toscana srl, Via Benedetto Dei 2/A, Firenze

Küldő intézmény: Nógrád Megyei Szakképzési Centrum

Konzorciumi tag: NMSZC Stromfeld Aurél Technikum képviselőként

Fő tevékenység: az olasz iskolarendszer megismerése, tanulmányozása, a gyakorlati oktatást biztosító iskolák jellemzőinek megismerése, a gyakorlati képzés tanulmányozása, duális formában való megszervezésének lehetőségei, szakközépiskolák meglátogatása, szakmai órák megtekintése, tapasztalatcsere az oktatókkal, szakszervezet munkájának megismerése, a helyi gasztroturizmus felfedezése

A kapcsolattartó neve: Pusztai Gabriella

| Dátum | Elvégzett feladatok, szakmai ismeret (Tudás, képesség, attitűd) |
|-------------------------|---|
| 2021-11.14. vasárnap | Utazás, érkezés a firenzei szállásra |
| 2021-11.15. hétfő | <p>Az első szakmai napon a firenzei IAL oktatási intézmény fogadott bennünket, ahol olaszországi kapcsolattartónk tartott előadást az olasz iskolarendszer felépítéséről, működéséről, az olasz szakszervezet szerepéről. Korábban már jártam Olaszországban, de csak mint turista, így sok új ismerettel gazdagodtam. Előadónk jelenleg az IAL oktatójaként is tevékenykedik.</p> <p>Alapelvük a szabad iskolaválasztás illetve a szakok közötti átjárhatóság. Minden tanulónak joga van a szakok közötti váltásra. Az a fajta gondolkodás, mely nálunk kb 2 éve indult a középszintű oktatásban, itt már bevált szokás. Az oktatók számára minden tanuló egy „egyéniség”, fontos az egyéni fejlődés szerepe, egyéni módon haladnak a szükséges kompetenciák megszerzéséért. Ehhez természetesen nélkülözhetetlen a megengedő módszer, a tanári szabadság.</p> <p>A tanárok kiválasztása más, mint nálunk. A felső fokú végzettség megszerzése után a tanárnak jelentkezőket megversenyeztetik, ún. Concorso't, versenyvizsgát tartanak, melynek sikerétől függően felkerülnek egy adatbázisba. Lényege, hogy bármiféle előzetes pedagógiai ismeret nélkül lehet valaki tanár vagy oktató, a tanításhoz szükséges ismereteket később, a tanítás folyamán fogja megtanulni.</p> |

