

Élelmiszeripari szakiskola (Szabadkígyós)

Ez az épület ugyan csodálatos, mert Ybl Miklós tervezte – és ez egy nagyon szép kastély még mindig –, de felújításra szorul. A baj az, hogy nem iskolának épült. Éveken keresztül rányomta a bélyegét az iskolára, hogy itt nem igazán ideálisak a feltételek. Többször került szóba, hogy az épület eladásra kerül, de az előző időszakban olyan iskolavezetés volt, amely nem fordított nagy hangsúlyt arra, hogy változzanak a dolgok.

Tulajdonképpen a kertészeti képzéshez 50 hektáros helyben lévő tanterülettel rendelkezünk, aminek egy részén kertészeti kultúrák helyezkednek el. Ez egyrészt fóliával, illetve üveggel fedett terület, van telepített gyümölcsös, szőlő, tehát a kertészeti oktatáshoz szükséges tárgyi feltételek adóttak. A terület másik részén pedig szántóföldi zöldségtermesztés, vagy szántóföldi kultúrák, búza, kukorica termesztése folyik. Ilyen értelemben a tananyag-
nak kb. 85–90 százalékát helyben fel tudjuk dolgozni. Dísznövény és egyéb témákban pedig vannak kialakult kapcsolataink, a környékbeli üzemeknél végezzük el a gyakorlatokat.

A pék illetve cukrász képzésnél saját tanműhellyel rendelkezünk. Itt a tananyag-
nak mintegy 95–98 százalékát meg lehet tanulni, a hiányzó részt pedig a még meglévő nagyüzemekben, kenyérgyárakban szoktuk elvégeztetni Gyulán vagy Békéscsabán. Az élelmiszertartósítónak korábban kizárólag Békéscsabára koncentrált a gyakorlati helye, de 1992-ben mélyponton volt a konzervgyár, és nem látszott biztosítottnak ennek a szakmának a gyakorló-
helye, ezért saját tanműhelyt alakítottunk ki. Úgyhogy a gyerekek most két helyen gyakorolnak, a nagyüzemet Békéscsabán látják, a másik felét pedig az intézet saját tanműhely-
ben végzik.

Tudni kell, hogy Békés megye tradicionálisan zöldségtermesztő terület, és itt erre épülő konzervgyárak, és hűtőházak is voltak. A rendszerváltás után úgy tűnt, hogy talán célja is a politikának, hogy az élelmiszeripart és a mezőgazdaságot háttérbe szorítsa. Ez főleg Békés megyére volt jellemző. Ennek ellenére mégiscsak alakultak a sorok. A megyének az első nagy dőfést az jelentette, amikor a szovjet piac összeomlott, és az utolsó széles sapkás katonatiszt átment Csapnál a határon azzal, hogy Tovariscsi-konyec. Ez azt is jelentette, hogy a piacot egy időre befagyasztották. Nagyon nehezen lehetett újraindítani. A békéscsabai konzervgyárnak a legnagyobb piaca az orosz piac volt, de most már újra nagyon jól termel, nagyon szép eredményeket ér el. A termékek 50 százalékát most is orosz piacra, és durván 50 százalékát nyugat-európai piacra szállítják. Mi úgy gondoltuk, hogy az élelmiszerre feldolgozott formában mindig szükség lesz, és úgy gondolom, bejött a számításunk.

Abban bízunk, hogy bár lehet, hogy egy-egy feldolgozó üzem a rendszerváltás kapcsán padlóra került, de élelmiszer biztos hogy kell, annak jövője van. Az idő minket igazolt, ill. a konzervgyár vezetését igazolta, mert szerencsére jól prosperálnak. Kijutottak a mélypontról. Ennek ellenére mindenképpen kell egy saját tanműhely, mert ennél a szakmánál azért most már a kisüzemek is megjelennek, konzervekkel, egyebekkel. Tehát nem baj, ha egy kisebb üzemet és egy manuális, kézi munkára épülő üzemet is lát a gyerek, illetve ebbe is beletanul. Úgy gondoljuk, hogy szerencsés döntés volt, hogy most két helyen végzik a gyakorlatot. A tapasztalat legalábbis ezt mutatja.

Egyébként az iskola valamennyi szakmájához saját gyakorló hellyel rendelkezünk. 1992-ben csak a kertészettnek volt, és a sütőknek, most pedig már valamennyi szakmának van itt saját gyakorlólé-
helye. Tehát végső soron a gazdasági kényszer ránk ilyen értelemben, utólag meg-

ítelve pozitív hatással volt, mert egy sok dolgot megcsináltunk, hogy ne kelljen a tanulónak gyakorló helyet keresni. Tehát aki ide jelentkezik, annak nem kell gyakorló helyet hozni, nem kell tanulói szerződést kötni, mert mi azt biztosítjuk, akár a saját körzetünkben, akár valamilyen szervezett formában, máshol.

