

A TURIZMUS-VENDÉGLÁTÁS KÖZÉP- ÉS FELSŐFOKÚ OKTATÁSÁNAK KAPCSOLATA, A SZAKMAI GYAKORLAT JELENTŐSÉGE ÉS MEGÍTÉLÉSE¹³

Szántó Péter, szanto.peter998@gmail.com
Végh Ágnes, vegh.agnes@uni-bge.hu

*Budapesti Gazdasági Egyetem, Kereskedelmi, Vendéglátóipari és
Idegenforgalmi Kar*

Bevezetés

Az oktatási rendszer és annak működése állandó téma hazánkban. A közelmúltban újra előtérbe került a szakképzési rendszer, mely számos változáson ment keresztül az évtized oktatáspolitikájának eredményeként. Az oktatási rendszerben a horizontális mobilitás után ismét előtérbe került a vertikális kapcsolódás kérdésköre, vagyis, hogy miképp kapcsolódhat egymáshoz a középfokon és az egyetemi szinten folytatott képzés, amennyiben az egy szakterület folytatólagos oktatását hivatott beteljesíteni. Ezt erősíti az Innovációs és Technológiai Minisztérium Szakképzés 4.0 stratégiája (ITM, 2019), mely egyértelmű célként jelöli meg a továbbtanulás megkönnyítését azoknak a diákoknak, akik a középfokon folytatott tanulmányik után a szakirányú felsőoktatást választják.

Jelen tanulmány arra tesz kísérletet, hogy a Budapesti Gazdasági Egyetem (BGE) turizmus-vendéglátás képzésének példáján bemutassa, miképp kapcsolódik ma a felsőoktatás a középfokú oktatási szinthez. Ez egyrészt a tananyagok és követelményrendszerek összevetésével tehető meg, másrészt szükséges az átmenet gyakorlati megvalósulásának vizsgálata a hallgatói teljesítményeken keresztül. Foglalkozik továbbá a tanulmány a szakképzés egyik speciális elemével, a szakmai gyakorlattal, mely egyszerre jelent fontos piaci tényezőt, és biztosítja az elméleti tananyag gyakorlati adaptációját.

A következőkben tehát arra keressük a választ, hogy megvalósul-e az érdemi kapcsolat a két képzési szint között az elméleti szinten és a

¹³ A tanulmány alapja az ÚNKP-19-1-BGE pályázat keretében végzett kutatás, valamint Szántó Péter „A turizmus-vendéglátás közép- és felsőfokú oktatásának jellemzői és kapcsolata, a szakmai gyakorlat szerepe és piaci jelentősége” című, a BGE-KVIK-en írt szakdolgozata.

gyakorlati megvalósulást illetően, továbbá bemutatjuk a szakmai gyakorlat piaci jelentőségét, és azt, hogy ez miképp illeszkedik a képzési célokhoz.

1. Módszertan

A témakör vizsgálatakor kevert módszertant alkalmaztunk. A tananyagok vizsgálatához a 2017 óta kötelező turisztikai és vendéglátóipari szakmai érettségi követelményrendszerét (mint a középfokú oktatás kimeneti követelményét) és a Budapesti Gazdasági Egyetem szakmai alapozó tantárgyainak tematikáit vetettük össze az azonosságok kimutatásához.

A kapcsolat gyakorlati megvalósulásának vizsgálatakor a hallgatói eredményeket elemeztük. Ehhez a BGE által rendelkezésünkre bocsájtott adatbázis¹⁴ volt a segítségünkre. Az adatbázis anonim formában tartalmazza a vizsgált időszak osztályzatait, illetve azt, hogy az adott osztályzatot szerző hallgató melyik oktatási intézményben szerezte érettségi bizonyítványát. Ez utóbbi információ alapján a hallgatókat négy csoportba osztottuk:

- turizmus-vendéglátás előképzettséggel rendelkező
- közgazdaságtan előképzettség rendelkező
- nem releváns előképzettséggel rendelkező
- nem előképzett (gimnázium)

Az így képzett csoportok összevetésével vizsgálhatóvá vált a középfokú képzés hatása.

A szakmai gyakorlat piaci jelentőségének vizsgálatához 4 mélyinterjú készült a szakmai gyakorlatért felelős szállodai vezetőkkel. A szálloda a képzési területen végzett szakmai gyakorlatok szempontjából a legrelevánsabb intézmény, ugyanis tevékenysége a turizmus-vendéglátás képzés ismeretanyagának nagy részét lefedi. Az interjúalanyok kérésének megfelelően pontos kilétük titkos.

Abból a célból, hogy a gyakorlólhelyek elvárásai a hallgatói elvárásokkal összevethető legyen, és így képet alkothassunk a gyakorlat képzési jelentőségéről, illetve arról, hogy mennyire tölti be funkcióját, kérdőíves megkérdezést végeztünk a BGE Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Karán tanuló, turizmus-vendéglátás szakos, még szakmai

¹⁴ Köszönjük Dr. Szegedi Krisztina tudományos rektorhelyettes asszony és Bodor Péter osztályvezető segítségét, akik rendelkezésünkre bocsájtották az elemzés alapját jelentő adatbázist.

gyakorlat előtt álló hallgatók körében. Az elektronikus kérdőívre 201 érvényes kitöltés érkezett.

