

ĒRĢĻU ARODVIDUSSKOLĀ SVĒTKI ARĪ IKDIENĀ

Dižķibeles laikā izglītība pārdzīvo grūtus laikus, bet pie mums, Ērģļu arodvidusskolā, kur mācās topošie namdari, guļbūvju celtnieki, kokkopēji – arboristi un jaunie viesmīlības servisa speciālisti, nav tā, ka valda pesimisms un viss, kā saka, rādās tikai tumšos toņos. Pieredze liecina – ja būsi radošs, optimisma pilns un mēģināsi saskatīt iespējas, lai sevi pilnveidotu, viss notiks! Par to – turpmāk rakstā.

Valsts iestāžu kuluāros, plānojot reorganizēt izglītības sistēmu, daudz runā par radošu pieeju mācību procesam. Mūsu skolā tas tiešām nav nekas jauns. Konkrēts piemērs. Oktobrī noslēdzās Eiropas SF starptautiskais „SUNRISE” projekts „Skolotāju un instruktoru motivācijas un prasmju paaugstināšana uz sabiedrībā balstītā zināšanām”, kura mērķis – izprast un ieviest autentiskās mācīšanās priekšrocības, izmantot darbā agrāk iegūtās kompetences. Ir fakts, ka audzēkņiem, uzsākot darba cilvēka dzīvi, dažkārt pietrūkst prasmju pielietot skolā apgūtās teorētiskās zināšanas, viņi nav pietiekami labi apmācīti tikt galā ar reālām situācijām darba vietā. Un darba tirgus pārstāvji sūdzas par jaunajiem speciālistiem – zinot daudz teorijas, bet reāli iejusties dažādajās neordinārajās situācijās, kādas gadās katrā darba vietā, nav gatavi.

Lai saprastu, kas jāmācās audzēkņiem, lai viņi, sākot strādāt uzņēmumā, būtu spējīgi iemācīto likt lietā daudzpusīgi un elastīgi, sagatavotība nedrīkstētu aprobežoties tikai ar zināšanām, bet tai jāietver vesels komplekss, kas sastāv gan no teorētiskajām zināšanām, gan prasmēm, gan attieksmes, gan spējas piemēroties dažādām situācijām un iejusties dažādos apstākļos. To sauc par kompetenci, un tieši šādus kompetentus jaunus speciālistus cenšas sagatavot Ērģļu arodvidusskolā. Galvenā doma - audzēkņiem nav automātiski jāiekaļ zināšanas, bet gan jāveido viņu kompetences katra izvēlētajā specialitātē.

Autentiskā mācīšanās ir tāda pieeja mācībām, kas balstīta uz reālu pieredzi. Lai skolēni tiešām kaut ko iemācītos, citiem vārdiem sakot, kļūtu kompetenti, mācībām jānotiek tādā vietā un veidā, kas tieši saistās ar viņu dzīvi skolā un ārpus tās, viņu interesēm un iespējām. Ņemot vērā augšminēto, mūsu skolā notika no somu kolēģiem nolūkots eksperiments – viesmīlības prakses realizēšana vietējā skolas ēdnīcā, kura uz prakses laiku pārvērtās par nelielu restorānu. Gaumīgi saklāti galdiņi, skaisti dekori, mākslinieciski salocītas auduma salvetes, pareizi un pēc visiem noteikumiem servēti trauki un galda piederumi, bet, pats galvenais, pašu audzēkņu pagatavoti un laipni pasniegti ēdieni, par kuru sastāvdaļām un gatavošanas procesu tiek sniegta izsmeļoša informācija – divas nedēļas arodskolā skolotāji jutās kā izredzētie. Projekta „SUNRISE” vadītāja Latvijā ĒAV ēdienu

gatavošanas tehnoloģijas priekšmeta skolotāja Ilze Tālmāne sadarbībā ar viesmīlības servisa skolotāju Janu Bukovsku un angļu valodas skolotāju izmantoja praksē autentisko mācīšanas metodi - skolās ēdnīcā audzēkņi reālos apstākļos pielietoja savas teorētiskās zināšanas.

Skolotāji tika apkalpoti krievu, amerikāņu un franču stilā. Viesmīlības specialitātes audzēkņi, zēni un meitenes uniformās ar Ērgļu arodvidusskolas logo, mazliet uztraukušies, bet ar ļoti lielu atbildības sajūtu gan sagaidīja, gan apkalpoja „restorāna apmeklētājus”. „Pavāri” stāstīja, kādus ēdienus un no kādiem produktiem ir pagatavojuši, novēlot labu ēstgribu ne tikai latviešu, bet arī angļu valodā. Ēdienkartē gan foreles zupa, gan krāsni cepti kartupeļi ar valriekstu jumtiņu, gan bumbieri karameļu mērcē un vēl daudzi citi skolas mācību virtuvē pašrocīgi gatavoti gardumi. „Viesmīļi”, smaidīgi un laipni ikvienā situācijā, apkalpoja skolotājus atbilstoši vissmalkākās etiķetes prasībām. Viņiem bija jāprot ne tikai pareizi pasniegt ēdienu un atrisināt negaidīti radušās situācijas pie galda, bet arī atbildēt uz āķīgiem „apmeklētāju” jautājumiem. Skolotāji – tā ir īpaša publika, vai ne?

Ja pirmajā dienā audzēkņi izskatījās stipri uztraukušies un nopietni, tad uz prakses beigām jau laipni smaidīja un atjautīgi atbildēja uz jautājumiem, neaizmirstot novēlēt labu ēstgribu. Velti laikam piebilst, ka abas puses jutās apmierinātas, gan skolotāji par garšīgu ēdienu un laipnu apkalpošanu, gan praktikanti, kuri guvuši labu profesionālo pieredzi reālos apstākļos. Bēdīgi, ka nu jau viesmīļu prakse beigsies un skolotājiem būs atkal jāstāv ēdnīcas rindā.

ĒAV skolotāja Rita Saleniece