| | |
|-------------------------------|--|
| | <p>Fontos a hátrányos helyzetű, az oktatásból lemorzsolódó tanulók jövője. Az IAL, ilyen lemorzsolódó, perifériára került gyerekekkel foglalkozik. Az állami oktatási intézményekben jóval több az oktatást segítő munkatárs (pszichiáter, pedagógiai asszisztens), akik folyamatosan jelen vannak az órákon, segítik az oktató munkáját. Ily módon is megpróbálják a tanulókat benntartani a rendszerben.</p> <p>Az olasz gazdaságról, illetve az egyes területek részarányáról is beszélt az előadó. Megismertem az olasz szakszervezet szerepét, amely valóban érdemi munkát végez, a tagok érdekeit képviseli és közvetíti az állami vezetés és a tagjai között.</p> <p>Az előadás és beszélgetés után ellátogattunk Siena-ba, ahol megnéztük az évszázadok óta fennmaradt óváros nevezetességeit.</p> |
| <p>2021-11.16. kedd</p> | <p>A 2. napon a Leonardo da Vinci műszaki középiskolába látogattunk el, ahol a pandémia miatt igyekeztek a tanulókat távol tartani tőlünk. Megismertem az általuk bevezetett és alkalmazott járványügyi szabályokat.</p> <p>Az iskolában Prof. Renato Gatti, nemzetközi kapcsolatokért felelős tanár fogadott bennünket, aki egy rövid prezentáció után végigvezetett minket az iskola tantermein, megnézhettük jól felszerelt tanműhelyeiket, illetve az iskola saját gyűjteményéből összeállított múzeumot is.</p> <p>A Leonardo da Vinci Firenze egyik legismertebb és legrégebbi iskolája. Több ezer négyzetméteren terül el, tanulóinak létszáma kb. 2ezer fő, de régebben a 3ezret is elérte és kb 350 fő oktató és segítő személyzet foglalkozik a tanulókkal.</p> <p>Az iskola gépparkja hatalmas, melynek nagy részét az iskolát támogató nagyvállalatokkal közösen szerzik be. A vállalatok így vállalnak részt leendő dolgozóik tanításában. A benti tanműhelyek alkalmasak a duális képzés kiváltására, hiszen a modern géppark lehetővé teszi, hogy a tanulók még az iskolában elsajátítsák azokat a gyakorlati kompetenciákat, melyek birtokában azonnal részt tudnak venni a termelésben, nincs szükség hosszas betanításra. A CAD-CAM és forgácsoló műhelyrész is lenyűgöző volt, a nemrég beszerzett CNC lézervágó központtal még ajándékot is készítettek nekünk.</p> <p>Az vízvezeték-szerelő laborjában alkalmunk nyílt beszélgetni néhány diákkal és oktatójukkal. Jó volt látni azt a nyíltságot, kölcsönös tiszteletet, mely kapcsolatukat jellemezte. Megismertük az iskola bel- és külföldi kapcsolatrendszerét, amelyek elősegítik a tanárok és a diákok szakmai fejlődését, tapasztalatszerzését és példaértékű lehet számunkra is.</p> |
| <p>2021-11.17. szerda</p> | <p>A 3. napon a pisai IPSSAR Matteotti vendéglátóipari szakközépiskolába vettük az irányt, ahol Prof. Francesco Romano fogadta a csoportot. A pincérek gyakorlólhelyén kávéval és süteménnyel vártak, amelyet az iskola tanulói készítettek és szolgáltak fel. Egy mentálisan sérült tanulóval is találkoztunk, akit tanulótársai egyenrangú társként kezelnek és dolgoznak vele. A mintegy 1100 diák kb. 20%-a valamilyen testi vagy szellemi fogyatékkal rendelkezik.</p> <p>Az előadóteremben tanárkísérőnk bemutatta az iskolát, a képzéseket, beszélt a külföldi kapcsolatokról és együttműködést ajánlott fel a magyarországi iskolákkal is. Megnézhettük a „tanműhelyeiket” és az osztálytermeket is. A frontális munkákra tervezett elméleti osztálytermek felszereltsége és elrendezése nagyon hasonló a magyarországi iskolákéval, viszont a szaktantermek mérete, felszerelése modernebb, tényleg a valós környezetet szimulálják. A cukrászok, szakácsok, pincérek gyakorlati helyszíneit, illetve az előkészítő raktárat láthattuk. Minden oktató mellé jut egy tanársegéd, aki az előkészítésben, esetenként problémás helyzetekben segít. Az oktatás, ahogy nálunk is, csoportbontásban zajlik. A raktárkészletet a szeptemberben eltervezett projektfeladatoknak megfelelően folyamatosan töltik fel alapanyaggal.</p> <p>A gyakorlati oktatásra az együttműködés a jellemző, az, hogy közösségben végzik a</p> |