2. Tananyagok elméleti kapcsolata

A tananyagok kapcsolatának bemutatásakor egy egyetemi tantárgyra és az ehhez kapcsolható szakmai érettségi tantárgyra fókuszálunk. A *Gasztronómiai alapismeretek* tantárgy a képzés vendéglátóipari alapozó tantárgya, míg a *Vendéglátóipari ismeretek* a középfokú érettségi tantárgy.

1. táblázat Vendéglátóipari ismeretek érettségi követelmény és a Gasztronómiai alapismeretek alapozó tantárgy tematikájának összevetése

Vendéglátóipari ismeretek	Gasztronómiai alapismeretek
Tudja felsorolni és bemutatni az értékesítés helyiségeit	Értékesítési szinterek, felszolgálóval szemben támasztott követelmények
Tudja felsorolni és bemutatni a berendezési tárgyakat, tudja csoportosítani és jellemezni az értékesítés eszközeit, gépeit	Éttermi berendezések, felszerelések, eszközismeret, gépek, berendezések
Tudja ismertetni az üzletnyitás előtti előkészületeket [...] a vendégek fogadásának előírásait [...] a vendég távozásával összefüggő tevékenységeket, zárás utáni teendőket	Éttermi teendők (nyitás előtt, nyitvatartási időben, záráskor, zárás után)
Ismerje és tudja jellemezni a felszolgálat általános szakmai szabályait, az eszközök és ételek asztalra történő felhelyezésének szabályait	Terítés, felszolgálat
Tudja ismertetni a konyhatechnológiai előkészítő-, elkészítő és befejező műveletek formáit.	Nyersanyagok előkészítése, hőkezelések, technológiák
Ismerje a kávéfajtákat, a kávé feldolgozását [...], az alkoholtartalmú italok (borok, sörök [...]) készítését, minőségi követelményeit.	Italismeret (aperitif, bor, kávé, tea), borvidékek
Ismerje és legyen képes bemutatni a meleg-, hideg előételek, befejező fogások stb. fajtáit	Ételismeret (előétel, főétel, befejező fogások), nemzetek konyhái

Forrás: Oktatási Hivatal, Budapesti Gazdasági Egyetem

Az 1. táblázatból (dokumentumelemzés kivonata) kiolvasható, hogy a tananyag kapcsán a középiskolai kimeneti követelmény és az egyetemi szakirányú alapozó tantárgy a vendéglátás kapcsán igen nagy átfedést mutat. A témák számos esetben szó szerinti egyezést mutatnak. Fontos

azonban megjegyezni, hogy habár a témakörök megegyeznek, nyilvánvaló, hogy a képzés tartalmában mélységi eltérések lehetnek. Lehetőség mutatkozik azonban a szorosabb összehangolásra, jelenleg ugyanis az előképzett hallgatók duplán tanulják meg az ismeretanyag jelentős részét.

Habár e tanulmány terjedelmi okokból további tantárgyak ilyen összehasonlítását nem taglalja, nagy fokú párhuzamosság mutatható ki más szakmai-, illetve gazdasági alapozó tantárgyak és a hozzájuk kapcsolódó középfokú tananyag között is.

3. A kapcsolat gyakorlati megvalósulása

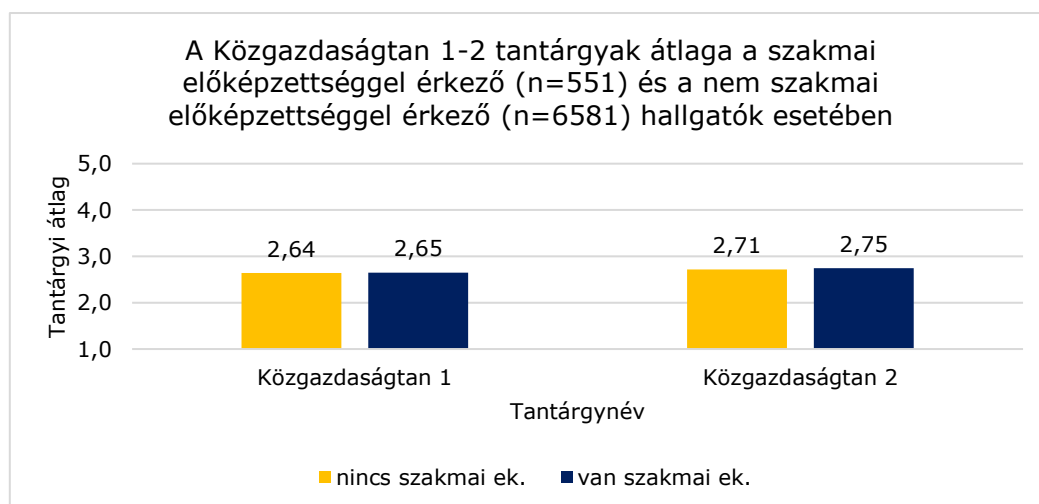
A gyakorlati megvalósulás vizsgálatakor két különböző tantárgycsoportot különböztettünk meg:

- módszertani-, gazdasági-, üzleti alapozó
- szakmai alapozó.

