

# A szakmai hagyományőrzés mint motivációs tényező

(Galicz István - KMASZC Pesti Barnabás  
Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola MTM)

---

„EMLÉKEK NÉLKÜL NEMZETNEK HÍRE CSAK ÁRNYÉK”

(VÖRÖSMARTY MIHÁLY)

# Szakmai hagyományok ápolása iskolánkban

---

- Iskolánk kiemelet tehetségondozó területe a Hagyományőrzés.
- Ezen belül kezdetektől (1998.) részt vettünk Magyarország hagyományos és tájjellegű élelmiszereinek Európai Unió csatlakozás keretében létrehozott gyűjteményének elkészítésében.
- HÍR gyűjtemény (Hagyományok Ízek Régiók)
- Kutatjuk és gyűjtjük a hagyományos termékeket és leírásokat országosan.
- Közreműködtünk abban a munkában, aminek köszönhetően a kürtős kalács bekerült Hungarikumok gyűjteményébe,
- Tepertős pogácsa Európai Unió oltalom alá került.
- Számunkra küldetés, hogy a hagyományainkat az imádott szakmánkon keresztül megismertethessük a tanulókkal és fejleszthessük hazaszeretetüket és nemzeti identitástudatukat.
- Ezt a munkát 20 éve végezzük, és módszereinket, tapasztalatainkat minden évben a versenyen megosztjuk a többi résztvevő iskolával, és természetesen kíváncsian hallgatjuk az ő tapasztalataikat, hogy melyik évben mely évfolyamon milyen új eredmények és problémák merültek fel, és nem utolsósorban hova is fejlődött az általunk elindított folyamat.

# Szakmai hagyományok ápolása iskolánkban

---

A hagyományőrzéssel kapcsolatos munkánk szakaszai:

a szakmai iránti érdeklődés felkeltése az általános iskolások között (de már óvodásoknál is)

hagyományos termékek készítésének bemutatása

a történetük ismertetése,

interaktív foglalkozás keretében bevonásuk a termékek elkészítésébe

Cél, hogy elültessük a szakma iránti érdeklődés magvát.

A szakma szeretet kialakítása a 9-s évfolyamokon

a foglalkozások nem kötelezőek, így egy belső késztetésből fakadó érdeklődésen keresztül felkelteni a tanulók ismeretek iránti vágyát

A felsőbb évfolyamokon a kötelező tananyagba is beépülnek ezek a termékek, így a tanításban már könnyebb ezekkel foglalkozni

Az országos bemutatók és versenyekre való felkészülés, és magukon a versenyek való eredmények mint motiváló lehetőségek.

# A hagyományőrző szakkörök szervezése

---

Múzeumpedagógiai tevékenységünk keretében tovább folytatjuk a komáromi Sütőipari Emléktár (Pékmúzeum) gyűjteményének bemutatását és gondozását

Komárom , Monostori Erőd

# Hagyományőrző termékek a tananyagban

---

- a hagyományos termékek egy része mindig is része volt a tananyagnak, de szűken szakmai tartalommal
- 2002-ben jelenik meg az első olyan tankönyv, ahol már a teljes tartalom szerepel, de még olvasmány jelleggel
- 2011-ben kerülnek be a hagyományos termékek a technikai követelményekbe
- 2016-ban pedig már a komplett tartalom a tananyag kötelező része
- közben az élelmiszerszabályozás is változik ebben az irányban
- Sütőipari termékek, cukrászati termékek, édesipari termékek

# Szakmai hagyományőrzés szerepe a motivációban

---

- figyelemfelkeltés,
- alkotás élménye,
- nemzeti hagyományok kapcsolása
- szakmai ismeretek bővítése
- versengés
- szakmai büszkeség
- ismeretanyagok bővítése
- önálló kutatási munka

# Hagyományőrző versenyek

---

2001- től kezdődően

- Pék hagyományőrző versenyek 21. alkalommal
- Pozsonyi kifli verseny 9. alkalommal
- mézeskalács díszítő verseny VI. alkalommal
- kézi konyakos meggy készítő verseny V. alkalommal
- kb. 45-52 tanuló (versenyző) évente
- szakmai találkozó
- tapasztalatcsere
- kötetlen találkozás