Mi itt az iskolában a vállalkozói forma felé mozdultunk el, az életben pedig a nagyüzemi szisztéma megy. Mi a manuális munkát szeretnénk megtanítani, mert úgy gondoljuk, hogy a kézi munkaerőnek Magyarországon nagy szerepe lesz a jövőben is, miután földünk van, de iparunk nincs. Mi ezért most ezt a vonalat erősítjük. Lehet, hogy ez egy zsákutca. Ebben az iskolában ez volt, a sütőszakmánál is, de a többinél is. Hogyha a gyerek tud a kertészetben kapálni, és gyomot irtani, akkor talán képes vegyszerezéssel is gyomot irtani, ha megtanítják rá. Mindenképpen úgy csináljuk, hogy olyan 15 százalékot a nagyipari munkából is kapjon. Azért is visszük őket ki pl. a Gyulai Kenyérhez, ami korábban a Gyulai Sütőipari Vállalat volt, ahol alagút kemencétől kezdve minden van.

Jelenleg tehát a gyakorlóhelyek rendelkezésre állnak, de a felszerelésükkel gondok vannak, hiszen az eszközök egy része már elavult, el is használódott, és semmiképpen nem a jövőt szolgálja. A tanműhelyekbe lehetőség szerint a legkorszerűbb eszközöket próbáltuk és próbáljuk pályázatok és egyebek útján beszerezni. Nagyon sok fejleszteni való lenne. Valamikor, ha az országban megjelent egy mezőgazdasági gép, abból a gépből az oktató intézetek azonnal, ingyen és bérmentve megkapták az első szériát, és azon oktattak. Hogy mire a gyerek kikerül, azzal már találkozjon. Hát ma ettől nagyon messze van minden szakma. Talán nálunk a pék-cukrász a kivétel, ill. a szakközepeseknek az állattartó telep, ahol a csúcstechnológiákat alkalmazzuk, meg technikákat is tudunk alkalmazni, mert az egy későbbi fejlesztés.

Korábban ez egy jó hírű technikum volt. 1971-ben megszüntették a technikus képzést az országban, de most ismét visszaállítottuk. 1993-ban bevezettük a szakközépiskolai, illetve az érettségit adó képzést. Ennek három fő szakmai tárgya van: növénytermesztés-kertészet, állattenyésztés és műszaki ismeretek. Most a növénytermesztés-kertészetnek a kertészeti tanműhely összességében megfelel mint tanműhely, az állattenyésztési ismereteknek, ami elég nagy súllyal szerepel a tantervben, annak pedig létre kellett hoznunk egy állattartó telepet, ahol a legfontosabb állatfajok gondozása, kezelése megtanítható. Ennek a kialakításánál már a lehető legkorszerűbb technológiákat alkalmazzuk. Példának mondhatom a baromfi önitató rendszert, amely vitaminadagolóval van ellátva, felfűzött, automatikus etetők vannak, modern fejőgéppel fejünk, de a sertés-önetetünk is a legkorszerűbb, saját magának nedvesített darát kever a jószág. Az utóbbi fejlesztésekhez már megpróbáltunk elérhető áron korszerű berendezéseket venni.

Ma ilyesmire állami forrás gyakorlatilag nem áll rendelkezésre, ezért a gyakorlati képzéshez szükséges eszközök megvásárlásához az anyagiak megteremtése és megszerzése nagyon nehéz. Kénytelenek vagyunk a használttal, elavulttal vagy erkölcsileg elavulttal is oktatni. Központi forrás nélkül ezek nagyon nehezen vásárolhatók meg. Amit a Szakképzési Alapból meg a pályázatokból beszedünk, abból próbáljuk ezeket megvenni, de hihetetlenül drágák. Nálunk, az élelmiszeres szakmákban rendkívüli szigorú követelmények vannak az eszközök minőségével kapcsolatban és az új élelmiszertörvény ezt még szigorította. Az a minimum, hogy a berendezés rozsdamentes anyagú legyen. Az ára két-háromszorosa a normál anyagnak. Ezeknek az anyagi megteremtése okozza szerintünk az egyik legnagyobb problémát. Nem állnak rendelkezésre olyan korszerű eszközök időben és mennyiségben, amivel a jövőnek lehetne oktatni. Pedig a múlt szemléletével, a múlt eszközeivel a jövőnek oktatni

meglehetősen nehéz. Mert az, hogy én egy képen, egy fólián felvetítem, az egy dolog. Az ismeret akkor maradandó, ha a gyerek látja, megfogja, dolgozik vele. És később is ezzel fog találkozni, ha kikerül az életbe.

(Az interjút Szigeti Gábor készítette)