3.1. Módszertani-, gazdasági-, üzleti alapozó tantárgyak

Ebből a tantárgycsoportból a Közgazdaságtan 1-2 tantárgyakat emeljük ki, ezek jól mintázzák a csoport tantárgyainál elért eredményeket.

Mivel mind a turizmus-vendéglátás, mind a közgazdaságtan előképzettség gazdasági jellegű, így első körben összefogóan vizsgálható az előképzett és a nem előképzett csoport. (1. ábra)



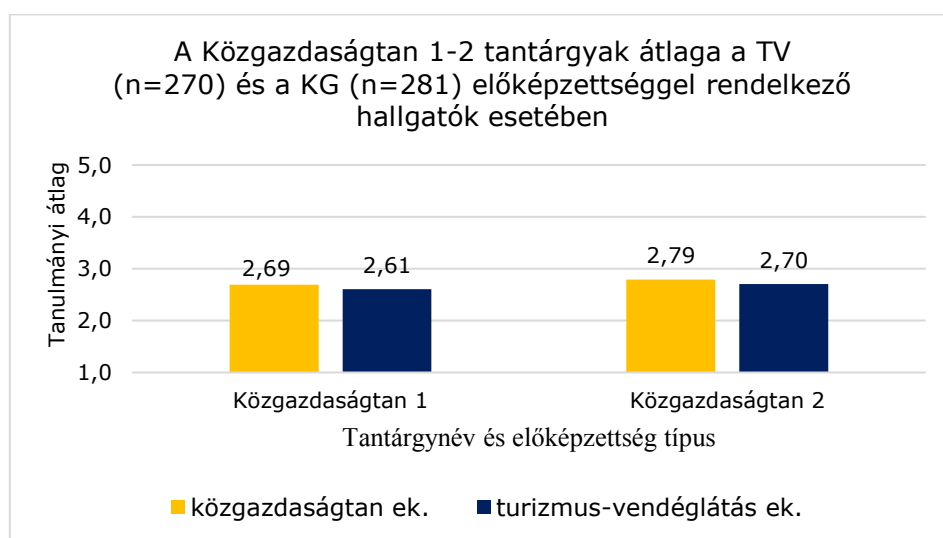
Forrás: BGE adatbázis, saját szerkesztés

1. ábra Előképzett és nem előképzett csoportok összevetése
(Közgazdaságtan 1-2)

Az 1. ábrán jól látható, hogy minimális különbség látszik csak a két csoport teljesítményén. Figyelembe véve, hogy egy hallgató teljesítményét számos egyéb egyén specifikus tényező befolyásolja (pl. munkavégzés), a fent látható egy-négy százalados különbség elhanyagolhatónak mondható.

Meg kell megemlíteni, hogy a belső szórások vizsgálatakor eltérések mutatkoznak, és bár az elemszámok közötti különbség nagyságrendi, (átlagosan nagyjából a hallgatók 10%-a érkezik csak előképzettséggel) az eredmény mindenképp érdekes. Az előképzettséggel érkezők esetében a belső szórás egy tizeddel alacsonyabb ($\sigma_B=1,05$), mint előképzettséggel nem rendelkező társaiké ($\sigma_B=1,15$). Vagyis előbbi csoport tagjai valamivel egyenletesebb teljesítményt nyújtanak.

A csoportokat előképzetség szerint bontva, és így vizsgálva a különbségeket az alábbi (2. ábra) eredményre jutunk.



Forrás: BGE adatbázis, saját szerkesztés

2. ábra A turizmus-vendéglátás és a közgazdaságtan előképzettséggel rendelkező csoportok összevetése (Közgazdaságtan 1-2)

Ebben az összevetésben a korábbinál nagyobb különbségeket látunk, azonban az is nyilvánvalóvá válik, hogy – habár mind a két képzettség típus gazdasági jellegű – nem beszélhetünk általánosságban az előképzetség pozitív hatásáról. A szorosan a tantárgyhoz kapcsolódó ismeretanyaggal rendelkező tanulók (közgazdaságtan előképzetség) majd egy tizeddel jobb teljesítményt nyújtottak.

A leíró statisztika eszköztárán túlmutatóan a vegyes kapcsolat vizsgálatához alkalmazott szóráshányados lényegében függetlenséget mutat az előképzettség és az elért érdemjegy között.

