

Konserwa z bombażem

Sławomir Osiński, dyrektor Szkoły Podstawowej nr 47 im. Kornela Makuszyńskiego w Szczecinie

Odkąd zacząłem zawodowo – ba, po studencku! – obcować z materiałem edukacyjną, to mimo wpajania, że „pedagogika to nauka poznająca i uogólniająca praktykę wychowawczą oraz dostarczająca wiedzę umożliwiającą realizację podstawowych celów wychowania”, do dziś podchodzę do niej z pewną nieufnością, podobnie jak do turystyki, niektórych działów socjologii i politologii. Są to bowiem dziedziny, w których – za pomocą zgrabnych teorii – można uzasadnić prawie wszystko i niezwykle łatwo przyprawić sosem aktualnej filozofii lub polityki. Każda bowiem przypomina też nieco puszkę z jakąś wieloskładnikową karmą, dajmy na to, z paprykarzem szczecińskim.

Metafora konserwy szczególnie dobrze pasuje do pedagogicznych teorii wychowania i zarządzania oświatą. Popatrzmy zatem na zawartość tego przysmaku. Po pierwsze – puszka, na którą wpływ mają sprawujący władzę: od rządu i parlamentu począwszy, a na dyrektorze szkoły i nauczycielu skończywszy. Im starsza tym pancerniejsza, wykonana z paskudniejszego materiału, który reagując z zawartością, wpływa na jej smak i jakość. Ten materiał to naturalna opresyjność oświaty wynikająca z podporządkowania jej państwu. Zdarza się, że wiekwa rdzewiejąca stalowa blacha trwa dziarsko, mimo że pojawiły się puszki z aluminium, powlekane folią, plastikowe, z nowoczesnych materiałów ekologicznych. Cóż, że z nich pokarm zdrowszy, gdy termin do spożycia krótki

i nie każdego stać na nowoczesny wyrób. Solidna pucha przetrwa lata, nie wymaga lodówki, a od odrobiny rdzy czy brzydkiego zapachu nikt jeszcze nie umarł. Sprawa opakowania jest zatem jasna – z natury swojej jakieś musi przecieżyć być, byleby było jak najmniej szkodliwe dla produktu i konsumenta. Niestety, z powodów systemowych, a najczęściej mentalnych, jest tak, że mamy miejsca, w których wszyscy stosują opakowania najnowszej generacji, a edukacja tkwi w puszcze lub jest do niej przepakowywana z nowocześniejszych pojemników.

Trwałość zawartości zależy też od konserwantów. Najskuteczniejsze są naturalne, oparte na idei dialogu oraz uczeniu się wolności przy równoczesnym uświadamianiu ograniczeń i odpowiedzialności. Nie zawsze skuteczne w pełni, jak oparte na dawnej koncepcji Jana Jakuba Rousseau pomysły edukacyjne Friedricha Wilhelma Froebela, Celestyna Freineta, Aleksandra S. Niella, Rudolfa Steinera i Marii Montessori czy nowocześniejsza antypedagogika. Nie każdemu jednak odpowiada jedzenie z tymi dodatkami. Prawie wszystkie walory smakowe – bez militarne, metalowego posmaku – zachowują dania konserwowane za pomocą pedagogiki emancypacyjnej lub Tischnerowskiej koncepcji dialogu.

A jednak z tych konserw korzystają (bo fakt, że najdroższe, wymagające świadomego i potrafiącego ucztować w zespole konsumenta) nieliczni – większość woli wycofane już w wielu krajach produkty, konserwowane toksyczną teorią kar i nagród. Mistrz cukierniczy prof. Blikle ostrzega, że „kary i nagrody są chętnie nadużywane, bo są skuteczne w działaniu doraźnym – zmieniają zachowanie w pożądanym kierunku. Niestety, utrzymanie zmienionego zachowania wymaga nie tylko stałej obecności kar lub nagród, ale też ich eskalacji. Jednocześnie kary i nagrody zmieniają postawę w kierunku przeciwnym do zmiany zachowania. To, co zabronione, czy to przez zagrożenie karą, czy też odebraniem nagrody, staje się atrakcyjne.

To, co w podobny sposób wymuszane, staje się niemiłe”. Pogniecione i podrdzewiałe puszki z trującym konserwantem nadal stanowią pożywienie wielu placówek zarówno w teoriach zarządzania, jak i pedagogicznych.

Różna jest też jakość samego produktu spożywczego, dziwnie w parze idąca z typem opakowania. Albowiem w ekologicznych znajdziemy rarytasy w postaci oceniania kształtującego, ideę szkoły uczącej się, TIK, kreatywność i wychodzenie z systemu klasowo-lekcyjnego, a w postsowieckich blaszankach sfermentowaną repesyjność ocen, hierarchizm, wycelowany w wyniki egzaminów rygor lekcyjny.

Niestety, niemiarodajne i prymitywne badania przesiewowe, zwane testami egzaminacyjnymi, nie wykrywają chorobotwórczego działania takiego jedzenia. Tym bardziej że konsu-

menci są z reguły młodzi, zdrowi i często dzięki rodzinom uodpornieni na negatywne wpływy. Co gorsza, skutki złego odżywiania mogą być odsunięte w czasie i objawy pojawią się, gdy młodzi ludzie staną się dorosłymi. Zrozumiałe jest zatem, że niechętnie będą wycofywać z rynku stare i szkodliwe jadlo, od którego w jakiś sposób są uzależnieni. Najwyżej każą polakierować puszki i dać ładną kolorową naklejkę, co nazwą oczywiście kolejną reformą oświaty. Ważne tylko, żeby nie przeszkadzali w produkcji zdrowej żywności. Prędzej czy później stanie się ona pożądana przez większość, aczkolwiek obserwacja i analiza stanu aktualnego nawet optymistom podpowiadają, że będzie to odległa przyszłość. Chyba, że pancerne i wzdęte puszki nie wytrzymają, a nieświeża zawartość cuchnąco wybuchnie.