| | |
|--------------------------|---|
| | <p>feladatokat, a tanulók és az oktatók hozzáállása problémamegoldó jellegű. Érdekes volt látni, hogy a gyakorlati munka végén a szakácstanulók ételeit a pincér tanulók szolgálták fel a szakácsoknak, cukrászoknak a tanóra keretében. Az egyenlő félként kezelés példájaként először a tanulók étkeztek, utána következünk mi. Egy 4 fogásos hagyományos olasz ebédet szolgálták fel, melyen az iskola igazgatója is részt vett. A szakmai program után meglátogattuk a pisai „Csodák Terét”, beleértve a Dómot, ferdetornyot és a keresztelő kápolnát valamint a múzeumot. Este még megálltunk Luccában, ahol a várfalon végig sétálva jutottunk a reneszánsz kori belváros számos nevezetességéhez.</p> |
| 2021-11.18. csütörtök | <p>A 4. napon Firenzében belvárosát látogattuk meg egy idegenvezető tolmácsolásában. A város bővelkedik a reneszánsz kor építészeti remekeiben. A Dóm, keresztelő kápolna, harangtoron impozáns együttese a kor jellegzetes építészeti együttese. Megnéztük a Mediciek uralkodását idéző épületeket, a képtárat, a Ponte Vecchio-t. Betekintést (és kóstolót) nyerhettünk olasz vendéglátásba, egy gasztrotúra körében. Szakmailag igyekeztem megfigyelni, milyen is a jó idegenvezető, melynek élő példáját láttuk. De a kulturális ismeretek magukkal ragadtak, közben a tájékozódási képességem is javult, hiszen a mai napon a tömegközlekedést vettük igénybe.</p> |
| 2021-11.19. péntek | <p>Ma egy tengerparti kisvárosban Viareggio-ban voltunk, ahol az I.S.I. Marconi vendéglátóipari iskolát látogattuk meg Első napirendi pontként az iskola „tanműhelyében”, egy kis étteremben talákoztunk a Prof. Pasquale Palladino-val, a tanárkísérővel. Az étteremben zajlik a gyakorlati oktatás. A korábban üzletszerűen működő étterem a Covid-járvány alatt tönkrement és az iskola megvásárolta. Kísérőnk elmondása szerint ilyen gyakran előfordul Olaszországban, ugyanis az intézményeknek saját költségvetésük van, így lehetőségük van hasonló beruházásokra.</p> <p>Egy szakács és pincér gyakorlati órát tekintettünk meg. Megtudtam, hogy bevett szokás, hogy a két szak kooperál egymással. A szakács csoport elkészíti az ételfeladatot, a pincér csoport felszolgálja. A étterem felé nyitott konyhán keresztül betekintést nyertünk az ételkészítés tanulásának folyamatába. A találkozó alatt a pincértanulók a szakmai gyakorlati óra keretében felvették tőlünk a rendelést és felszolgálták a kávé, aprósüteményt. Szóba került a munkaidő, a túlóra, a szakszervezet agilis munkája, érdekképviseleti szerepe. Velük való egyeztetés nélkül nem is lehet törvényt alkotni, módosítani. Szükség esetén tüntetnek, sztrájkolnak, hogy elérjék céljaikat.</p> <p>Ezután átmentünk az iskola épületébe. Mivel jelenleg felújítások vannak, ezért csak az iskola elméleti oktatási termeit, az alkotószobákat és egy egészségügyi oktatási termet tudtuk megnézni. Lehetőségünk volt beszélgetni tanulókkal, oktatókkal. A végzős tanulók szavaiból az tűnt ki, hogy szemben a mi tanulóinkkal, van jövőképük, elképzelésük arról, mit várnak az élettől. Nyíltan beszéltek terveikről, voltak, akik a továbbtanulást választják majd, a többség viszont ki akarja próbálni magát akár szakmájától eltérő munkaterületen is. Ezután döntenek majd a továbbtanulás vagy a munka mellett. Ezzel a szemlélettel nagyobb esélyük lesz olyan tevékenységet találni, amelyben képesek lesznek esetleg évtizedekig dolgozni. A munkát nem a pénz oldaláról közelítették meg, hanem fontosabb számukra, hogy jól érezzék magukat a leendő munkahelyükön.</p> <p>Megtanultam, hogy az olasz iskolarendszer nem túl tanulóbarát. Az órák 60 percesek, szünet naponta 2x10 perc van és a legtöbb iskolában szombat is van tanítás. A napi óraszám viszont kevesebb. Ha a tanulónak már „elege van”, akkor elvonulhat az ún. alkotóterembe, ahol papírmáséból bábokat, maketteket, festményeket, rajzokat készíthet, igazoltan.</p> |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>A megtekintett egészségügyi gyakorlati terem egyik fele oktatóteremként, másik fele alkotóteremként működik, ami a szakma „sajátosságából” adódóan kicsit ambivalens érzést váltott ki (higiénia).</p> <p>Megfigyeltem, hogy ebben az iskolában is, mint a többi helyen, nagyobbak az osztálytermek, több a tér a tanulók számára, mint nálunk. Persze ez az épületek földrajzi sajátosságából is eredhet.</p> <p>A szakmai rész után kísértünk a tengerpartra, ahol számos helyi tengeri ételkülönlegességet lehetett kipróbálni. Hazaérkezés után este még volt lehetőségünk felautózni a Piazzale Michelangelo-ra, melyről varázslatos panoráma tárult az esti Firenzére.</p> |
| 2021-11.20. szombat | hazautazás |