3.2. Szakmai alapozó tantárgyak

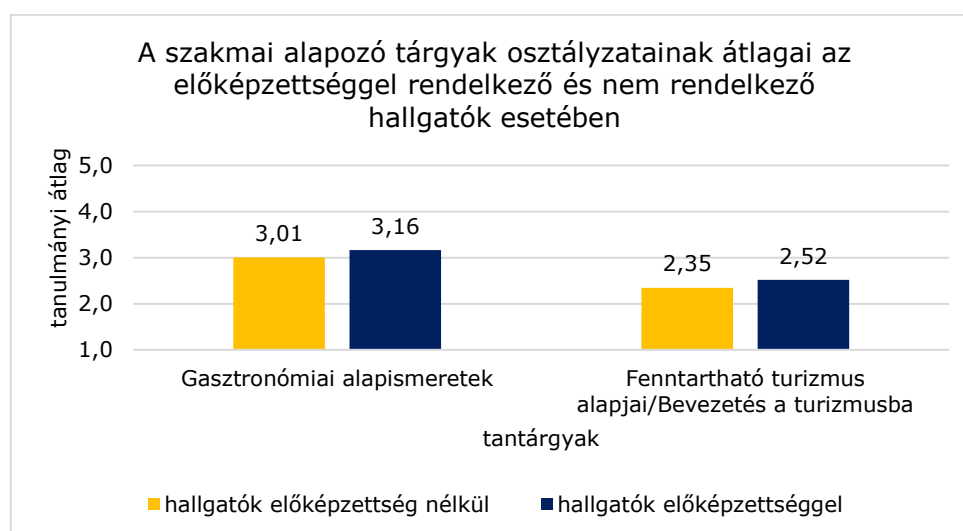
A BGE turizmus-vendéglátás tantervében két szakmai alapozó tantárgyat találunk. A fenntartható turizmus alapjai a turisztikai, míg a – a korábban már említett – Gasztronómiai alapismeretek a vendéglátóipari alapozó egység.

Az 3. ábrán az e két tantárgyban szerzett érdemjegyek átlaga látható az előképzettség meglétének függvényében.

Az ábra leolvasása után látható, hogy ebben az esetben az előképzettséggel rendelkező hallgatók egy-két tizeddel jobb teljesítményt nyújtottak, mint előképzettséggel nem rendelkező társaik.

A tantárgyi elemzések során ez az összevetés volt az egyetlen alkalom, amikor a csoportok további, konkrét előképzettség-típusokra történő bontása után a turizmus-vendéglátás előképzettséggel érkező hallgatók nyújtották a legjobb teljesítményt. Vagyis, ezen képzési típusból érkező hallgatók, bár minden bizonnyal gyengébb alapokkal rendelkeznek a matematika alapú tantárgyakból, de szakmai ismeretanyaggal rendelkeznek, és ez meg is jelenik tanulmányi eredményükben.

Mindezek alapján a leíró statisztikai elemzés alapján arra következtethetünk, hogy ezen alapozó tantárgyaknál lehet jelentősége az előképzettségnek.



Forrás: BGE adatbázis, saját szerkesztés

3. ábra Előkészített és nem előkészített csoportok összevetése (szakmai alapozó tantárgyak)

Ki kell azonban hangsúlyozni, hogy az érdemjegyeken keresztül statisztikailag nem igazolható, hogy jobb osztályzatokat szereznek a középfokú előképzettséggel érkező tanulók akár a módszertani- gazdasági- üzleti-, akár a szakmai alapozó tantárgyakból. A szóráshányadosok az egyes tantárgyak vizsgálatainak során $H=0,011$ és $H=0,023$ között alakultak.

4. Szakmai gyakorlat

A képzési terület komplex áttekintéséhez elengedhetetlen, hogy szót ejtsünk a szakmai gyakorlatról.

Fontosnak tartjuk megvizsgálni egyrészt, hogy a munkáltatói oldalon tapasztalható-e különbségtétel a különböző képzési szintekről érkező gyakornokok között, másrészt, hogy a szintén többszöri átalakításon keresztülmenő egyetemi szakmai gyakorlat betölti-e képzési célját.

4.1. Munkáltatói oldal vizsgálata

A szakmai gyakorlóléhelyek kapcsán áttekintjük, hogy milyen különbségek láthatók képzési szintek szerint a kiválasztás, a kínált pozíció, a munkáltató által tapasztalt előnyök tekintetében, illetve azt, mit gondolnak a jelenlegi képzés színvonaláról, tartalmáról.

A korábbi gyakorlat az elmondások szerint azt mutatta, hogy a középfokú oktatásból érkező hallgatók esetében (különösen az érettségit adó képzési formához tartozó, nyári, néhány hetes gyakorlatra érkező tanulóknál) a munkáltatók nem folytattak saját felvételi eljárást. Az iskolákkal kötött keretmegállapodásoknak megfelelően minden gyakornokot fogadtak, akit a középfokú intézmény küldött. A jelenlegi gyakorlat azonban „a jelentősen megnőtt kompetencia különbségek miatt” az, hogy – miképp korábban csak a felsőoktatásból érkezőknél, már – minden képzési szinten interjúval kiválasztást alkalmaznak. Ez azt jelzi, hogy a gyakorlóléhelyek valódi, hasznos munkaerőnek tekintik a gyakornokokat.

A betöltött pozíciók tekintetében már egyértelműbb különbségekről számoltak be interjúalanyaink. A (jelenlegi terminológia szerinti érettségit nem adó szakképzési formából) szakképző iskolából érkező tanulók a tanult szakmájuknak megfelelően pincérként, szakácsként vagy cukrászként helyezkednek el. A nyári gyakorlatot töltő technikumi (korábbi szakgimnáziumi) tanulókra „betanított munkásként” tekintenek, akik az iparágat általánosságban jellemző szezonhatás korrekciójára alkalmasak a nyári időszakban, ami már előre vetíti a szakmai gyakorlat piaci jelentőségét is. A megkérdezett szállodai vezetők mindegyike elmondta, hogy az egyetemi hallgatókat igyekeznek olyan munkakörben foglalkoztatni, mely betöltésére végzettségük predesztinálja majd őket. Ennek kapcsán viszont rendkívül fontos megjegyezni, hogy általános

tapasztalatként számoltak be arról, hogy sokszor éppen a hallgatói oldalról nincs érdeklődés a középvezetői szinten kínálkozó gyakornoki lehetőségek betöltésére.

A munkáltatói előnyöket vizsgálva szintén egységes álláspont rajzolódott ki az interjúkból. Legfőképpen – nem meglepő módon – a közvetlen gazdasági hasznosságát emelték ki az interjúalanyok, nevezetesen, hogy a foglalkoztatott gyakornokok miatt jogszabályi normatíva szerint csökkenthető a fizetendő szakképzési hozzájárulás, sőt bizonyos esetekben visszaigénylés is kezdeményezhető. Ez a tényező a 2020. évi kötelező minimálbár alapján végzett számításaink¹⁵ szerint azt eredményezi, hogy egy szakképzési munkaszerződéssel foglalkoztatott tanuló 81, míg egy hallgatói munkaszerződéssel foglalkoztatott gyakornok 96%-kal jelent kisebb bérköltséget, mint egy főszabály szerint foglalkoztatott dolgozó.

Mindemellett fontos szempont a vállalati PR, az utánpótlás nevelés, illetve az, hogy (különösképpen a hallgatóknak) működtetnek karrierprogramokat, melyben a korábbi gyakornokokat foglalkoztatják tovább, ezzel időt spórolnak, és a humánmenedzsment egyes költségeit is csökkentik. Továbbá ide sorolható a korábban már említett szezonhatás korrekció is.

A képzés munkáltatói megítélését vizsgálva azt tapasztaltuk, hogy négy interjúalanyunk közül csupán egy érzi azt tartalmi és minőségi értelemben kielégítőnek.

A munkáltatók a képzést túlságosan elméletinek, a valóságtól elrugaszkodottnak¹⁶ tartják. Erre jó példa, hogy az egyetemi oktatásnak nem, vagy csak elvétve része a szállodai programok használatának oktatása. Ezen kívül elégtelennek tartják a hallgatók szaktudását. Tapasztalataik szerint a hallgatók rendelkeznek információkkal az egyes részlegekről, részfeladatokról, de nincs komplex képük a működésről.

Általános – mind a négy vezető által hangsúlyozott – probléma a nyelvtudás hiánya. Ez egy olyan problémakör, mely tipikus példázata lehetne a képzési szinteken átívelésnek, és rámutat arra, hogy a konkrét szaktudás alaposabb átadásán túl milyen további előnyei lehetnének a képzési szintek összehangolásának (pl. turizmus-vendéglátás képzésen emelt óraszámú nyelvoktatás).

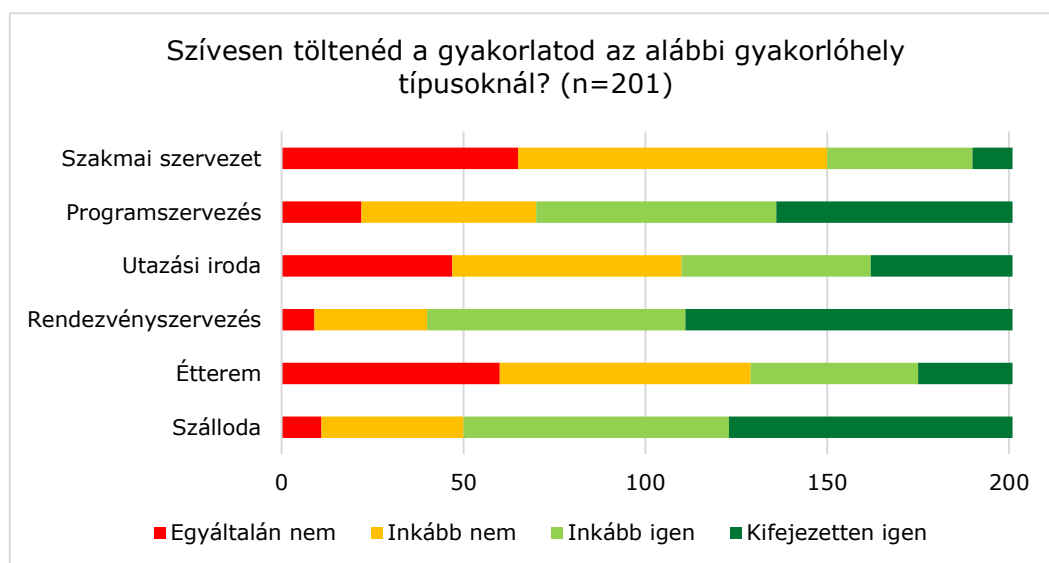
¹⁵ A Szja tv., a Tbj. tv., a Szcho tv., a Szakhoz. tv., a Felsőokt.tv., a 12/2020. (II. 7.) Korm. rendelet, illetve Nagy (2020) tanulmánya alapján.

¹⁶ Az oktatási rendszer és a vállalati szféra együttműködését és annak nehézségeit Dobszai és Vámosi (2013) vizsgálja tanulmányában.

4.2. Hallgatói oldal vizsgálata

A gyakornoki oldalon a komplex kép kialakításához vizsgáltuk, milyen területen és pozícióban, milyen elvárásokkal dolgoznának a hallgatók, továbbá azt, milyen véleménnyel vannak az egyetemen megszerzett tudásról.

A 4. ábráról leolvasható, vajon a hallgatók szívesen töltenék-e szakmai gyakorlatukat az egyes gyakorlóhely típusoknál.

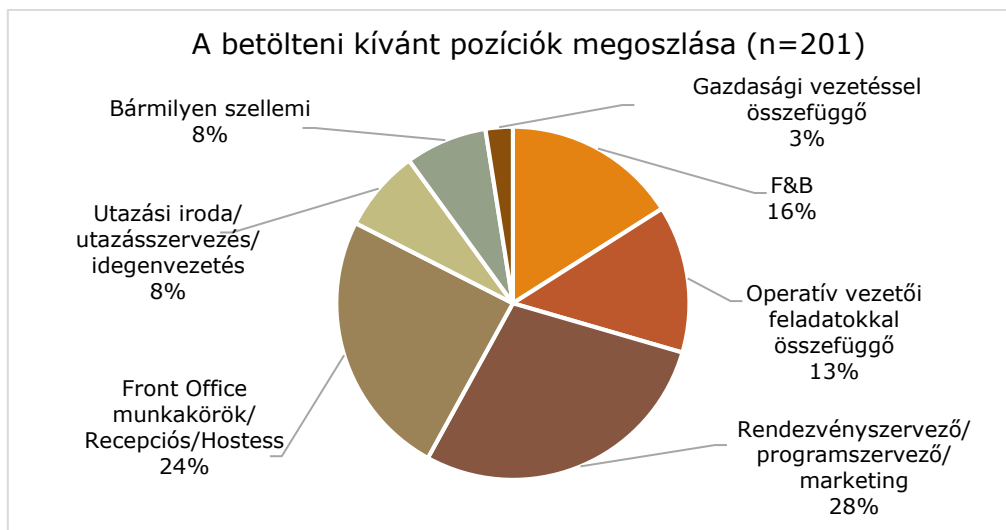


Forrás: Kérdőíves megkérdezés

4. ábra Az egyes gyakorlóhely típusok megítélése

A 4. ábrán jól látható, hogy két típusú munkahely népszerű a hallgatók körében. Egyrészt a szervezéssel összefüggő tevékenységet végzők (rendezvény- és programszervezés), valamint a korábban is említett, a szakág széles spektrumát lefedő szálloda. A két legelutasítottabb a szakmai szervezet, illetve az étterem.

Ezután érdekes megvizsgálni, hogy a választott vállalat típuson belül milyen pozícióban képzelik el magukat leginkább a hallgatók (5. ábra)



Forrás: Kérdőíves megkérdezés

5. ábra A betölteni kívánt pozíciók megoszlása¹⁷

A kördiagramon a 4. ábrán látottakhoz illeszkedő eredményt kapunk. A szervezési feladatok, illetve a front office (szállodai) munkakörök a hallgatók több, mint felénél a betölteni kívánt pozíciókat jelentik. Különösen érdekes, és a korábban már említett attitűd-kérdéssel összecsengő eredmény, hogy a hallgatóknak csupán 3%-a töltene be szívesen gazdasági feladatokhoz kötődő pozíciót gyakornokként. A kördiagramon látható eredmény tehát alátámasztja a munkáltatók elmondását, miszerint, habár későbbi végzettségük (közgazdász, turizmus-vendéglátás szakon) alapján a hallgatók betölthetnének középvezetői-, gazdasági feladatokhoz kötődő gyakornoki állásokat, erre nincsen igényük.

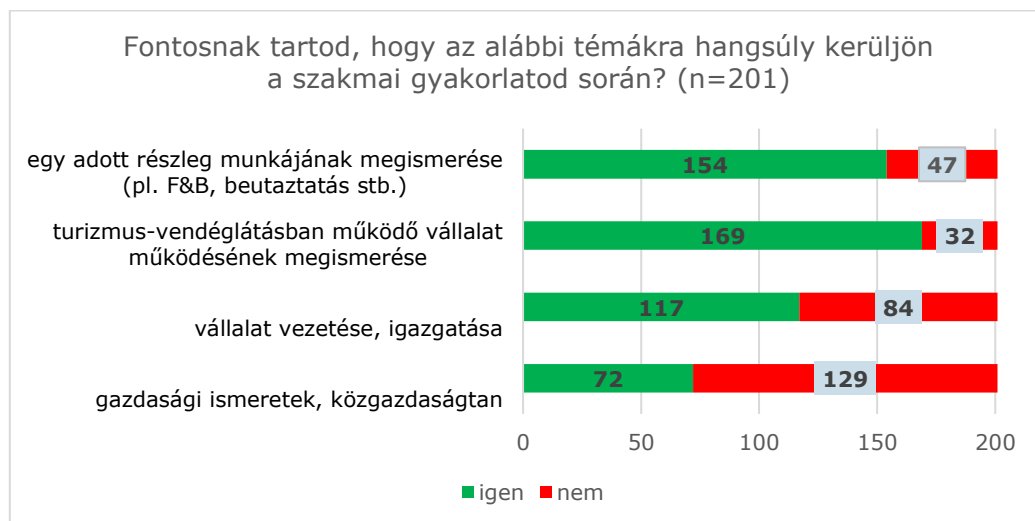
Annak vizsgálatához, hogy van-e összefüggés aközött, hogy egy adott hallgató milyen vállalat típusnál dolgozna és ennek függvényében megjelöl-e egy munkakört kívánatosként khi-négyzet próbát végeztünk, és szignifikáns kapcsolat esetén Cramer's V mutatót számoltunk. A szakmai szervezet kategóriát leszámítva (nem szignifikáns) a mutató értéke 0,511 és 0,308 közé esett, vagyis közepes erősségű kapcsolatot jelzett.

A keresztábrás összevetés és a kapcsolatvizsgálat alapján, statisztikailag is igazolható módon, a hallgatók a szívesen választott vállalat típus legjellemzőbb, főtevékenységéhez tartozó pozícióinak betöltését remélik szakmai gyakorlatuk alatt. Ha szállodában dolgoznának, akkor ott recepciósként, vagy ahhoz kötődő pozícióban képzelik el magukat, ha étteremben, akkor valamilyen F&B operatív területen dolgoznának (pl.

¹⁷ Nyílt kérdéses válaszadási lehetőség után csoportképzéssel előállított kategóriák.

pincér, szakács, pultos). Nem jellemző, hogy ezen vállalatok gazdaság-, de akár operatív vezetésében szeretnének gyakornokként részt venni.

Az, hogy a hallgatók mire helyeznék a hangsúlyt szakmai gyakorlatuk alatt a 6. ábráról olvasható le.



Forrás: Kérdőíves megkérdezés

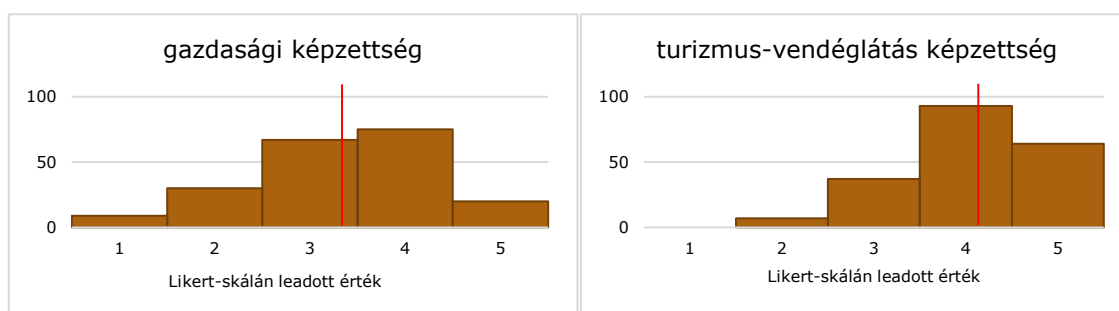
6. ábra Az egyes gyakorlati témák fontosságának megítélése

A 6. ábrán jól látható, hogy a felvázolt négy feladat közül az *egy adott részleg megismerése* és a *szektorban működő vállalat működésének megismerése* egyértelműen pozitív megítélés alá esik, a hallgatók elvárják ezt a gyakorlóhelyektől. Továbbá fontos információ, hogy a 201 kitöltő közel kétharmada együtt jelölte meg ezt a két lehetőséget (többes jelölésre volt lehetőség). Úgy értelmezhetjük ezt tehát, hogy a hallgatók többsége amellet, hogy egy adott részleg munkáját szeretné megismeri a gyakorlaton, elvárja, hogy a vállalat működésének egészére rálátást szerezzen. Ez a szemléletmód közel áll ahhoz, amit általánosságban egy olyan képzéstől (turizmus-vendéglátás a felsőoktatásban) elvárhatunk, melynek deklarált célja az iparági leendő vezetők képzése.

Éppen ezért azonban meglepő, hogy a cégvezetésnél, igazgatásnál bár a többség igent jelölt, az ezt elutasítók aránya már jelentős. Nem beszélve a gazdasági ismeretek és közgazdaságtan témaköréről, melynek egyértelmű elutasítottsága igen meglepő egy közgazdasági képzés esetében. A gazdasági ismeretek elutasítottsága vizsgálatunk alapján az ismeretanyag hasznosságának megítélésekor is jelentkezik.

A kérdőívben a válaszadók 1-5 terjedő Likert-skálán értékelhették, mennyire gondolják hasznosíthatónak közgazdaságtan, illetve turizmus-vendéglátás képzettségüket a szakmai gyakorlaton. (7. ábra)

A leadott értékek átlaga a közgazdaságtan esetében 3,33, míg a turizmus-vendéglátás esetében ez az adat 4,1. Vagyis a hallgatók úgy gondolják, hogy turizmus-vendéglátás szaktudásuk jobban érvényesül majd, mint közgazdaságtan ismeretük.



Forrás: Kérdőíves megkérdezés

7. ábra A tudásanyag hasznosságának megítélése

A fenti ábrából továbbá az is nyilvánvaló, hogy egyik tudásanyagot sem ítélik szélsőségesen haszontalannak a hallgatók, a skálán leadott értékek az átlag körül szóródnak. A hallgatói elvárások nagyságrendileg egységesek.

Összegzés és következtetések

A szakképzési rendszer jelenlegi átalakításakor egyértelműen látható az a jogalkotói szándék, hogy tartalmilag összekapcsolódjon a közép- és felsőfokú oktatás. Ez a tananyagok szintjén már kimutathatóan megjelenik. Az elsajátítandó ismeretanyagok nagy fokú tartalmi átfedést mutatnak a turizmus-vendéglátás középfokú képzésének kimeneti követelményét és a BGE turizmus-vendéglátás szakjának bemeneti egységeit vizsgálva. Ez az átfedés azonban nem, vagy csak igen csekély módon realizálódik akkor, ha a tanulók teljesítményét vizsgáljuk.

A módszertani-, gazdasági-, üzleti alapozó tantárgyak esetében a turizmus-vendéglátás és a közgazdaságtan előképzettséget nem szétválasztva érdemi különbség nem látszik az előképzettséggel már rendelkező és nem rendelkező hallgatók teljesítménye között. Az előképzett csoport megbontásakor azonban láthatóvá válik, hogy nem általánosságban a gazdasági jellegű szakirányú képzettség, hanem kizárólag a tantárgyspecifikus szakképzettség jelet minimális, egy-két tizedes teljesítményelőnyt.

A szakmai alapozó tantárgyaknál, habár a csoport megbontása nélkül is az előképzettséggel rendelkezők jobb teljesítményét tapasztaljuk, a szétválasztáskor itt is egyértelművé válik, hogy a turizmus-vendéglátás képzettséggel rendelkezők nyújtottak az addigihoz képest kiemelkedő teljesítményt, vagyis a korábbi, *tantárgyspecifikus előny* megállapítás nyer megerősítést. Statisztikailag mind a két tantárgycsoportnál függetlenség igazolható a tényezők között.

A tantermi oktatáson túl, képzési szinttől függetlenül, a képzés másik szerves eleme a szakmai gyakorlat. Ennek kapcsán vizsgáltuk a munkáltatói és hallgatói oldal véleményét, annak érdekében, hogy következtethessünk a gyakorlat valós képzési szerepére.

A munkáltatói oldal egyértelműen érdekelt gyakornokok foglalkoztatásában, ugyanis jelentősen költséghatékonyabb ez a fajta munkaerő, mindamellet, hogy egyéb szervezet- és humánmenedzsment, valamint PR célokat is szolgál. Az egyetemi képzésben, a munkáltatók igényei szerint azonban reformokra lehet szükség a piaci elvárásoknak való megfeleléshez.

A munkáltatók a gyakornokokat a képzési szintjüknek megfelelő munkakörben igyekeznek elhelyezni. Így a hallgatóknak is megadnák a lehetőséget, hogy magasabb pozícióban töltsék gyakorlatukat, azonban erre sokszor éppen a hallgatók oldaláról nincs igény. Ők leginkább az adott gyakorlólé hely főtevékenységéhez kapcsolódó operatív területen képzelik el magukat, a vezetés-igazgatás irányába nem orientálódnak, körükben a gazdasági feladatokhoz kapcsolódó munkakörök megítélése negatív. Mindeközben azonban elvárják, hogy egy adott részleg munkájának megismerésén túl átfogó képet kapjanak a vállalatról.

Mindezek arra mutatnak, hogy a szakmai gyakorlat csak részben tölti be képzési funkcióját, a tantermi tananyag a képzési célnak megfelelő szinten ugyanis nem adaptálódik.

A turizmus-vendéglátás képzésen a tantervek vizsgálata alapján van lehetőség az összehangolásra. Ehhez azonban további átalakítás szükséges, nem csak a tantermi oktatás területén, de a szakmai gyakorlatnál is, hogy az elősegítse a képzési cél teljesülését, így létrehozva egy valóban egymásra épülő, az előképzettséget jutalmazó szakképzési struktúrát.

Irodalomjegyzék

Benedek, A. (2013): Szakképzési rendszer a piacgazdaságban. IN: Benedek, A. (szerk.) 2013. A szakképzés-pedagógia alapképzései. Typotex Kiadó, Budapest p31-48

Budapesti Gazdasági Egyetem tantárgyi programjai

Dobszai, B. – Vámosi, T. (2013) A középfokú szakképző iskolák és a vállalati szféra együttműködési jellemzői a szakmai gyakorlati képzés tükrében. *Szakképzési Szemle* 29. évf./3. p23-42

ITM, (2019): Szakképzés 4.0 – A szakképzés és felnőttképzés megújításának középtávú szakmaipolitikai stratégiája, a szakképzési rendszer válasza a negyedik ipari forradalom kihívásaira.

Nagy, O. B. (2020): A kötelező szakmai gyakorlat értékelése a munkaadói szempontból. *Taylor*, 11. évf./3. p100-113

Végh, Á. (2013): Közgazdász hallgatók matematikai ismereteinek felmérése. IN: Tóth, P. 2013. (szerk.) Empirikus kutatások a szakmai pedagógusképzésben. DSGI, Székesfehérvár p159-177

Vendéglátóipari ismeretek ágazati szakmai érettségi vizsga vizsgakövetelményei (2020)